

ACCAMA DELTA

BREAKFAST PETIT DÉJEUNER

22€ / pers.

Café, Thé, chocolat
Coffee, tea, chocolate

Viennoiseries diverses
Various pastries

Pain divers
Various bread

Fruit frais
Fresh fruit

Jus de fruit
Fruit juice

Oeuf (brouillés, omelette, au plat)
Egg (scrambled, omelet, fried)

Charcuteries artisanales
Artisan charcuterie

Saucisses et bacon grillés
Grilled sausages and bacon

Céréales
Cereals

Yahourts divers
Various yogurts

Assortiment de confitures et miel
Assortment of jams and honey



ACCAMA DELTA

MENUS 2025

Le menu se compose au gré des envies des invités. Vous pouvez choisir parmi une pléthore de choix parmi les propositions suggérées ci-jointes.

The menu is composed according to the wishes of the guests. You can choose from a plethora of choices from the suggested proposals Attached.

MENU ASSIS / SEATED MENU
24 personnes max / 24 guests max

95€ / pers.

Entrée, plat, fromage et dessert
Starter, main course, cheese and dessert

MENU BUFFET / STANDING BUFFET MENU
36 personnes max / 36 guests max

85€ / pers.

Entrée, plat, fromage et dessert
Starter, main course, cheese and dessert



ACCAMA DELTA

LES ENTRÉES / STARTERS 3 CHOIX / 3 CHOICES

Trilogie de tomate à la burrata
Tomato trilogy with Burrata

Salade grecque
Greek salad

Salade de crevettes :
Avocat, mangue, roquettes et pignons de pins sauce citron miel
Shrimp salad :
Avocado, mango, rocket and pine nuts with honey lemon sauce

Salade gourmande de saison :
Pêche, tomate et burrata
Gourmet seasonal salad:
peach, tomato and burrata

Salade César
Cesar salad

Salade d'épinard, fraise et myrtilles noix de pécan
Spinach, strawberry and blueberry pecan salad

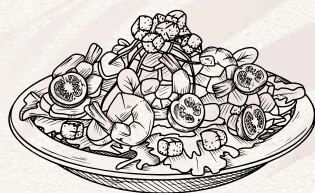
Salade de pêches, myrtilles, Noix de pécan, Prosciutto aux Balsamiques
Peach salad, blueberries, pecans, balsamic prosciutto

Salade de Légumes rôtis
Roasted vegetable salad

Salade Thai aux bœufs ou aux crevettes
Thai salad with beef or shrimp

Mini poivrons rôtis aux burratas
Mini roasted peppers with burrata

Charcuteries Italiennes
Italian charcuterie



ACCAMA DELTA

PLATS / MAIN COURSE 2 CHOIX / 2 CHOICES

VIANDES / MEATS

Tagliata de Bœuf aux roquettes et au parmesan
Beef Tagliata with roquette salad and parmesan

Tataki de bœuf à l'asiatique
Asian beef tataki

Blanquette de veau ou de volaille aux morilles
Veal or poultry blanquette with morels

Poulet rôti à la méditerranéen
Mediterranean roast chicken

Penne à la Carbonara
Carbonara Penne

Lasagne à la Bolognaise
Bolognese style lasagna

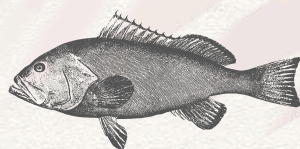
POISSONS / FISH

Tataki de Saumon aux graines de sésame
Salmon tataki with sesame seeds

Tataki de thon à la Japonaise
Japanese tuna tataki

Filet de bar à l'unilatéral
One-sided bass fillet Darade à la provençale

Provençal darade Gambas aux beurres agrumes et thym
Prawns with citrus and thyme butters



ACCAMA DELTA

VEGETARIAN / DAIRY FREE (no cream or cheese)

Curry aux lentilles corail, lait de coco, épinards
Curry with coral lentils, coconut milk, spinach

Risotto aux champignons où aux asperges
Risotto with mushrooms or asparagus

Biryani végétal aux jeunes pousses d'épinards
Vegetable biryani with baby spinach

Lasagne végétarienne
Vegetarian lasagna

Salade gourmande aux légumes rôtis
Gourmet salad with roasted vegetables

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

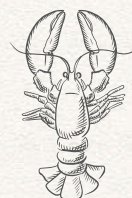
150 €

1 Crab
2 dozen oysters
10 shrimp
10 Indian-style whelks



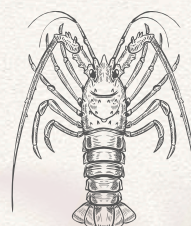
250 €

1 Breton lobster 800gr
2 dozen oysters
10 shrimp
10 Indian-style whelks



370 €

1 Breton lobster 1000gr
2 dozen oysters
10 shrimp
10 Indian-style whelks



Wild shrimp 130 grams	18€ /pc
Fine grade oysters No. 3	27€ /DZ
Fine grade oysters No. 2	33€ /DZ



ACCAMA DELTA

Plateau de fromages / Cheese platter :

Camembert, Brie de Meaux, Saint Nectaire, Fromage de Chèvre Selle sur Cher, Comté 24 mois d’Affinage, Bleu d’Auvergne

Desserts / Desserts :

*Farandole de desserts : Tarte Tropézienne, Fraisier, Opera, Macaron
Plateau de fruits frais*

*Farandole of desserts: Tarte Tropézienne, Strawberry Pâtisserie,
Opera, Macaron, Fresh fruit platter*



Gâteau d’anniversaire / Birthday Cake :

**10€ la part
10€ per share**



ACCAMA DELTA

OPTION APERITIF

115€ / pers.

