



MAISON HELER

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

OFFRE BANQUET - 2026

ACCUEIL • PAUSE • MENU • RÉCEPTION • SHOW COOKING • ATELIER • FORFAIT

À PROPOS

Une offre pensée pour sublimer vos événements professionnels et privés, avec des propositions culinaires généreuses, soignées et adaptées à toutes vos demandes.

Nous avons à cœur de travailler avec des produits locaux et de saison. Nos choix disponibles pour vos réceptions et buffets reflètent cet engagement : Jus de fruits locaux, charcuterie locale, fromages locaux.



PETIT DÉJEUNER & ACCUEIL CAFÉ



MAISON HELIER

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

PETIT-DÉJEUNER ET ACCUEIL CAFÉ



BUFFET MANFRED

- Salade de fruits frais et fromage blanc
- Viennoiseries, cakes maison
- Une sélection de charcuteries fines, saumon
- Assortiment de fromages affinés
- Jus de fruits locaux
- Café ou thé



BOX PETIT-DÉJEUNER

- Une mignardise sucrée par personne
- Jus d'orange
- Café ou thé



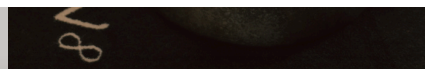
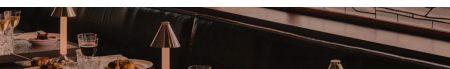
CAFÉ D'ACCUEIL

- Une mignardise sucrée ou 1,5 viennoiserie par personne
- Café ou thé



CAFÉ PERMANENT

- Café et thé en libre-service
- Mise à disposition en demi-journée ou journée
- Réassort selon la durée de l'événement



PAUSES SUCRÉES - SALÉES



MAISON HELER

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

PAUSES SUCRÉES - SALÉES



PAUSES SUCRÉES

- 4 pièces sucrées par personne (madeleine, salade de fruit, cookie ou autres douceurs)
- Jus de fruits locaux
- Café et thé



PAUSES SALÉES

- 4 pièces salées par personne (madeleine salée, quiche, etc.)
- Jus de fruits locaux
- Café et thé



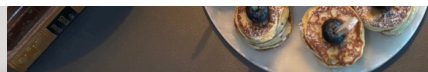
PAUSE HEALTHY

- Sélection de douceurs healthy par personne (banana bread, carrot cake, smoothie détox, etc.)



PAUSE PREMIUM

- 4 pièces premium par personne (mini lobster roll, toast foie gras, blinis saumon, etc.)



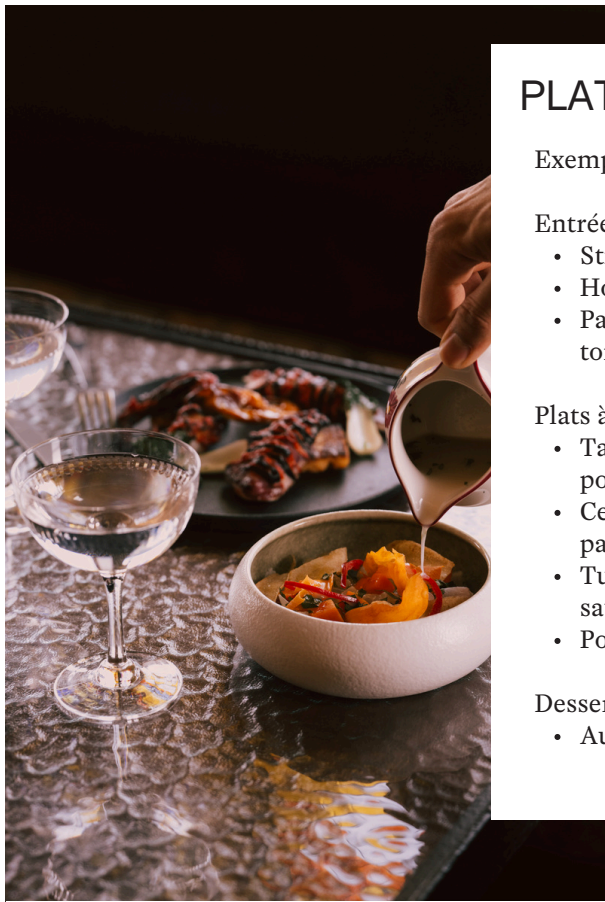
MENUS



MAISON HELEL

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

LA MAISON DE MANFRED



PLATS MINUTIEUX A PARTAGER

Exemple de menu (ajusté selon saison):

Entrées à partager :

- Stracciatella, huile d'olive et basilic
- Houmous, pois chiches, zaatar, tahini
- Pan con tomate, jamón ibérico, tomate à l'ail, croûtons

Plats à partager :

- Tataki de bœuf, salade d'herbes, ponzu
- Ceviche, leche de tigre, fruit de la passion
- Tunas tacos, guacamole, salade, sauce soja
- Poulpe, légumes grillés, chimichurri

Dessert :

- Au choix, à la carte.

