

ORGANISEZ L'ÉVÉNEMENT QUI VOUS RESSEMBLE AU

*W*

WESTMINSTER

HOTEL & SPA • NICE





**A GARANTIE D'UN ÉVÈNEMENT RÉUSSI  
DANS UN CADRE D'EXCEPTION SUR LA PROMENADE DES ANGLAIS**



Situé au cœur de Nice sur la Promenade des Anglais, face à la mer et proche de l'aéroport International, le Westminster Hotel & Spa est un hôtel incontournable sur la Côte d'Azur. Récemment rénové, il conjugue le charme de la Belle Époque et une grande modernité et jouit d'une vue exceptionnelle sur la Baie des Anges.

- 3 salons prestigieux et 3 salles pour vos réceptions et séminaires
- Restaurant de cuisine méditerranéenne
- Terrasses climatisées face à la mer et la Promenade des Anglais
- Plage face à l'hôtel
- 99 suites, suites junior et chambres
- Accès pour personne à mobilité réduite
- Air conditionné
- Accès Wi-Fi gratuit

***THE GUARANTEE OF A SUCCESSFUL  
EVENT ON THE EXCEPTIONAL  
PROMENADE DES ANGLAIS***

*Located in the heart of Nice, facing the sea and close to the airport of Nice, the Westminster Hotel & Spa is a must on the Côte d'Azur. Recently renovated, it allies the charm of the Belle Époque & modernity, and enjoys an exceptional view on the Baie de Anges.*

- *3 prestigious salons and 3 salons for your receptions and seminars*
- *Restaurant of Mediterranean cuisine*
- *Air-conditioned terraces facing the sea and the Promenade des Anglais*
- *Beach in front of the hotel*
- *99 suites, junior suites and rooms*
- *Access for persons with reduced mobility*
- *Air conditioning*
- *Free Wi-Fi access*

# NOS MENUS

## Menus 3 plats

Incluant 1/3 bouteille de vin, eau minérale et café

Menu Affaire - **45 €** par personne

Menu Éléance - **65 €** par personne

Menu Gala - **85 €** par personne

## Buffets

(Minimum 40 personnes)

Incluant 1/3 bouteille de vin, eau minérale et café

Buffet Affaire - **45 €** par personne

Buffet Niçois - **65 €** par personne

Buffet Asiatique - **65 €** par personne

Buffet Poisson - **65 €** par personne

# TARIFS DE NOS PRESTATIONS

## Forfait Journée d'Étude - **65 €** par personne

Incluant : Salle de réunion, écran, vidéo projecteur, paperboard, bloc-notes, stylo, eaux minérales, déjeuner\* et 2 pauses café\*\* (matin et après-midi)

## Forfait 1/2 Journée d'Étude - **55 €** par personne

Incluant : Salle de réunion, écran, vidéo projecteur, paperboard, bloc-notes, stylo, eaux minérales, déjeuner\* et 1 pause café\*\* (matin ou après-midi)

\* Déjeuner Affaires (3 plats servis à table, boissons comprises) ou Buffet Affaires (à partir de 40 personnes, boissons comprises).

\*\* Café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, variété de sodas, fruits frais, bonbons et viennoiseries ou pâtisseries.

## En option

### Café d'accueil - **5 €** par personne

Incluant : Café, thé, lait, jus de fruits et eau minérale.

### Pause café - **8 €** par personne

Incluant : Café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, variété de sodas, fruits frais, bonbons et viennoiseries ou pâtisseries.

### Pause café permanente - **10 €** par personne (1/2 journée)

Incluant : Café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, variété de sodas, fruits frais, bonbons et viennoiseries ou pâtisseries.

