

PLATS DISPONIBLES à la réception

DISHES AVAILABLE AT THE RECEPTION




COMMANDEZ VOTRE SOUPE, VOTRE PLAT ET VOTRE DESSERT À LA RÉCEPTION...
ORDER YOUR SOUP, YOUR DISH AND YOUR DESSERT AT THE RECEPTION...


Kyriad
HOTEL

Plats disponibles à la réception

Order your meal at the desk

Les Délicieuses Soupes "Bio"

 **La savoureuse soupe de potiron** 360 ml 7.90 €
Un savoureux goût de potiron dès la première cuillère accordé d'un mélange subtil d'épices douces.
The tasty pumpkin soup

 **La fine crème de tomates fraîches** 360 ml 8.20 €
Une vraie crème de tomates fraîches et douces qui ravira de nombreux dégustateurs.
The fine cream of fresh tomato soup


 **Le velouté de crustacés à notre façon** 360 ml 8.90 €
Un velouté de crustacés doté d'un assaisonnement parfaitement équilibré.
The famous cream of shellfish our own way


Notre Sélection de Plats Raffinés


 **Les fameux tortellinis frais aux légumes de Méditerranée** 330 gr 13.90 €
De vrais tortellinis frais servis avec d'excellents légumes, rappelant les premières ratatouilles aux olives niçoises.
The famous fresh tortellini with Mediterranean vegetables

 **Les savoureux tortellinis frais et leur chorizo doux** 330 gr 14.50 €
Alliance parfaite entre les savoureux tortellinis frais et les saveurs du véritable chorizo.
The tasty fresh tortellini with mild chorizo


 **L'authentique choucroute d'alsace garnie** 320 gr 15.30 €
Une véritable choucroute sans acidité accompagnée d'excellentes charcuteries Alsaciennes.
The authentic garnished Alsatian sauerkraut

 **L'incontestable chou farci au canard confit** 310 gr 15.90 €
Des morceaux de canard fermier et confits enrobés dans une très belle feuille de chou.
The undisputable stuffed cabbage with duck confit


 **L'excellente blanquette de veau et ses légumes glacés** 330 gr 16.50 €
Une blanquette de veau à l'ancienne et son bon goût de bouillon crème aux légumes juste croquants.
The excellent Blanquette of veal with glazed vegetables


 **L'incontournable boeuf bourguignon et ses pommes de terre** 330 gr 17.50 €
Une viande tendre, une sauce équilibrée, des pommes de terre fondantes, un vrai goût de bourguignon.
The essential Burgundy beef stew with potatoes

Les Desserts de Manon

 **La petite douceur Chocolat Café** 100 gr 5.10 €
Un biscuit moelleux arrosé d'un sirop de café servi dans une ganache au chocolat fondant.
The little sweetness of Chocolate coffee

 **L'accord parfait Baba & Canelé** 100 gr 5.50 €
Un canelé dont la texture est idéalement représentée, accompagné d'un baba surprenant.
The perfect blend of rum baba & canelé

 **L'excellent Dom Tom d'ananas** 100 gr 5.70 €
L'ananas dans toute sa splendeur, mélange de sucré et d'acidité.
The excellent Dom Tom pineapple

 **Le délice de crêpes Suzette** 100 gr 5.90 €
(avec une touche de liqueur de Grand Marnier)
Un grand classique de la Cuisine Française idéalement réalisé avec de véritables zestes d'orange.
The delight of crêpes Suzette
(with a touch of Grand Marnier liquor)

Notre Sélection de Vin Rouge

Sélection Vin rouge 100 % Merlot 187 ml 4.90 €
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

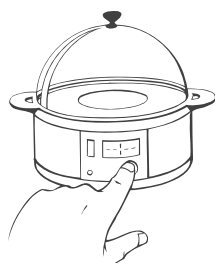
Vin jeune en toute simplicité avec une très belle couleur dévoilant des notes de fruits rouges, et une belle longueur en bouche.



