



Hotel California

★ ★ ★ ★

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

BROCHURE

Séminaires & Banquets

+33 (0)1 44 95 96 18

service.commercial@hotel-california-paris.com

UN HÔTEL DE CHARME

Au cœur du Triangle d'Or, l'hôtel California Paris Champs Elysées dispose de 172 chambres et suites rénovées. L'établissement dispose de 7 salons de réunion, dont 4 à la lumière du jour s'articulant autour du Patio à ciel ouvert. Lieu idéal pour l'organisation de vos évènements.

With an ideal location along the Champs Elysées, at the very heart of the Gold Triangle, the California Hotel Paris Champs Elysées has 172 rooms and suites, all renovated in 2009. The 7 meeting rooms, of which 4 encircle the indoor patio, can host meetings and banquets for up to 110 people.



LOCATION DE SALLE MEETING ROOM RENTAL

Location à la journée de 9h00 à 18h00
Day rental from 9 am. to 6 pm

Location à la 1/2 journée de 9h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00
Half-day rental from 9 am. to 12 am. or from 2 pm. to 6 pm

Lieu idéal pour vos séminaires résidentiels de 10 à 110 personnes, l'Hôtel California Paris Champs Elysées est le seul établissement du 8ème arrondissement de Paris offrant des salles de réunion à la lumière du jour autour d'un jardin d'intérieur. Séminaires de direction, conférences de presse, incentives ou repas de gala, confiez lui vos opérations de prestige.

The ideal place for your business conferences with space to accomodate 10 to 110 people, the California Hotel Paris Champs Elysées is the only establishment situated in the 8th arrondissement of Paris offering naturally lit conference rooms surrounding an indoor patio. Management conferences, press conferences or gala dinners, the California will help you to create the perfect events.



NOM DES SALONS
CONFERENCE ROOMS



WiFi gratuit disponible dans tous les salons

Free WiFi available in all conference rooms

[illegible]

LES JOURNÉES D'ÉTUDE
THE PACKAGES



FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

(à partir de 10 personnes)

A partir de
120€ par personne et par jour
comprenant :

Location de salle :
écran, vidéoprojecteur 3000L, paperboard,
eaux minérales, bloc-notes et stylos

2 pauses café

Déjeuner formule « Banquet », boissons comprises

DAY DELEGATE PACKAGE

(a minimum of 10 people per group)

From
120€ per person and per day
we offer:

Meeting room rental with:
screen, LCD projector 3000L, paperboard,
mineral water, pads and pens

2 coffee breaks

Lunch « Banquet package », beverages included

FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

(à partir de 10 personnes)

A partir de
105€ par personne et par jour
comprenant :

Location de salle :
écran, vidéoprojecteur 3000L, paperboard,
eaux minérales, bloc-notes et stylos

1 pause café le matin ou l'après-midi

Déjeuner formule « Banquet », boissons comprises

HALF DAY DELEGATE PACKAGE

(a minimum of 10 people per group)

From
105€ per person and per day
we offer:

Meeting room rental with:
screen, LCD projector 3000L, paperboard,
mineral water, pads and pens

1 coffee break in the morning or in the afternoon

Lunch « Banquet package », beverages included

**NOS PAUSES
OUR COFFEE BREAKS**



CAFÉ D'ACCUEIL
9€ par personne
(30 minutes)

Café, thé, lait, jus de fruits

Supplément de 2 euros
pour pause permanente
(matin ou après-midi)

WELCOME COFFEE
9€ per person
(30 minutes)

Coffee, tea, milk and fruit juice

Additional 2 euros
for permanent break
(morning or afternoon)

PAUSE MATIN
12€ par personne
(30 minutes)

Le matin

Café, thé, lait, jus de fruits
accompagnés d'une sélection de
viennoiseries, fruits frais & yaourts

Supplément de 3 euros
pour pause permanente

MORNING BREAK
12€ per person
(30 minutes)

Morning

Coffee, tea, milk and fruit juice
with croissants and chocolate
croissants, fresh fruits & yogurt

Additional 3 euros
for permanent break

PAUSE AMÉRICAINE
15€ par personne
(30 minutes)

L'après-midi

Café, thé, lait, jus de fruits de la
Maison Alain Milliat accompagnés
de muffins & brownies,
brochettes de fruits frais