APERITIF DINATOIRE / DINATORY APERITIF

**OPEN BAR
AMUSES BOUCHES / APPETIZERS
PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER
DESSERTS**

65€ / pers.

OPEN BAR SEUL / OPEN BAR ONLY

60€ / pers.

AMUSES BOUCHES SEULS / APPETIZERS ONLY

OPEN BAR

Vin blanc, Vin rosé, Champagne, Bières et soft.

White Wine, Rosé Wine, Champagnes, Beers and soft.

*Rosé Minuty M / Blanc Sancerre Bernard Fleuriot & Fils / Champagne Veuve pelletier Brut /
Côte du Rhône les caves du Mistral / Bière Blonde*

PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE BOARD:

*Camembert, Brie de Meaux, Saint Nectaire, Fromage de chèvre,
Comté, Bleu d'Auvergne .*

*Camembert, Brie de Meaux, Saint Nectaire, Goat cheese, Comté, Bleu
d'Auvergne*

DESSERTS / DESSERTS :

*Farandole de desserts : Tarte Tropézienne, Fraisier, Opera, Macaron
Plateau de fruits frais*

*Farandole of desserts: Tarte Tropézienne, Strawberry Pâtisserie,
Opera, Macaron, Fresh fruit platter*



ACCAMA DELTA

AMUSES BOUCHES EN VERRINE : 9 CHOIX APPETIZERS IN A GLASS : 9 CHOICES

Ceviche de Daurade façon Pierre Hermé
Sea bream ceviche Pierre Hermé style

Carpaccio de pomme verte et saumon fumé
Green apple and smoked salmon carpaccio

Carpaccio de saumon façon Chirashi
Chirashi-style salmon carpaccio

Tartare de Crevettes
Shrimp Tartare

Tartare de saumon frais aux fruits exotiques
Fresh salmon tartare with exotic fruits

Cheese-cake au saumon fumé
Smoked salmon cheesecake

Cheese-cake au saumon frais
Fresh salmon cheesecake

Noix de Saint Jacques snackée sur son nid de poireaux
Snacked scallops on its nest of leeks

Mascarpone de poivron aux piments d'Espelette
Pepper mascarpone with Espelette peppers

Crème d'oignon de Roscoff aux lards d'Alsace
Roscoff onion cream with Alsatian bacon

Velouté de Butternut à la crème de Coco
Butternut cream soup with coconut cream

(more choices on the following page)



ACCAMA DELTA

AMUSES BOUCHES EN VERRINE : 9 CHOIX APPETIZERS IN A GLASS : 9 CHOICES

Velouté de carotte au cumin
Carrot and cumin soup

Maki (nature, graines de sésame et oignons frits) saumon avocat
Maki (plain, with sesame seeds and fried onions) salmon avocado

Maki (nature, graines de sésame et oignons frits) Thon concombre et fromage frais
Maki (plain, with sesame seeds and fried onions) Tuna, cucumber and fresh cheese

Maki végétarien
Vegetarian maki

California Rolls

Roulés de chèvre frais et courgettes snackés
Fresh goat cheese rolls and snacked zucchini

Poires rôties au miel et bleu d'Auvergne
Roasted pears with honey and Auvergne blue cheese

Blinis aux saumons et oeufs de lompes
Salmon and lumpfish roe blinis

Poireaux aux vinaigrettes exotiques
Leeks with exotic vinaigrettes

Brochettes de tomates cerise à la Caprèse
Cherry tomato skewers with Caprèse

Mini club sandwiches varié
Varied mini club sandwiches

Œuf de caille à la truffe
Quail egg with truffle

Œuf mimosa
Mimosa egg



ACCAMA DELTA

PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE BOARD:

*Camembert, Brie de Meaux, Saint Nectaire, Fromage de chèvre,
Comté, Bleu d'Auvergne .*

*Camembert, Brie de Meaux, Saint Nectaire, Goat cheese, Comté, Bleu
d'Auvergne*

DESSERTS / DESSERTS :

*Farandole de desserts : Tarte Tropézienne, Fraisier, Opera, Macaron
Plateau de fruits frais*

*Farandole of desserts: Tarte Tropézienne, Strawberry Pâtisserie,
Opera, Macaron, Fresh fruit platter*