DISPONIBLE EN ESPACE ÉVÈNEMENTIEL

Sur devis & selon disponibilités

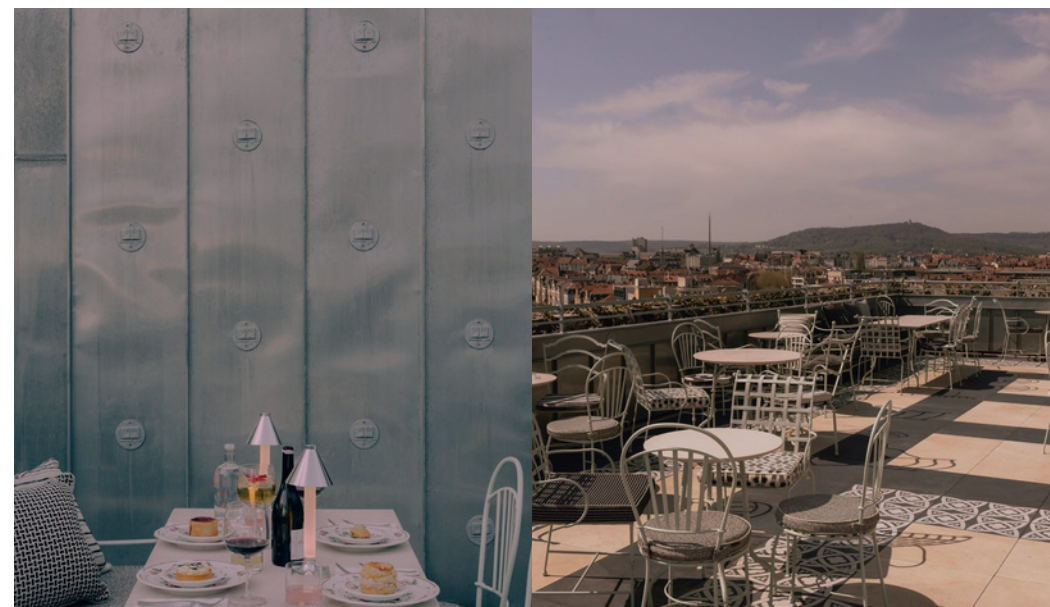
DISPONIBLE CHEZ MANFRED

Du JEUDI au SAMEDI :

De 12h00 à 01h00

Du DIMANCHE au MERCREDI :

De 12h00 à 00h00



LA MAISON DE MANFRED



MENU 2 TEMPS

Exemple de menu (ajusté selon saison) :

Entrées

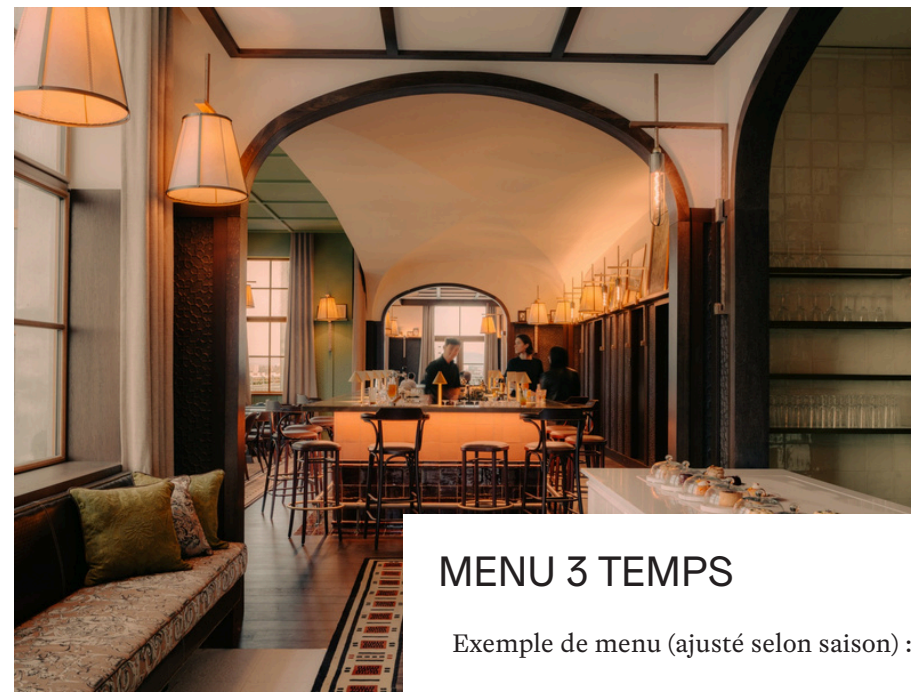
- Saint-Jacques entières, beurre blanc, shiitaké
- Carpaccio de bœuf, sauce ponzu & truffe