Inclus dans le forfait
journée d'étude

Supplément de 3 euros
pour pause permanente

AMERICAN BREAK
15€ per person
(30 minutes)

Afternoon

Coffee, tea, milk and fruit juice from
Alain Milliat house with muffins
& brownies, fresh fruits skewer

Included in the meeting
day package

Additional 3 euros
for permanent break

PAUSE D'ANTAN
15€ par personne
(30 minutes)

L'après-midi

Café, thé, lait, jus de fruits de la
Maison Alain Milliat accompagnés
de madeleines & riz au lait,
brochettes de fruits frais

Inclus dans le forfait
journée d'étude

Supplément de 3 euros
pour pause permanente

OLD DAYS BREAK
15€ per person
(30 minutes)

Afternoon

Coffee, tea, milk and fruit juice from
Alain Milliat house with magdalenas
cake & rice pudding,
fresh fruits skewer

Included in the meeting day
package

Additional 3 euros
for permanent break

PAUSE BRETONNE
15€ par personne
(30 minutes)

L'après-midi

Café, thé, lait, jus de fruits de la
Maison Alain Milliat,
mini crêpes & mini gaufres
accompagnés de Nutella &
confitures, brochettes de fruits frais

Inclus dans le forfait
journée d'étude

Supplément de 3 euros
pour pause permanente

BRETON BREAK
15€ per person
(30 minutes)

Afternoon

Coffee, tea, milk and fruit juice
from Alain Milliat house,
Pancakes & waffles
with jam & honey,
fresh fruits skewer

Included in the meeting
day package

Additional 3 euros
for permanent break

PAUSE CHOUX
15€ par personne
(30 minutes)

L'après-midi

Café, thé, lait, jus de fruits de la
Maison Alain Milliat accompagnés
de choux & éclairs du moment

Inclus dans le forfait
journée d'étude

Supplément de 3 euros
pour pause permanente

PUFF PASTRIES BREAK
15€ per person
(30 minutes)

Afternoon

Coffee, tea, milk and fruit juice
from Alain Milliat house with
daily puff pastrie & eclairs

Included in the meeting
day package

Additional 3 euros
for permanent break

LES CHOIX POUR VOS DÉJEUNERS & DÎNERS

Boissons comprises :

eaux minérales plate et gazeuse,
vins rouge et vin blanc
(1 bouteille pour 3 personnes),
café ou thé

Beverages included:

still and sparkling mineral water,
red and white wine
(1 bottle for 3 people),
coffee/tea



NOS MENUS ASSIS 3 PLATS

**Choix unique pour tous les participants
Moins de 10 personnes au choix du chef**

*Unique choice for all the participants
Less than 10 people, chef's choice*



Bio



Végétarien / Vegetarian



Présence de gluten / With gluten



LES ENTRÉES
STARTERS

LES PLATS
MAIN COURSES

MENU BANQUET

60€ par personne boissons comprises
Inclus dans le forfait journée d'étude

60€ per person beverages included
Included in the Day Delegate Package

Rémoulade de pommes & wasabi, gambas grillées au citron vert, gingembre & lait de coco
Apple & wasabi remoulade, grilled prawns with ginger, lime & coconut milk



Ceviche de lieu jaune, agrumes & avocats en tartare, citrons confits
Pollack fish ceviche, citrus & avocado tartar, candied lemon



Cromesquis de reblochon & estragon, magret fumé, chutney poire, salade de fèves à l'huile de noisettes
Reblochon cheese & tarragon cromesquis, smoked breast of duck, pear chutney, beans salad with hazelnut oil



Salade de légumes grillés, billes de mozzarella « di buffala », vinaigrette aux olives
Grilled vegetables salad, mozzarella « di buffala » balls, olives dressing



Carpaccio de mignon de veau, pickles d'oignons rouges, piquillos à la ricotta
Veal filet mignon carpaccio, red onions pickles, sweet piquillos peppers with ricotta

Filet de bar grillé, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, vinaigrette citron & poivre vert
Grilled sea bass, mashed potatoes with olive oil, lemon & green pepper dressing



Thon grillé au piment d'Espelette, risotto crémeux, bisque de homard, julienne de granny Smith
Grilled tuna with Espelette pepper, creamy risotto, lobster bisque, Granny Smith apple julienne