# APÉRITIFS & FORFAITS BOISSONS

Kir Vin Blanc (Bourgogne Aligoté & Liqueur de cassis) - **5 €** le verre

Cocktail Maison (sans alcool) - **8 €** le verre

Cocktail Maison (avec alcool) - **10 €** le verre

Kir Royal - **12 €** la coupe

Champagne - **12 €** la coupe

Forfait Soft Drinks - **6 €** par personne

Forfait Vins - à partir de **8 €** par personne

Forfait Cocktail Boissons **1/2 heure** (sans Champagne)  
à partir de **10 €** par personne

Forfait Cocktail Boissons **1/2 heure** (avec Champagne)  
à partir de **14 €** par personne

Forfait Cocktail Boissons **1 heure** (sans Champagne)  
à partir de **18 €** par personne

Forfait Cocktail Boissons **1 heure** (avec Champagne)  
à partir de **26 €** par personne

## Canapés

Suggestion de canapés - à partir de **2 €** par personne

# MENU AFFAIRE - AUTOMNE/HIVER

45€ PAR PERSONNE - OCTOBRE À MARS

*Un choix unique d'entrée, plat et dessert est indispensable pour tous les participants.*

## Entrées

- Parmigiana d'aubergines gratinées au pecorino sarde
- Terrine de foie gras de canard, confiture de figue et son pain brioché
- Risotto aux cèpes, cristalline de parmesan
- Salade d'endives au roquefort et noix, au Xérès
- Salade de gésiers et magret fumé sur son lit de mâche, vinaigrette au balsamique
- Assiette de légumes marinés et chiffonnade de jambon cru du pays

## Plats

- Dos de cabillaud rôti aux olives, pommes de terre écrasées au basilic
- Filet de daurade en croûte d'herbes, huile vierge au fenouil sauvage, pommes fondantes Belle Époque au beurre noisette
- Cuisse de lapin confite à l'huile d'olive, polenta crémeuse aux olives Taggiasca, sauce vigneronne
- Pièce de bœuf, gâteau de pomme de terre et légumes du moment, sauce au poivre
- Filet de loup de Méditerranée, ratatouille et riz basmati parfumé à l'aneth
- Daube de bœuf, accompagnée de ses tagliatelles

## Desserts

- Soufflé glacé à la mandarine impériale, petites madeleines au sirop de bergamote
- Cheesecake coulis aux fruits de la passion, tuiles aux amandes
- Dôme croustillant à la mousse au chocolat, sablé breton au beurre demi-sel
- Entremet à la griotte, mousse mascarpone, coulis de fruits rouges
- Baba au rhum, crème chantilly, fruits frais de saison
- Opéra chocolat-café

Vin Rouge, Rosé, Blanc AOC Côtes de Provence, Eau minérale, café ou thé

# MENU AFFAIRE - PRINTEMPS/ÉTÉ

45€ PAR PERSONNE - AVRIL À SEPTEMBRE

*Un choix unique d'entrée, plat et dessert est indispensable pour tous les participants.*

## Entrées

Salade d'avocat et crevettes aux agrumes, bouquet de mesclun, huile d'olive citron

Saumon mariné à l'aneth et à la badiane, salade maraîchère à l'huile d'olive et citron

Jambon Serrano servi sur un toast de pain de campagne frotté à l'ail et pétales de tomate, artichaut et pistou

Tartare de tomates grappe et avocat au vinaigre balsamique, mesclun

Salade de poulpe à l'italienne, vinaigrette au Xérès et coriandre

Salade Niçoise

## Plats

Saumon au miel et sésame, riz pilaf, ratatouille et sauce vierge

Sandre poché au Champagne, fondue de poireau, pomme paille

Filet de dorade gratiné aux pignons de pin, cannelloni d'aubergine en piperade, beurre citronné

Suprême de volaille fermière en fine duxelle, courgettes de pays farcies de risetti au parmesan, polenta crémeuse à l'origan

Magret de canard au chèvre et au miel au jus de romarin, bayaldi en tarte feuilletée

Bavette de bœuf, légumes du moment et pommes de terre grenaille, sauce vigneronne aux échalotes

## Desserts

Tarte tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la vanille, sauce caramel

Fondant au chocolat noir 70 % et crème glacée à la pistache

Vacherin framboise, coulis fruits rouges

Craquant de chocolat blanc, crème citron vert

Feuilleté aux pommes et sa crème glacée à la vanille

Tarte aux citrons de Menton

Vin Rouge, Blanc, Rosé AOC Côtes de Provence, Eau minérale, café ou thé

# MENU ÉLÉGANCE

65€ PAR PERSONNE

*Un choix unique d'entrée, plat et dessert est indispensable pour tous les participants.*