Plats

- Filet de bœuf, chou rouge à la flamande
- Filet de bar, pak choï, curry vert

Desserts

- Pommes au four
- Pavlova



MENU 3 TEMPS

Exemple de menu (ajusté selon saison) :

Entrée

- Ceviche de bar, leche de tigre, agrumes
- Tataki de bœuf, espuma d'herbes, sauce ponzu

Plat

- Magret de canard rôti, purée de butternut, sauce miel-balsamique
- Cabillaud rôti, sauce champagne, purée de pommes de terre

Dessert

- Tartelette citron, bergamote
- Éclair chocolat, noisettes



LA CUISINE DE ROSE



MENU 2 TEMPS

Exemple de menu (ajusté selon saison) :

Entrées :

- Oeuf meurette
- Gaspacho de courgette jaune, en délinaison

Plats :

- Rissotto aux crevettes
- Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille

Desserts :

- Tarte tatin déstructurée
- Trilogies de mignardises

DISPONIBLE EN ESPACE ÉVÈNEMENTIEL

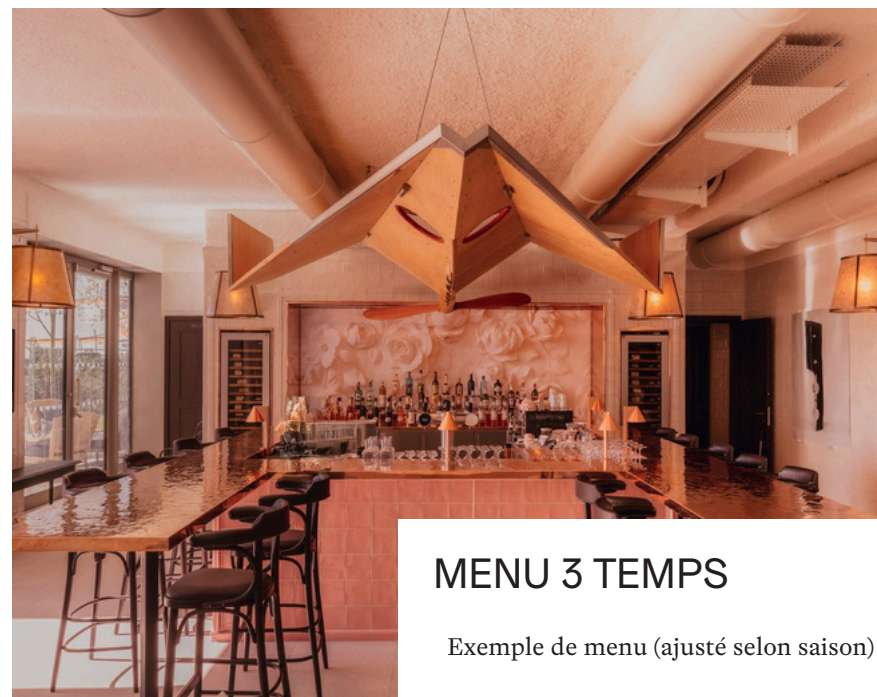
Sur devis & selon disponibilités

AUTOMNE – HIVER :

Ouvert de 6h30 à 15h00
et de 19h00 à 21h30

PRINTEMPS—ÉTÉ :

Ouvert en continu
de 6h30 à 21h30



MENU 3 TEMPS

Exemple de menu (ajusté selon saison) :

Entrées :

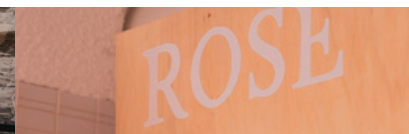
- Gaspacho de maïs
- Tartare de daurade aux agrumes

Plats :

- Brochette de canard, quinoa
- Filet de saumon snacké, légumes de saison

Desserts :

- Crème brûlée vanille
- Verrine rhubarbe-fraise



MENUS RÉCEPTION



MENU RÉCEPTION

- Un amuse-bouche
- Entrée
- Plat
- Fromage et dessert



MENU SUPÉRIEUR

- Deux amuses-bouches
- Entrée froide et entrée chaude
- Plat (viande ou poisson)
- Fromage et dessert



MENU PREMIUM

- Deux amuses-bouches
- Entrée froide et entrée chaude
- Plats avec poisson et viande
- Fromage et dessert avec mignardises

Parce que chaque événement est unique, nos menus de réception sont entièrement conçus sur mesure et personnalisables par nos chefs.