Pavé de cabillaud rôti, condiment d'aubergines, légumes du moment au gingembre & caramel de soja
Roasted codfish pavé, eggplant condiment, seasonal vegetables with ginger & soy caramel



Magret de canard grillé aux épices, polenta crémeuse à la tomate confite, jus d'oignons rouges & madère
Grilled breast of duck with spices, creamy polenta with sundried tomatoes, red onions & madeira sauce

Suprême de poulet rôti, pommes paillasson, pesto à la pistache, jus de gentiane
Roasted chicken supreme, hash brown, pistachio pesto & gentian juice

Filet de veau en croute de parmesan, légumes du moment aux herbes, jus au tandoori
Veal filet in a parmesan crust, seasonal vegetables with herbs & tandoori juice

LES DESSERTS
DESSERTS

Crème brûlée au pralin, éclats de nougatine
Praline crème brûlée & nougatine chips

Tarte des demoiselles tatin, glace caramel au beurre salé
Apple Tatin tart, salted butter caramel ice cream



Poire pochée aux cinq épices, caramel laitiers, glace vanille
Five spices poached pear, creamy caramel & vanilla ice cream

Crèmeux citron meringué, sorbet fruits de la passion
Meringue of creamy lemon, passion fruit sorbet



Moelleux au chocolat et sa glace vanille
Chocolate lava cake with vanilla ice cream



Prix nets, service compris
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires
Net prices, service included
Do not hesitate to inform us about allergy

LES ENTRÉES
STARTERS

MENU VÉGÉTARIEN

60€ par personne boissons comprises
Inclus dans le forfait journée d'étude

60€ per person beverages included
Included in the Day Delegate Package

Tartare d'avocat, aiguillette de blé & carottes panées, vinaigrette épicée
Avocado tartar, breaded wheat & carrots, spicy dressing



Salade de légumes croquants au sésame, falafel de légumes
Crunchy vegetables salad with sesame seeds, vegetables falafel



LES PLATS
MAIN COURSES

Lasagne de légumes au pesto
Vegetable lasagna with pesto



Steak de soja au citron, mousseline de pomme de terre aux herbes & huile d'olive,
vinaigrette à la feuille de lime
Soya steak with lemon, mashed potatoes with herbs & olive oil, lime leaf dressing



LES DESSERTS
DESSERTS

Salade de fruits exotiques, sorbet citron
Exotic fruits salad, lemon sorbet



Cake & son tartare de poire au gingembre, sorbet du moment
Cake & pear tartar with ginger, sorbet



Prix nets, service compris
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires
Net prices, service included
Do not hesitate to inform us about allergy

MENU BIO / ORGANIC MENU

68€ par personne boissons comprises

Supplément de 8€ par personne sur le forfait journée d'étude

68€ per person beverages included

Additional 8€ per person for Day Delegate Package

L'ENTRÉE STARTER

Tartare de tomates aux aromates, œuf poché, saumon fumé sauvage & crème d'Isigny
Tartar of tomatoes with aromatics herbs, poached egg, wild smoked salmon & Isigny cream



LES PLATS MAIN COURSES

Filet de bar de ligne, wok de légumes, nage au safran
Sea bass with wok of vegetables & saffron bouillon



Suprême de poulet, poêlé de chou chinois & shiitake, jus à l'ail noir
Chicken Supreme, pan fried Chinese cabbage & shiitake mushrooms, black garlic juice



LES DESSERTS DESSERTS

Carpaccio d'ananas, crème brûlée, biscuit breton
Pineapple carpaccio, crème brûlée, biscuit



Salade de fruits de saison
Seasonal fresh fruit salad



Prix nets, service compris

N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires

Net prices, service included

Do not hesitate to inform us about allergy

MENU PRESTIGE

70€ par personne boissons comprises
Supplément de 10€ par personne sur le forfait journée d'étude

70€ per person beverages included
Additional 10€ per person for Day Delegate Package

LES ENTRÉES STARTERS

Médallion de foie gras mi cuit, chutney pomme, brioche façon pain perdu aux épices
Half cooked medallion of foie gras, apple chutney, brioche like a French toast with spices



Carpaccio de thon, sauce vierge, salade de chair de crabe au wasabi
Tuna carpaccio, virgin sauce, crab salad with wasabi