Kir au champagne, soft, jus de fruits et 2 canapés par personne

## Entrées

- Feuillantine de suprême de caille, salade de pois gourmands au vinaigre de Xérès, jus au thym
- 
- Terrine de foie gras de canard au naturel, figues confites au romarin, toast de pain de campagne
- 
- Biscuit de loup aux feuilles d'épinard, gambas papillon, jus de crustacés à l'orange
- 
- Carpaccio de Saint-Pierre à la coriandre et gingembre, huile d'olive au citron vert

## Plats

- Bavette de bœuf Black Angus, poêlée de champignons des bois, pommes de terre grenaille, sauce florentine
- 
- Médaille de lotte infusé à la citronnelle, lait de coco et gingembre, risotto au safran, chips de parmesan
- 
- Filet de daurade de Méditerranée braisé au citron de Menton, olives Taggiasca, fine mousseline d'épinards
- 
- Quasi de veau, polenta au gorgonzola

## Desserts

- Opéra chocolat café, crème anglaise aux gousses de vanille
- 
- Soufflé glacé au Grand Marnier, petite madeleine au sirop de bergamote
- 
- Sablé de figue rôtie, crème d'amandes et pistaches
- 
- Mi-cuit chocolat, cœur coulant au caramel à la fleur de sel

Vin Rouge AOC Côtes du Rhône, Vin Blanc AOC Sancerre, Rosé AOC Côtes de Provence,  
Eau minérale, café ou thé



# MENU GALA

85€ PAR PERSONNE

*Un choix unique d'entrée, plat et dessert est indispensable pour tous les participants.*

Forfait Cocktail Boissons, soft, jus de fruits et 3 canapés par personnes

## Entrées

Assiette de saumon fumé, crème acidulée et asperges vertes

Déclinaison de foie gras en deux versions (chaud et froid)

Salade de Saint-Jacques, tagliatelles de légumes parfumés à l'huile de truffe, bouquet de roquette

Filets de rougets en tapenade, compotée de légumes provençaux à l'huile d'olive et artichauts

## Plats

Filet de Saint-Pierre rôti aux artichauts, cébette fine, risotto safrané

Tournedos de lotte au lard, bâtonnets de carotte, écrasé de pommes de terre, sauce au vin blanc

Filet de bœuf, pommes fondantes, courgette farcie, sauce au poivre

Carré d'agneau persillé à la moutarde, bayaldi en tarte feuilletée

## Desserts

Soufflé glacé à la mandarine impériale, petite madeleine à la bergamote

Fondant chocolat, glace vanille

Baba au rhum, crème chantilly et fruits de saison

Vacherin à la framboise, coulis de fruits rouges

Vin Rouge AOC Côtes du Rhône, Vin Blanc AOC Sancerre, Rosé AOC Côtes de Provence,  
Eau minérale, café ou thé

# BUFFET AFFAIRE 1

45€ PAR PERSONNE

(Minimum 40 personnes)

## Froid

- Corbeille de crudités
- 
- Carpaccio de poisson mariné
- 
- Éventail de melon, bresaola
- 
- Piperade de filet de rouget
- 
- Tomate/mozzarella à l'huile de basilic
- 
- Chiffonnade de jambon Serrano
- 
- Avocat aux crevettes
- 
- Taboulé oriental

## Chaud

(1 poisson et 1 viande au choix)

- Gigot d'agneau frotté à l'ail rôti aux herbes, bayaldi
- 
- Rôti de bœuf, gratin dauphinois sauce au vin rouge
- 
- Filet de sandre, sauce au Noilly Prat, polenta aux olives
- 
- Pavé de saumon, poêlée de légumes au beurre blanc

## Desserts

- Tarte «Pecan Pie»
- 
- Tarte au citron meringuée
- 
- Tarte Bourdaloue
- 
- Salade de fruits frais et brownies

Vin Rouge, Blanc, Rosé AOC Côtes de Provence, Eau minérale, café ou thé

# BUFFET AFFAIRE 2

45€ PAR PERSONNE

(Minimum 40 personnes)

## Froid

- Saumon mariné au citron vert
- 
- Poivrons et courgettes confits à l'huile d'ail
- 
- Salade de fruits de mer aux aromates
- 
- Salade Niçoise
- 
- Pissaladière à l'anchois
- 
- Caviar d'aubergine
- 
- Plateau de charcuterie

## Chaud

(1 poisson et 1 viande au choix)