COCKTAIL & RÉCEPTION



MAISON HELER

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

COCKTAIL & RECEPTION

Des formules généreuses et variées, conçues pour offrir une expérience culinaire raffinée lors de vos réceptions et événements.



LA PIÈCE COCKTAIL



12 PIÈCES COCKTAIL



16 PIÈCES COCKTAIL



18 PIÈCES COCKTAIL



20 PIÈCES COCKTAIL



SHOW COOKING



MAISON HELER

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

SHOW COOKING

Des animations culinaires réalisées en direct par nos chefs, proposées en supplément des formules cocktail.
Minimum 30 personnes.



BAR À TACOS



BAR À PÂTES DANS LA MEULE



BAR À HUÎTRES



BAR À STRACIATELLA & TOPPING



BAR À LOBSTER ROLL



BOISSON



MAISON HELEL

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

FORFAIT



FORFAIT EAU & CAFÉ

L'Essentiel.

Des eaux plates et gazeuses servies à discrétion tout au long du repas, suivies d'un café pour clore ce moment de partage.

FORFAIT EAU CAFÉ SOFT

Offrez plus de choix à vos convives.

En plus des eaux et du café, profitez d'un assortiment varié de jus de fruits et de sodas rafraîchissants.



FORFAIT VIN 1 VERRE

La Touche Élégante.

Un verre de vin sélectionné avec soin pour sublimer le plat principal ou pour accompagner un toast en toute simplicité.



FORFAIT VIN 2 VERRES

L'expérience idéale pour accompagner votre menu.

Une sélection de deux verres (blanc, rouge ou rosé) choisis par notre sommelier pour s'harmoniser parfaitement avec vos plats.



FORMULE À LA CARTE

Carte Blanche.

Notre équipe est à votre écoute pour élaborer une sélection unique, puisée dans l'intégralité de notre cave et de notre carte, pour répondre à toutes vos exigences.

APÉRITIF



COUPE DE CHAMPAGNE

L'Éclat Intemporel.

Symbole absolu de célébration. Une sélection de bulles fines et vives pour accueillir vos invités avec distinction et porter un toast mémorable dès les premiers instants.



COCKTAIL

La Signature du Mixologue.

L'audace et la créativité dans un verre. Une composition équilibrée et rafraîchissante, réalisée minute par nos barmen pour éveiller les papilles avec une touche d'originalité



VOTRE CHOIX & 2 VERRES DE VIN

La Formule Conviviale.

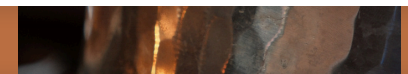
Une expérience fluide de l'arrivée au dessert. Profitez d'un verre d'accueil décontracté (bière, création maison ou soft) suivi de deux verres de vin pour accompagner parfaitement votre repas.



COUPE DE CHAMPAGNE & 2 VERRES DE VIN

L'Accord Prestige.

Commencez par l'éclat du Champagne, poursuivez avec deux verres de vin sélectionnés pour sublimer votre menu.



FORFAIT



BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Apportez une touche d'éclat et d'élégance à votre réception.

Une sélection de bulles fines et rafraîchissantes, idéale pour célébrer une réussite, porter un toast marquant ou simplement sublimer l'instant présent.



BOUTEILLE DE VIN

L'accord parfait pour votre repas ou votre cocktail.

Laissez-vous séduire par une sélection de crus (blancs, rouges ou rosés) choisis avec soin pour s'harmoniser avec votre menu et ravir le palais de vos convives.



DIGESTIF



RHUM : HAVANNA 7

L'excellence cubaine.

Un rhum brun riche et complexe, aux notes de cacao, de vanille et de tabac doux. Idéal pour une dégustation lente et savoureuse.



WHISKY : JAMESON

L'équilibre irlandais.

Un whiskey triple distillation reconnu pour sa rondeur exceptionnelle. Des arômes subtils de bois grillé et de sherry pour un moment de partage convivial.



CHARTREUSE VERTE

La légende des Pères Chartreux.

Un digestif iconique et puissant, élaboré à partir de 130 plantes. Une expérience aromatique intense et herbacée, unique au monde.