Légumes grillés, magret de canard en deux textures, viande des grisons, caviar d'aubergine & tomates
Grilled vegetables, breast of duck in two way, Grison meat, eggplant caviar & tomatoes

Salade de homard, huile de sésame & citron vert, râpé de légumes, croustillant pistache
Lobster salad, sesame oil & lime, shredded vegetables, crusty pistachio



LES PLATS MAIN COURSES

Tournedos de veau poêlé, mousseline de pomme de terre à la brisure de truffe, oignons rouges confits au Porto
Pan fried veal tournedos, mashed potatoes with cracks of truffle, crystalized red onions with Porto

Risotto de Saint Jacques, jus à l'encre de seiche, mesclun d'herbes fraîches, tomates cerise à l'estragon
Risotto of scallops, squid ink juice, fresh herbs & cherry tomatoes with tarragon



Noix de lotte rôtie à la pancetta, légumes à la sarriette, infusion coriandre
Roasted monkfish with pancetta ham, vegetable with savoury, coriander infusion

Filet de bœuf grillé, cœur de gratin, croques de foie gras, jus corsé au madère
Grilled filet of beef, heart of potatoes au gratin, foie gras croques, intense maderia juice



LES DESSERTS DESSERTS

Mousse aux deux chocolats, caroline, agrumes & physalis
Two chocolate mousse, caroline puff pastry, citrus & physalis



Ganache rhum raisin, tartare de poires aux épices, copeaux de macarons
Rum & dried grapes ganache, pears with spices tartar with shredded macarons



Carpaccio d'ananas, crème mojito, sorbet granny Smith, crumble noix de coco
Pineapple carpaccio, mojito cream, granny smith apple sorbet, coconut crumble



Mousse citron vert –banane, coulis fruits jaunes, sablé à l'orange & sorbet
Lime & banana mousse, yellow fruits coulis, shortbread cookie with orange & sorbet



Prix nets, service compris
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires
Net prices, service included
Do not hesitate to inform us about allergy

NOTRE BUFFET ASSIS

60€ par personne ou inclus dans le forfait journée d'étude

60€ per person or included in the Day Delegate Package

Au choix : 6 entrées, 1 plat chaud, 2 accompagnements et 4 desserts

A choice of: 6 starters, 1 hot main course, 2 side dishes and 4 desserts

70€ par personne ou supplément de 10€ par personne en forfait journée d'étude

70€ per person or additional 10€ per person for Day Delegate Package

Au choix : 6 entrées, 2 plats chaud, 4 accompagnements et 4 desserts

A choice of: 6 starters, 2 hot main courses, 4 side dishes and 4 desserts

Minimum de 20 personnes

Minimum of 20 people



Végétarien / Vegetarian



Présence de gluten / With gluten



LES ENTRÉES STARTERS

Sashimi de poisson 
Fresh fish sashimi

Salade de lentilles & saucisse de Morteau
Lentil salad & Morteau sausage

Salade de crevettes au piment doux, légumes asiatiques 
Shrimps & sweet peppers salad, Asian vegetables

Œuf poché sauce chlorophylle, shiitakes rôtis 
Poached egg, chlorophyll sauce & roasted shiitake mushrooms

Terrine de canard, roquette à l'orange
Duck terrine, rocket salad with orange

Salade césar déstructurée
Unstructured caesar salad

Fraicheur de légumes, magret fumé & foie gras
Fresh vegetable salad, smoked duck magret & foie gras

Penne au saumon, fromage frais aux herbes  
Penne with salmon, cottage cheese with fresh herbs

Saumon mariné à la badiane & fenouil, ricotta vanille 
Marinated salmon with star anise & fennel, vanilla ricotta

Tartare de saumon fumé à la coriandre, fruit de la passion 
Smoked salmon tartar, coriander & passion fruit

Anti pasti, copeaux de parmesan & mozzarella 
Anti pasti, parmesan & mozzarella

Tourte de chèvre, tomate, mesclun  
Goat cheese tart, tomatoes & salad

Tarte tiède façon pissaladière, coppa & pancetta 
Warm « pissaladière » tart, coppa & pancetta ham

Salade bar : gruyère, mozzarella, thon, œuf dur, croutons, jambon de paris, poulet, tomate, concombre, oignon rouge, olives
Salad bar: gruyère cheese, mozzarella, tuna, hard boiled egg, croutons, ham, chicken, tomatoes, cucumbers, red onions, olives