- Cabillaud aux olives du pays, pommes de terre écrasées
- 
- Pavé de merlu, ratatouille sauce vierge au basilic
- 
- Suprême de volaille, piperade de légumes, sauce forestière
- 
- Paleron de bœuf cuit en daube, gnocchis

## Desserts

- Opéra
- 
- Entremet mangue passion
- 
- Gâteau fondant au chocolat
- 
- Tartelettes de saison
- 
- «Finger» mascarpone, fruits rouges

Vin Rouge, Blanc, Rosé AOC Côtes de Provence, Eau minérale, café ou thé

# BUFFET NIÇOIS

65€ PAR PERSONNE

(Minimum 40 personnes)

## Entrées

Salade Niçoise, petit pan bagnat

Poivrons marinés en salade, farcis Niçois

Truccia (omelette plate aux blettes, pignons et parmesan)

Panier de crudités anchoïade, focaccia à l'échalote

Pissaladière

Escabèche de sardines

Beignet de sardines

## Plats

Filet de daurade poêlé, ratatouille, sauce vierge aux fèves

Daube de bœuf aux cèpes, tagliatelles

## Desserts

Tarte citron, tarte aux fraises,

Salade de fruits frais, tarte aux figues

Figue au vin rouge et au mascarpone

Tourte de blette sucrée

Vin Rouge, Blanc, Rosé AOC Coteaux Niçois, Eau minérale, café ou thé

# BUFFET ASIATIQUE

65€ PAR PERSONNE

(Minimum 40 personnes)

## Entrées

- Nems aux saveurs variées
- 
- Samossa aux légumes
- 
- Salade de vermicelles à l'huile de sésame
- 
- Salade de pousses de soja
- 
- Gambas sautées piquantes
- 
- Chips de crevettes

## Plats

(1 poisson et 1 viande au choix)

- Lotte à la citronnelle, gingembre et lait de coco, riz cantonnais
- 
- Crevettes sautées, julienne de carotte
- 
- Porc au caramel et nouilles chinoises
- 
- Poulet tandoori, wok de légumes

## Desserts

- Mœlleux coco
- 
- Brochettes d'ananas
- 
- Entremet mangue passion
- 
- Tarte amandine
- 
- Flan

Vin Rouge, Blanc, Rosé Ferry Lacombe (cuvée Naos), Eau minérale, café ou thé

# BUFFET POISSON

65€ PAR PERSONNE

(Minimum 40 personnes)

## Entrées

- Marinade de rouget à la coriandre
- Rosace de poisson fumé et mariné au citron vert
- Salade de hareng et pommes de terre
- Salade de poulpe à l'italienne
- Buisson de crevettes bouquet
- Aiguillettes de saumon
- Tartare de daurade aux petits légumes
- Saumon mariné à l'aneth

## Plats

- Saumon Colbert
- Suprême de daurade au beurre blanc, confit niçois
- Lotte à la citronnelle et gingembre, fenouil en barigoule et riz sauvage

## Desserts

- Plateau de fromages affinés, assortiment de pains de campagne, olives, noix
- Salade de fruits frais
- Ile flottante
- Tarte aux fruits de saison
- Tropézienne
- Entremet au chocolat