A RÉCHAUFFER TOUT SIMPLEMENT...

1

Appuyez sur
« Start & Cook »
et suivez
les instructions.
Sélectionnez votre
langage.



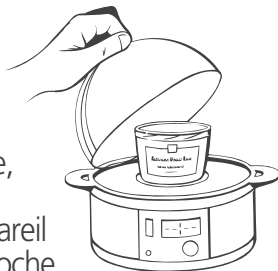
2

Important :
ouvrez le bocal



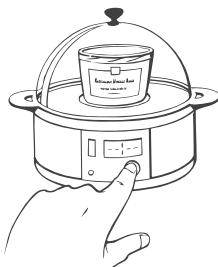
3

Soulevez la cloche,
déposez le bocal
ouvert dans l'appareil
Puis remplacez la cloche



4

Appuyez sur
« Start & Cook »,
l'appareil va identifier
le plat et démarrer
la chauffe



5

Le décompte
terminé, retirez le plat
à l'aide de la pince...
bon appétit !!!



NB : L'appareil s'éteint automatiquement

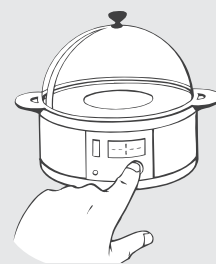
▲ Ne pas toucher la cloche, les surfaces chaudes
ni les aliments en cours de cuisson, des brûlures pouvant
être occasionnées. Tenir hors de portée des enfants.

A TASTE OF PLEASURE THE SIMPLY WAY



1

Press
« Start & Cook »
and follow
the instructions.
Select the language.



2

Important :
Open the Jar



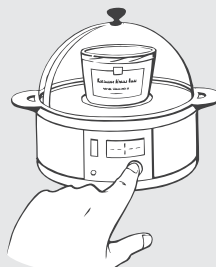
3

Lift up the clutch,
place the open jar
in the steamer and
cover.



4

Press
« Start & Cook »,
the steamer identi-
fies the dish, its Best
Before Date and the
ideal reheating time.



5

After a few
minutes, 2 bips
let you know your
dish is ready : lift
up the clutch, take
off the jar with
the clampe and
enjoy your meal.



NB : The steamer will switch off automatically

▲ Don't touch the clutch, hot surfaces
or food being cooked which can cause burn.
Keep out of the reach of children.

PLATS



TORTELLINIS AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS : Tortellini 55 % : pâte (semoule de blé dur, oeuf, eau, sel) ; farce (porc, ail, parmesan, amidon, arôme naturel, muscade), mélange de légumes caponata 30 % (aubergine, céleri, tomate, fenouil, courgette, oignon, olive noire, huile d'olive vierge extra, câpre, arôme naturel, ail, sucre, origan, romarin, sel, paprika, poivre, piment d'Espelette AOC, coriandre). Présence de sulfites.

ALLERGÈNE : Aucune présence d'allergène.

POIDS NET : 330 gr / 1 part



TORTELLINIS AU CHORIZO

INGRÉDIENTS : Tortellini 55 % : pâte (semoule de blé dur, oeuf, eau, sel) ; farce (porc, ail, parmesan, amidon, arôme naturel, muscade), sauce (eau, oignon, arôme naturel, vin blanc sec de table, ail, huile d'olive vierge extra, moutarde de Dijon, amidon transformé de maïs, thym, concentré de tomates, poivre blanc, paprika, piment d'espelette AOC), poivron de Piquillo, chorizo 6 % (porc, piments d'Espagne, sel, sucres : lactose, saccharose, protéines de lait et de soja, dextrine de pomme de terre, ail, ferments, arôme fumée, antioxydants : ascorbate de sodium, acide ascorbique, émulsifiant : phosphate, conservateurs : nitrite de sodium, salpêtre. Présence de sulfites.