Tartare d'avocat, piquillos à la ricotta pimenté, chair de crabe 
Avocado tartar, piquillos peppers with spicy ricotta, crab meat

Soupe froide ou potage de saison 
Seasonal cold or hot soup

LES PLATS
MAIN COURSES

Pavé d'espadon au citron vert & poivre 
Swordfish pavé with lime & pepper

Tagliatelle, carbonara ou bolognaise ou arrabiata 
Carbonara, bolognese or arrabiata tagliatelle pasta

Emincé de bœuf à l'arôme de truffe
Sliced beef with truffle aroma

Pavé de saumon, bouillon thaï au basilic 
Salmon filet, Thai bouillon with basil

Dos d'agneau au piment d'Espelette
Saddle of lamb with sweet peppers from Espelette

Filet de bar grillé, sauce tomate & coriandre 
Grilled sea bass, tomato sauce & coriander

Suprême de poulet aux oignons rouges & miel de soja
Chicken supreme with red onions & honey with soy

Magret de canard, jus au poivre Sarawak
Duck magret & sarawak pepper juice

ACCOMPAGNEMENTS
SIDE DISHES

Pâtes chinoises parfumées 
Aromatic Chinese pasta

Polenta crémeuse
Creamy polenta

Gratin dauphinois
Gratin dauphinois

Légumes wok 
Wok vegetables

Riz au curry rouge
Red curry rice

Risotto aux champignons
Mushrooms risotto

Pommes lyonnaises
Potatoes with onions

Légumes verts 
Green vegetables

LES DESSERTS

DESSERTS

Far Breton
Prunes cake



Flan pâtissier
Custard tart



Mille feuilles vanille traditionnelle
Traditional vanilla millefeuilles



Salade de fruits aux épices
Fresh fruits salad with spices

Terrine chocolat, sauce arabica
Chocolate terrine, arabica sauce

Crème brûlée aux agrumes
Citrus « crème brûlée »

Tarte aux pommes
Apple tart



Tarte briochée aux fruits de saisons
Brioche tart with seasonal fruits



Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Entremet yuzu, orange, coulis combawa
Yuzu "entremets", orange & combawa coulis



Gâteau moelleux noisette
Soft hazelnut cake



Prix nets, service compris
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires
Net prices, service included
Do not hesitate to inform us about allergy

NOTRE FINGER LUNCH

60€ par personne ou inclus dans le forfait journée d'étude

60€ per person or included in the Day Delegate Package

Au choix, 3 salades, 3 sandwiches, 2 verrines, 1 potage, 3 desserts. Pour un total de 12 pièces

A choice of: 3 salads, 3 sandwiches, 2 verrines, 1 soup, 3 desserts. A total of 12 items

70€ par personne ou supplément de 10€ par personne en forfait journée d'étude

70€ per person or additional 10€ per person for Day Delegate Package

Au choix : 4 salades, 4 sandwiches, 3 verrines, 1 potage, 4 desserts. Pour un total de 16 pièces

A choice of : 4 salads, 4 sandwiches, 3 verrines, 1 soup, 4 desserts. A total of 16 items

Minimum de 15 personnes

Minimum of 15 people



Végétarien / Vegetarian



Présence de gluten / With gluten



LES SALADES SALADS

Salade de crevettes, coriandre & citron vert
Shrimps salad, coriander & lime



Salade de pâtes chinoises, émincé de poulet au piment d'Espelette
Chinese pasta salad, sliced chicken with Espelette pepper



Coleslaw
Coleslaw



Tartare d'avocat & saumon fumé
Avocado & smoked salmon tartar



Salade de fromages aux noix, fruits secs
Cheese & walnut salad, dried fruits



Anti pasti, parmesan & olives
Anti pasti, parmesan cheese & olives



Boulghour, épices orientales, condiments
Bulgur salad, oriental spices & seasoning



Salade de légumes croquants, poissons fumés
Salad of crunchy vegetables, smoked fish



LES VERRINES VERRINES

Mousse de mozzarella au tandoori & tomates
Tandoori mozzarella mousse & tomatoes



Noix de pétoncles marinées à la citronnelle, chutney de pommes & cidre
Marinated scallops with lemongrass, apple & cider chutney