Vin Rouge, Blanc, Rosé Bandol Côtes de Provence, Eau minérale, café ou thé

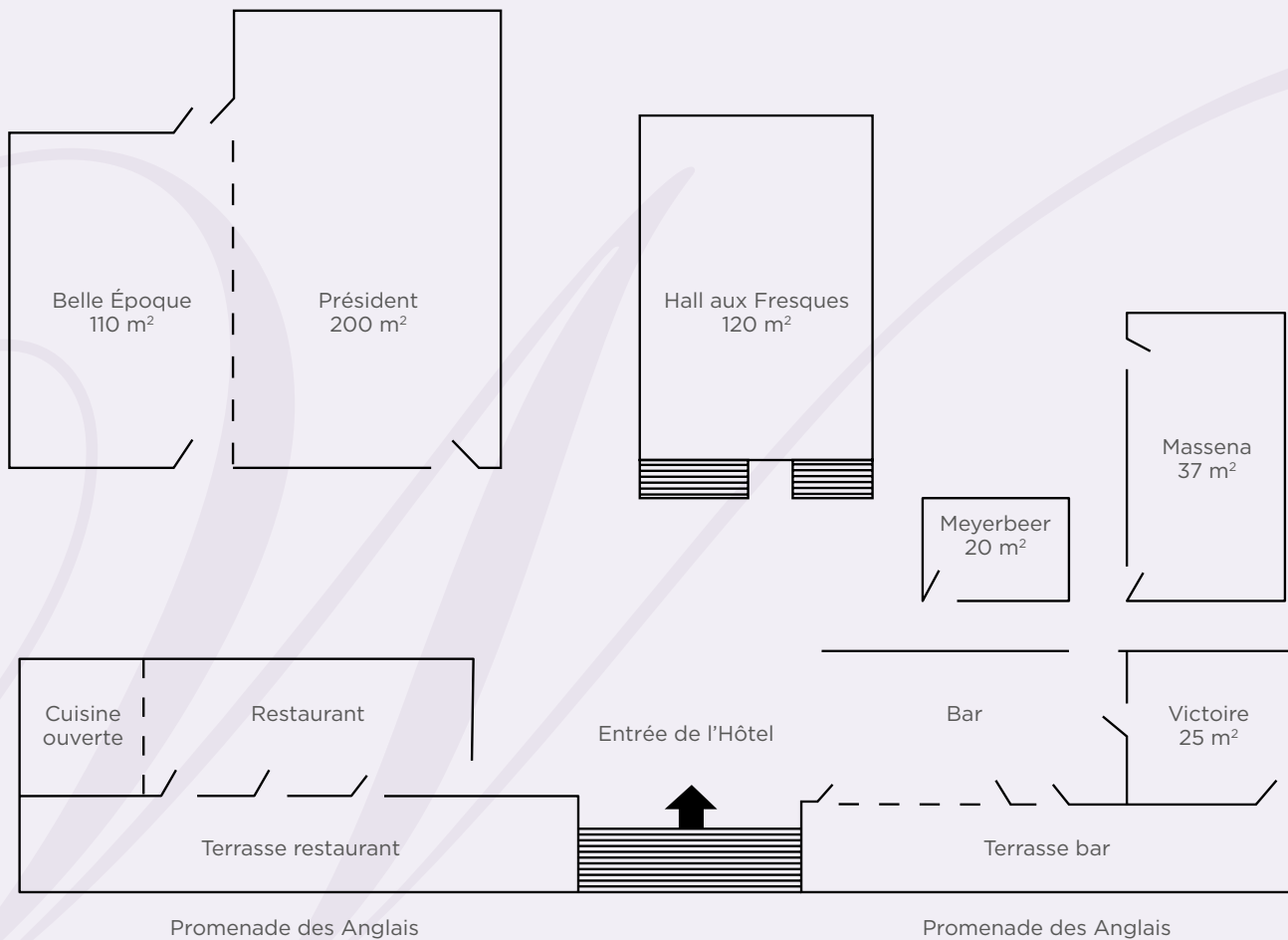
# NOS SALONS



	M <sup>2</sup>	ÉTAGE	LUMIÈRE DU JOUR	U	BOARD	CLASSE	THÉÂTRE	BANQUET	BUFFET	COCKTAIL
PRÉSIDENT	200	0	NON	51	60	96	190	180	120	200
BELLE ÉPOQUE	110	0	OUI	30	36	45	100	100	80	120
HALL AUX FRESQUES	110	0	OUI	-	-	-	100	84	60	120
MASSENA	37	0	OUI	13	14	-	-	-	-	-
VICTOIRE	25	0	OUI	11	12	-	-	-	-	-
MEYERBEER	20	0	NON	7	8	-	-	-	-	-



# PLAN SALONS







WESTMINSTER

HOTEL & SPA • NICE

POUR TOUT RENSEIGNEMENT MERCI DE NOUS CONTACTER AU

TÉL : 33 (0)4 92 14 86 68

[commercial@westminster-nice.com](mailto:commercial@westminster-nice.com)



27, PROMENADE DES ANGLAIS ■ 06000 NICE ■ TÉL. : 33 (0)4 92 14 86 86 ■ FAX : 33 (0)4 93 82 45 35  
[reservation@westminster-nice.com](mailto:reservation@westminster-nice.com) ■ [westminster-nice.com](http://westminster-nice.com) ■ SA WESTMINSTER FRANCE MANAGEMENT (WFM)