COGNAC HENNESSY

L'art de vivre à la française.

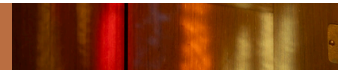
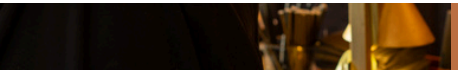
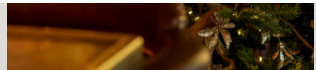
Un cognac de caractère, rond et généreux. Des notes boisées et florales pour clore votre repas avec une touche d'élégance intemporelle.



BAILEYS

La douceur crémeuse.

Le mariage onctueux de la crème fraîche irlandaise et du whiskey. Une note finale gourmande et réconfortante, comme un dessert liquide.



ATELIER



MAISON HELEL

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

ATELIER



ATELIER MIXOLOGIE - CRÉATION DE COCKTAILS

Plongez dans l'univers de la mixologie lors d'un atelier convivial et interactif animé par notre barman.

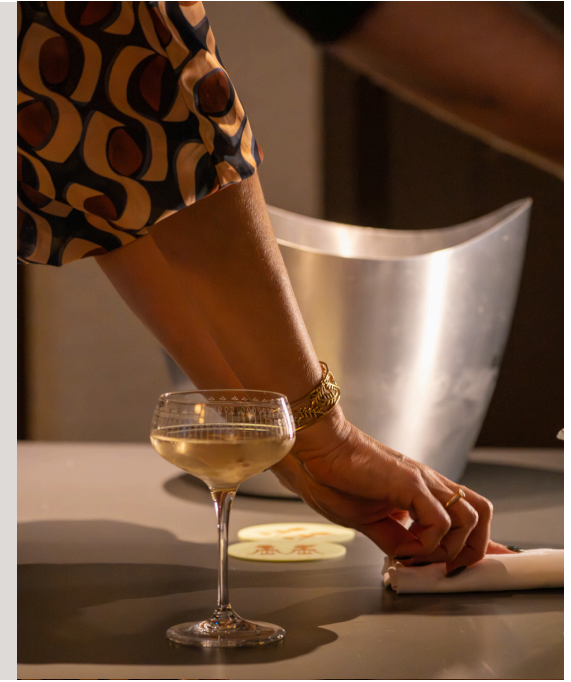
Pendant cette expérience, chaque participant aura l'occasion de découvrir les techniques de base du cocktail, d'apprendre à manier le shaker et de s'initier aux associations de saveurs.



DÉGUSTATION DE VINS - CLASSIQUE

Immergez dans l'univers raffiné du vin grâce à une expérience conviviale guidée par notre sommelier.

Découvrez les subtilités des arômes, explorez les accords mets et vins et laissez-vous surprendre par de nouvelles saveurs.



DÉGUSTATION DE VINS - PREMIUM

Accédez à l'excellence lors d'une dégustation privilégiée guidée par notre sommelier.

Dégustez trois grandes cuvées sublimes par une sélection de charcuteries et fromages de nos artisans partenaires.



EXPÉRIENCES & PARTENAIRES



MAISON HELER

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

EXPÉRIENCES & PARTENAIRES

DES ACTIVITÉS EXTÉRIEURES POUR FÉDÉRER VOS ÉQUIPES

À l'extérieur, nos partenaires locaux vous accompagnent pour des activités ludiques et culturelles :

- chasses au trésor et rallyes en voitures de collection
- visites guidées ou parcours street art

Les expériences se prolongent :

- en plein air, au cœur de l'Esplanade, le long de la Seille, ou dans des espaces naturels comme le parc du Grand Pâtural.
- Par des découvertes culturelles au Centre Pompidou-Metz, au Musée de la Cour d'Or ou à la Cité musicale.
- Avec des moments plus ludiques tels que des balades à vélo ou une croisière sur la Moselle avec la Compagnie des Bateaux de Metz.



Photos : © Philippe Gisselbrecht / Ville de Metz





“ S’IL N’Y A PAS DE VISION, HUMAINE, SOCIALE
OU AMOUREUSE, UN PROJET
N’A PAS DE LÉGITIMITÉ À EXISTER.”

PHILIPPE STARCK

CONTACT

Hélène RIBAULT
DIRECTRICE ADJOINTE
+33 3 56 63 16 31

MAIL

helene.ribault@maisonhelermetz.com

ÉQUIPE COMMERCIALE
+33 3 56 63 16 31 (touche 3)

MAIL

commercial@maisonhelermetz.com

ADRESSE

31 Rue Jacques Chirac
57000 METZ



MAISON HELER

by Hilton™

CURIO COLLECTION