Ecrevisses à la méditerranéenne, parmesan & roquette
Mediterranean crawfish, parmesan & rocket salad



Fromage frais à la tapenade, tomates sèches & condiments au miel
Cottage cheese with tapenade, sundried tomatoes & honey condiment



Compoté d'oignons rouges, magret fumé & pain d'épices
Stewed red onions, smoked duck magret & gingerbread



Tartare de bœuf au gingembre, mousse wasabi
Beef tartar with ginger & wasabi mousse

Burger de canard en tartare au basilic
Burger of duck tartar with basil



LES SANDWICHES SANDWICHES

Club au saumon fumé
Smoked salmon club sandwich



Wraps de thon frais, soja, iceberg & caramel de gingembre
Wraps of fresh tuna, soybeans, iceberg salad & ginger caramel



Pain suédois au poulet, fromage frais & paprika
Swedish bread with chicken, cottage cheese & paprika



Baguette, jabugo ibérique, figues sèches & poires
Iberico jabugo ham, baguette, dried figs & pears



Club végétarien
Vegetarian club sandwich



LES POTAGES SOUPS

Concombre, fromage blanc aux épices
Cucumbers, cottage cheese with spices



Soupe de poisson
Fish soup



Potage de légumes froid ou chaud de saison
Seasonal hot or cold vegetable soup



LES DESSERTS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Bourbon vanilla Crème brûlée

Panna cotta à l'orange, streusel au chocolat
Orange flavour panna cotta, chocolate streusel



Assortiments de mini éclairs
Mini éclair selection



Mini cheese cake
Mini cheese cake



Mini moelleux au chocolat
Chocolate lava cake



Tiramisu aux fruits de saison
Seasonal fruits tiramisu



Salade de fruits frais à la citronnelle & gingembre
Lemongrass & ginger fresh fruit salad

Prix nets, service compris
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires
Net prices, service included
Do not hesitate to inform us about allergy

COCKTAILS



Végétarien / *Vegetarian*



Présence de gluten / *With gluten*



LES APÉRITIFS
PRE-DINNER

Coupe de Champagne ou Kir Royal, accompagné de feuilletés maison	16€
Champagne glass or Royal Kir with its home-made canapé	16€
Kir Vin blanc, accompagné de feuilletés maison	10€
White wine kir, with its home-made canapé	10€

LES COCKTAILS
COCKTAILS

	Vins et sodas Wine and soft drinks	Champagne et sodas Champagne and soft drinks	Champagne, vins et sodas Champagne,wines and soft drinks
Avec mélanges salés : With salty mix:			
30 min	18€	25€	32€
1 h	25€	32€	38€
Avec 9 canapés (environ 30 min) With 9 canapés (around 30min)	54€	61€	68€
Avec 12 canapés (environ 1 h) With 12 canapés (around 1h)	61€	68€	74€
Avec 18 canapés (environ 1 h 30 min) With 18 canapés (around 1h30min)	71€	78€	84€
Avec 24 canapés (environ 2 h) With 24 canapés (around 2h)	88€	95€	101€
Supplément bières Extra beers			3€ par personne 3€ per person
Supplément alcools forts Hard drinks extra			5€ par personne 5€ per person
Canapé à la pièce One piece of canapé			4€ l'unité 4€ one
Droit de bouchon Corkage			15€ par bouteille de vin 15€ per wine bottle 30€ par bouteille de champagne 30€ per champagne bottle

Prix par personne en TTC
Service compris
Price per person including all taxes. Service included

PIÈCES FROIDES
COLD PIECES

Verrine méditerranéenne : boulghour, fèves, tomates confites, ricotta basilic
Mediterranean verrine: bulgur, bean, sundried tomatoes, ricotta with basil



Escabèche aux écrevisses, riz Thaï, oignons rouges, tomates concassées
Crawfish in carpione, Thai rice, red onions & chopped tomatoes



Tartare de magret de canard gingembre & coriandre
Duck magret, ginger & coriander

Carpaccio d'espadon à la citronnelle
Swordfish carpaccio with lemongrass



Roulé d'œufs de lump, mascarpone, herbes fraîches
Roll of lumpfish egg, mascarpone with fresh herbs



Crevette marinée à l'huile de sésame & vinaigre de framboise
Marinated shrimp with sesame oil & raspberry vinegar