ALLERGÈNE : Aucune présence d'allergène.

POIDS NET : 330 gr / 1 part



CHOU FARCI AU CANARD

INGRÉDIENTS : Farce (70%) : viande et gras de canard, fond de veau (eau, fécule de pomme de terre, arômes, sel, plantes aromatiques, sucre, viande de veau déshydratée, gélatine de boeuf, tomate déshydratée, épaississant E412, colorant E150C), oignons, carottes, céleri, jus de tomates, sel, sucre, épices, plantes aromatiques, conservateur E250 ; choux verts (30%).

ALLERGÈNE : céleri et produits à base de céleri.

POIDS NET : 310 gr / 1 part



CHOUCROUTE GARNIE D'ALSACE

INGRÉDIENTS : Choucroute d'Alsace 58%: choucroute, saindoux, riesling, épices, sel, genièvre, viande salée et fumée : poitrine et échine de porc, eau, conservateur : sel nitrité, dextrose, sirop de glucose, stabilisant E450 et E451, sel, arômes, knack et saucisse fumée d'Alsace : maigre et gras de porc, eau, viande de boeuf, conservateur: E250, épices, aromates, protéines de sang, sel, dextrose, lactose, antioxydant: E300 et E301, exhausteur de goût: E621, stabilisant: E450 et E451, arôme et arôme fumée, boyau naturel, pomme de terre.

ALLERGÈNE : lactose, sulfites

POIDS NET : 320 gr / 1 part

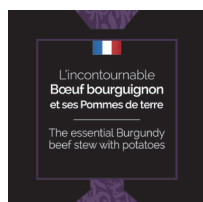


BLANQUETTE DE VEAU

INGRÉDIENTS : Veau 40 % ; sauce 30 % (crème fraîche, vin blanc sec de table, eau, échalote, amidon transformé de maïs, arôme naturel, amidon de blé, ail, jus de citron, sel, poivre blanc, muscade, piment fort) ; pommes de terre, champignons de Paris, oignons. Présence de sulfites.

ALLERGÈNE : Aucune présence d'allergène.

POIDS NET : 330 gr / 1 part
















BŒUF BOURGUIGNON

INGRÉDIENTS : Viande de boeuf, pomme de terre, joue de boeuf, vin rouge de Madiran, champignons, carottes, oignons, couenne de porc, Madère, Armagnac, tomates, amidon, sucre, sel, poivre, ail, thym, laurier, clous de girofle. 60 gr pommes de terre.

ALLERGÈNE : Aucune présence d'allergène.

POIDS NET : 330 gr / 1 part

LES SOUPES							
DÉSIGNATION		POUR 100 ML			PAR PORTION		
Potiron		20,30 kcal	85 kj	GLUCIDES : 1,65 g	73,20 kcal	306 kj	GLUCIDES : 5,94 g
Tomates		68,31 kcal	286 kj	GLUCIDES : 5,36 g	246 kcal	1030 kj	GLUCIDES : 19,29 g
Crustacés		40,37 kcal	169 kj	GLUCIDES : 2,76 g	145 kcal	608 kj	GLUCIDES : 9,93 g
LES PLATS							
DÉSIGNATION		POUR 100G			PAR PORTION		
Tortellinis aux légumes		128 kcal	535 kj	GLUCIDES : 11,4 g	422 kcal	1765 kj	GLUCIDES : 37,62 g
Tortellinis au chorizo		146 kcal	611 kj	GLUCIDES : 11,0 g	482 kcal	2016 kj	GLUCIDES : 36,3 g
Choucroute d'Alsace		117 kcal	483 kj	GLUCIDES : 2,3 g	409 kcal	1690 kj	GLUCIDES : 7,36 g
Chou farci au canard confit		297 kcal	1243 kj	GLUCIDES : 2,3 g	981 kcal	4102 kj	GLUCIDES : 7,13 g
Blanquette de veau		136 kcal	567 kj	GLUCIDES : 7,7 g	449 kcal	1871 kj	GLUCIDES : 25,41 g
Bœuf bourguignon		138,22 kcal	578 kj	GLUCIDES : 3,17 g	456 kcal	1907 kj	GLUCIDES : 10,46 g
LES DESSERTS							
DÉSIGNATION		POUR 100G (1 PORTION = 100G)					
Chocolat café		253,34 kcal	1074,34 kj	GLUCIDES : 57,80 g			
Baba & cannelé		261,08 kcal	1106,70 kj	GLUCIDES : 56,13 g			
Dom Tom d'ananas		154 kcal	657 kj	GLUCIDES : 37,50 g			
Crêpes Suzette		330 kcal	1391 kj	GLUCIDES : 53,45 g			

