Noël

el Sant Cugat

Menu d'entreprise #A (Buffet de bouchées)

Déjeuner

Patatas bravas
Croquette de morue
Croquette de viande rôtie
Mini tortilla de pommes de terre à la truffe
Taco croustillant au saumon, avocat et noix de coco
Feuilleté au fromage et à l'oignon
Brochette de poulet teriyaki
Mini pomme de terre farcie d'Olot
Aumônière de gambas
Mini-burger, oignon et fromage de Mahón

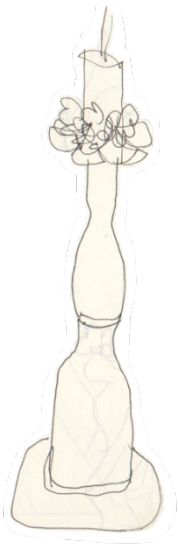
Desserts

Pastèque au cava et au citron vert
Cheesecake au caramel toffee
Tourons et cigarettes russes

Vins et boissons

Eau minérale, bières et boissons sans alcool
Vin blanc Petit Clot, D.O. Penedès
Vin rouge Petit Clot, D.O. Penedès

49 € / personne



el Sant Cugat

Menu d'entreprise #B (Buffet de bouchées)

Déjeuner

Croquette de canard
Taco croustillant au saumon, avocat et noix de coco
Tartare de thon, edamame et mayonnaise au wasabi
Aubergine rôtie, feta et olives Kalamata
Pomme de terre croustillante, poulpe et sauce romesco
Aumônière de noix de Saint-Jacques
Brioche au steak tartare et jaune d'œuf confit
Mini-brioche au bœuf fondant et à la pomme
Brochette de crevettes au curry et à la noix de coco

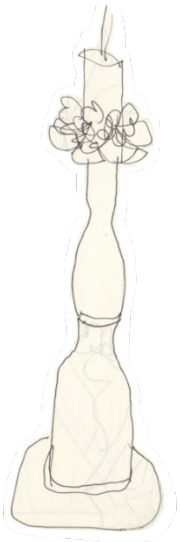
Desserts

Panna cotta à la noix de coco et ananas au rhum
Financier à la crème de noisette
Tourons et cigarettes russes

Vins et boissons

Eau minérale, bières et boissons sans alcool
Vin blanc Rippa Dorii Verdejo, D.O. Rueda
Vin rouge Rippa Dorii Crianza, D.O. Ribera del Duero

59 € / personne



el Sant Cugat

Menu d'entreprise #Veggie (Buffet de bouchées)

Déjeuner

Pain de coca à la tomate
Houmous de pois chiches et papadum
Brochette de tomates cerises et piment piparra
Tartelettes à l'aubergine rôtie
Tartare de betterave, pickles et vinaigrette aux agrumes
Plantain croustillant au guacamole et à l'oignon mariné
Carpaccio de courgette et crudités à l'huile au piment d'Espelette
Patatas bravas
Légumes et chips

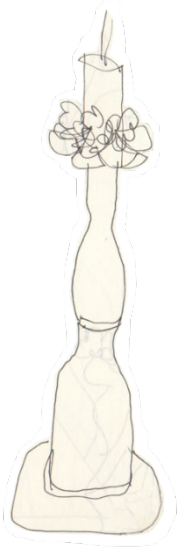
Desserts

Pastèque au cava
Tourons et cigarettes russes

Vins et boissons

Eau minérale, bières et boissons sans alcool
Vin blanc Petit Clot, D.O. Penedès
Vin rouge Petit Clot, D.O. Penedès

48 € / personne



el Sant Cugat

Menu d'entreprise #1

Entrées à partager:

Taco croustillant au saumon, avocat et noix de coco
Croquette de viande rôtie
Sandwich toasté à la truffe, fromage de Mahón et épaule de jambon ibérique
Patatas bravas

Plat principal au choix:

Bar, pil-pil de chou-fleur et garnitures croustillantes
Poulet fermier à la catalane

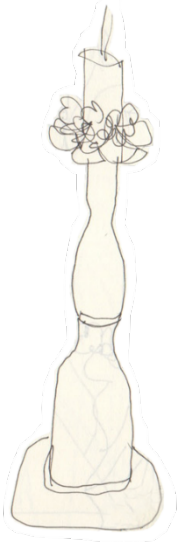
Desserts

Sphère de Noël
Tourons et cigarettes russes

Vins et boissons

Eau minérale
Vin blanc Petit Clot, D.O. Penedès
Vin rouge Petit Clot, D.O. Penedès

49 € / personne



el Sant Cugat

Menu d'entreprise #2

Entrées à partager:

Croquette de canard
Taco croustillant au saumon, avocat, noix de coco et oignon mariné
Pomme de terre d'Olot au fromage et à l'oignon
Rouleau de steak tartare au jaune d'œuf confit
Mini-cannelloni de bœuf fondant, pieds de porc et béchamel

Plat principal au choix:

Maigre, crème de maïs, maïs croustillant et palourdes
Cochon de lait, compote de pommes et pommes caramélisées

Desserts

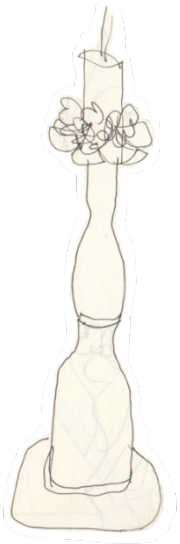
Douceur d'hiver
Tourons et cigarettes russes

Vins et boissons

Eau minérale
Vin blanc Rippa Dorii Verdejo, D.O. Rueda
Vin rouge Rippa Dorii Crianza, D.O. Ribera del Duero

Cafés et infusions

59 € / personne



el Sant Cugat

Menu d'entreprise #Veggie

Entrées à partager:

Salade de tomates cerises confites, basilic et huile aux herbes
Plantain croustillant au guacamole et à l'oignon mariné
Houmous au cumin et papadum
Salade de jeunes pousses, tofu et vinaigrette aux agrumes
Carpaccio de courgette et crudités à l'huile au piment d'Espelette

Plat principal au choix:

Mini-pizza à l'aubergine, baba ganoush, feta, olives Kalamata et pignons
Riz crémeux aux légumes

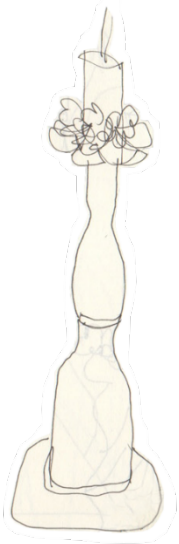
Desserts

Pastèque au cava
Tourons et cigarettes russes

Vins et boissons

Eau minérale
Vin blanc Petit Clot, D.O. Penedès
Vin rouge Petit Clot, D.O. Penedès

49 € / personne



el Sant Cugat

Conditions générales

- Les prix comprennent:
    - La TVA.
    - Le stationnement gratuit pour tous les participants, sous réserve de disponibilité.
    - Une connexion Wi-Fi haut débit.
- La réservation sera confirmée à réception d'un acompte de 25 %. Le solde devra être réglé au plus tard 72 heures avant l'événement.
- Les choix de plats devront être confirmés au plus tard une semaine avant l'événement.
  Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous recommandons que tous les convives choisissent les mêmes plats.
- Le nombre définitif de convives devra être confirmé au plus tard 10 jours avant l'événement. La facturation sera établie sur cette base, sauf si le nombre de convives augmente.
- Aucuns frais d'annulation ne seront appliqués si l'annulation ou la réduction du nombre de convives est communiquée au moins un mois avant la date de l'événement.
- Si l'annulation ou la réduction est communiquée entre 30 et 10 jours avant l'événement, l'hôtel facturera 50 % du montant correspondant aux convives annulés, calculé sur la base du prix du menu (ou du prix du menu le moins cher si aucun menu n'a encore été choisi) multiplié par le nombre de convives retirés du contrat.
- Si l'annulation ou la réduction est communiquée entre 10 jours avant l'événement et le jour de celui-ci, l'hôtel facturera 100 % du montant correspondant aux convives annulés, calculé sur la base du prix du menu choisi (ou du prix du menu le moins cher si aucun menu n'a encore été choisi) multiplié par le nombre de convives retirés du contrat. Toute augmentation du nombre de participants sera soumise aux disponibilités de l'hôtel.
- Les événements du midi se déroulent de 13 h à 18 h et ceux du soir de 20 h à minuit. Les horaires de début et de fin peuvent être modifiés en accord avec le restaurant, moyennant un supplément de 150 € TTC par heure et sous réserve d'une consommation minimale.
- L'hôtel dispose de prestataires pour les DJ, la photographie, les fleurs, la musique, etc. Si le client souhaite faire appel à ses propres prestataires, une redevance sera facturée en fonction du service.
- Services supplémentaires:
    - DJ : 410 € TTC (ambiance musicale et 2 heures de danse).
    - Bar à volonté : 22 € TTC par personne (2 heures). Heure supplémentaire : 10 € par personne.
    - Sonorisation : 60,50 € TTC.
    - Écran de 98 pouces : 181,50 € TTC.
    - Impression des menus, plans de table, etc.: tarif sur demande.
- Autres prestations : magie, bar à bonbons, musique en direct, ballons, etc.
- La réservation d'un événement au Sant Cugat Hotel implique l'acceptation des présentes conditions.