Tartare de mangue, fraîcheur de crabe, mousse piment d'Espelette
Mango tartar & crab, Espelette chili mousse



Crème d'avocat, pétoncle aux agrumes
Avocado cream, scallop with citrus

Mousse de mozzarella « Di Buffala », salade de tomates cerises
Mozzarella « Di Buffala » mousse, cherry tomatoes salad



Foie gras mariné au calvados, marmelade de pomme – cannelle
Marinated foie gras with calvados, apple & cinnamon marmelade

Féta aux olives, tomates séchées & poivrons grillés
Féta cheese & olives, sundried tomatoes & grilled sweet peppers



Thon mi-cuit, crème de petits pois à la menthe
Tuna tataki, cream of peas & mint



Carpaccio de veau à l'huile fumé, piquillos & pignons de pin
Veal carpaccio with smoked oil, piquillos & pine kernel

Tartare de betterave, ricotta parmesan, œuf de caille poché
Beetroot tartar, ricotta & parmesan, poached quail egg



Prix nets, service compris
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires
Net prices, service included
Do not hesitate to inform us about allergy

PIÈCES CHAUDES
HOT PIECES

Noix de st jacques grillée, chutney gingembre 
Grilled scallops, ginger chutney

Croque aux légumes  
Vegetables crunch

Risotto aux shiitakes & pancetta
Shiitakes mushrooms risotto & pancetta ham

Poulet aux épices orientales, chutney mangue
Oriental-spiced chicken, mango chutney

Burger noir au bacon ou mini cheese burger
Black burger with bacon or mini cheese burger

Parmentier de canard à la truffe
Duck parmentier with truffle

Tempura de gambas paprika, coulis curry rouge 
Prawns tempura with paprika, red curry coulis

Brochette de poulet au curry, fruits exotiques séchés
Chicken curry kebbab, dried exotic fruits

Sélections asiatiques
Asian selection

Mini éclairs hot dog de volaille
Poultry hot dog

ANIMATIONS
CULINAIRES
CULINARY
ANIMATION

Minimum 30 personnes
30 people minimum

Foie gras 10€ par personne
Foie gras 10€ per person

Risotto 6€ par personne
Risotto 6€ per person

Vins & fromages 12€ par personne
Wine and cheese 12€ per person

DESSERTS
DESSERTS

Pana cotta orange
Orange panacotta

Crème brulée à la fleur d'hibiscus
Crème brulé with hibiscus flower

Mini éclairs
Little puff pastries

Salade de fruits & perle du japon au lait de coco
Fresh fruit salad & pearl of japan with coconut milk, tapioca pearls

Mini mille feuille vanille
Mini vanilla mille-feuille

Mousse citron vert –banane, dés de brownies
Lime & banana mousse, cubes of brownies

Poêlé de poire au gingembre, ricotta vanille
Roasted pears with ginger, vanilla ricotta

Mousse chocolat, crumble noisette
Chocolate mousse, hazelnut crumble

Ananas en tempura, crème légère gingembre
Pineapple tempura, light ginger cream

Verrine limoncello
Limoncello verrine

Mini macaron
Mini macaron

Mini cheese cake, coulis fruits jaunes
Little cheese cake, yellow fruits coulis

Mini moelleux au chocolat
Chocolate lava cake

Prix nets, service compris
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires
Net prices, service included
Do not hesitate to inform us about allergy

MATÉRIEL AUDIO-VISUEL & INTERNET

MATÉRIEL TECHNIQUE *Day rental from 9 am. to 6 pm*

Location à la 1/2 journée de 9h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00
Half-day rental from 9 am. to 12 am. or from 2 pm. to 6 pm

Vidéoprojecteur 3000 Lumens & grand écran salon
Tarif à la journée: 200€

Sonorisation (sans microphone)
Tarif à la journée : 260€

Microphone HF main ou cravate en supplément
Tarif à la journée : 95€ par microphone

Matériel supplémentaire disponible (sur demande)

Nos salons sont équipés d'un écran et du WiFi
Possibilité d'avoir une bande passante dédiée à votre séminaire (sur demande)





Hotel California

★ ★ ★ ★

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

BROCHURE

Séminaires & Banquets

+33 (0)1 44 95 96 18

service.commercial@hotel-california-paris.com