SOUPES



SOUPE DE POTIRON

INGRÉDIENTS : Potiron 62%, oignon, eau, moutarde (vinaigre, graines de moutarde, miel, curcuma), sel de mer, extrait de levure, céleri, poivre, muscade.

ALLERGÈNES : moutarde, céleri

VOLUME NET : 360 ml / 1 part



CRÈME DE TOMATES

INGRÉDIENTS : Eau, tomate 44%, (huile de tournesol, huile de palme, stéarine de palme, lécithine de soja, acide nitrique), farine de riz, oignon, poudre de tomate, sel de mer, sucre de canne brut, basilic, levure, carotte, céleri, poireau, persil, curcuma, poivre.

ALLERGÈNES : moutarde, céleri

VOLUME NET : 360 ml / 1 part



VELOUTÉ DE CRUSTACÉS

INGRÉDIENTS : Bouillon de crabe (eau, crabe 43%, carotte, poireau, céleri, persil, sel de mer, coriandre, curcuma, poivre, safran), maïs 6%, poisson (cabillaud, colin, saumon), baies de poivre rouge, oignon, farine de riz, huile d'olive, ail, vinaigre de vin blanc, farine de maïs, concentré de tomate, gingembre, piment rouge, extrait de levure, épices.

ALLERGÈNES : céleri, carotte, soja

VOLUME NET : 360 ml / 1 part

DESSERTS



DOUCEUR CHOCOLAT & CAFÉ

INGRÉDIENTS : 60% ganache au chocolat : (Chocolat (50%) ; (Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, lécithine de soja, arôme vanille), eau, sucre, glucose, extrait de café), gâteau : farine de blé, oeufs, beurre, levure, sel, sucre.

ALLERGÈNE : Peut contenir des traces de fruits à coque.

POIDS NET : 100 gr / 1 part



BABA & CANELÉ

INGRÉDIENTS : Sirop : eau sucre glucose, armagnac (10 % à 50°) Canelé : eau, sucre, farine de blé, rhum vanillé, préparation lactée, arôme vanille, oeufs entiers, trace d'huile de soja, Baba : farine de blé, oeufs, beurre, levure, sel, sucre. Alcool résiduel inf. à 4,5% / volume.

ALLERGÈNE : Peut contenir des traces de fruits à coque.

POIDS NET : 100 gr / 1 part



DOM TOM D'ANANAS

INGRÉDIENTS : 80% Ananas, Sucre, vanille gousse, acide citrique, arôme

ALLERGÈNE : Peut contenir des traces de fruits à coque

POIDS NET : 100 gr / 1 part



CRÊPES SUZETTE

INGRÉDIENTS : Crêpes 66% : (farine de blé, lait entier, eau, sucre, oeufs entiers, sucre vanillé, sel, huile de tournesol), Sirop à crêpes 30%: (eau, sucre, glucose, Armagnac (10% à 50°)), zeste d'orange, arôme - Alcool résiduel inf. à 4,5% / volume.

ALLERGÈNE : Peut contenir des traces de fruits à coque

POIDS NET : 100 gr / 1 part