

**KCSK**

## ¿ POURQUOI KOSK?

### SERVICES

01. Pause Café

02. Ongi Etorri Apéritifs

03. Corners

04. Cocktails

05. Menus

06. Menus de Gala





La gastronomie est l'un des principaux attraits de Donostia-San Sebastián et nous voulons que toutes les personnes qui assistent à votre événement au Kursaal puissent en profiter.







### IDENTITÉ ET INGÉNIOSITÉ

Identité et ingéniosité vont de pair avec KOSK, la proposition gastronomique exclusive pour les participants aux congrès et aux événements au Kursaal, qui vous invite à découvrir notre culture. Des recettes locales réinventées dans lesquelles les produits locaux et de qualité sont les principaux protagonistes.

Tous nos plats sont préparés dans les cuisines du Kursaal, ce qui garantit la fraîcheur et la proximité.

À la tête de la gastronomie du Kursaal se trouve l'équipe d'**IXO Grupo**, un groupe d'entreprises basque spécialisé dans la haute cuisine et dirigé par Bixente Arrieta et le **chef Andoni Luis Aduriz**, avec **deux étoiles Michelin** et une carrière de renommée internationale.

### KOSK EST

**Créativité**

**Flexibilité**

**Durabilité**







Donostiako  
pintxoak

Pintxos donostiarras

San Sebastian  
Pintxos

#### POLYVALENCE ET EXPÉRIENCE

Une équipe dynamique et polyvalente, avec plus de 20 ans d'expérience dans la restauration au Kursaal, conseille et accompagne l'organisateur tout au long de l'événement, en l'aidant à choisir le service le mieux adapté à chaque besoin et au profil des participants.

Avec Kosk, tout est possible d'un point de vue gastronomique : d'une pause-café à un cocktail certifié par le label local du Pays Basque, en passant par un dîner de gala avec vue sur la mer dans le foyer ou un apéritif inspiré des bars à pintxos de Saint-Sébastien.

Nous maîtrisons parfaitement tout type de service, du petit-déjeuner pour 50 personnes au dîner pour 1800. Tout cela en nous adaptant aux restrictions alimentaires des participants, à la diversité culturelle et religieuse et aux nouveaux modes de vie.





## CUISINE CONSCIENTE

La conscience sociale et environnementale est une valeur transversale dans la cuisine de Kosk. Nos installations sont éco-efficaces et réduisent l'impact environnemental de la consommation d'énergie et d'eau. En outre, nous donnons la priorité aux produits locaux, réduisant ainsi notre empreinte carbone, et aux produits de saison, promouvant des habitudes saines.

Nous essayons d'éviter la vaisselle à usage unique, mais si nous devons y recourir, nous recherchons des options biodégradables. Nous surveillons de près l'utilisation des produits alimentaires afin d'éviter le gaspillage et de maximiser leur utilisation. S'il reste des excédents, nous essayons de les redistribuer en interne, mais aussi en externe, par l'intermédiaire d'associations à but non lucratif. Les déchets sont également triés de manière sélective.

Sur le plan social, outre notre engagement en faveur de l'égalité des sexes, nous créons des contextes de bien-être pour les personnes qui font partie de notre équipe, en favorisant l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée et la formation continue.





## 1 PAUSE CAFÉ

Nous vous proposons différentes options pour commencer la journée avec énergie ou pour faire une courte pause et parler des faits marquants de la journée. Vous pouvez compléter votre pause-café par un jus de fruit, un fruit frais ou l'une de nos options salées, entre autres.







— S —

Café; Café décaféiné; Thés et tisanes; Lait (lait de vache, sans lactose); Boisson au soja; Eau.

— M —

Café; Café décaféiné; Thés et tisanes; Lait (lait de vache, sans lactose); Boisson au soja; Eau.  
Variété de mini viennoiseries artisanales;  
Madeleines sans gluten.







**COMPLÉTEZ VOTRE PAUSE CAFÉ:**

Jus de fruit

Fruit

Fruit frais préparé

Yaourt avec confiture de fruits

Mini croissant de crabe et laitue

Mini croissant aux légumes

Mini croissant au jambon ibérique



## ② ONGI ETORRI APÉRITIFS

Ongi Etorri signifie bienvenue en basque. Et quoi de mieux qu'un toast et un apéritif pour souhaiter la bienvenue aux personnes présentes. Il peut également servir de pause dans la journée de travail ou clôturer l'événement. Tout moment est propice à la dégustation d'un verre et d'une collation à base de produits locaux de première qualité.







### ONGI ETORRI I

Assortiment de chocolats artisanaux  
Coupe de cava Sumarroca Brut

### ONGI ETORRI II

Chips assaisonnées & Gilda  
Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa  
Vin blanc D.O. Rueda  
Eau

### ONGI ETORRI III

Chips assaisonnées  
Gilda de morue  
Mini-croissant au crabe de mer  
Mini-croissant au jambon ibérique  
Toast d'anchois et poivron vert frit  
Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa  
Vin blanc D.O. Rueda  
Eau





**COMPLÉTEZ VOTRE ONGI ETORRI:**

- Txakoli D.O. Getaria
- Sodas et bières
- Bières artisanales
- Plateau de charcuterie Euskal Txerri
- Plateau de fromages du Pays Basque
- Pintxo supplémentaire





### 3 CORNERS

Le buffet classique, qui favorise une façon dynamique et variée de manger, debout et de manière informelle. Il comprend un espace salade, un bar de pintxos classiques de Donostia, un espace de ragoûts traditionnels chauds et une table des desserts maison.







## SAN SEBASTIÁN PINTXOS & SALADES

Gilda  
 Salade russe  
 Croissant garni de jambon, fromage et roquette  
 Terrine de poisson  
 Mini au thon et piment  
 Mini au jambon ibérique à la tomate  
 Mini végétal  
 Salade mixte  
 Salade rustique  
 Salade de tomates cerises, mozzarella et pesto de basilic

## RAGOÛTS CHAUDS

Haricots blancs aux champignons de saison  
 Crème de petits pois, asperges sauvages et fromage frais  
 Morue façon ajoarriero  
 Boulettes de viande en sauce et chips

## DESSERTS

Panacota à la vanille et au miel  
 Pomme au four et crème anglaise  
 Gâteau basque  
 Mini carolinas  
 Gâteau au chocolat





**LES BOISSONS QUI ACCOMPAGNENT LES CORNERS:**

Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa  
Vin blanc D.O. Rueda  
Eau & Café & Infusions

**COMPLÉTEZ VOTRES CORNERS:**

**CORNERS DE RIZ**

Paella aux légumes & Paella aux fruits de mer

**CORNER DE FROMAGES DU PAYS BASQUE**

Idiazabal, Urbasa, Ossau - Iraty, Roncal, Azul, Gaztazaharra.  
Et leurs garnitures.

**SERVICES SUPPLÉMENTAIRES:**

Txakoli D.O. Getaria  
Vin rouge Ysios Collection Privée D.O.Ca. Rioja Alavesa  
Sodas & Bières  
Possibilité de service a table

\*Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires des participants.





## 4 COCKTAILS

Le cocktail est devenu un service de référence pour ceux qui recherchent un format plus informel et plus agile pour le déjeuner ou le dîner. Ici, la pause déjeuner devient un moment décisif pour du networking entre les participants, tout en dégustant les meilleurs produits, pintxos et plats.







## — S —

Grissini avec jambon ibérique  
Poireau rôti avec marinade de poulet  
Tête de sanglier et cornichons  
Crabe de mer au citron vert  
Brandade de morue et poivrons verts frits  
Gilda  
Crème caillée au parmesan et jus de truffe  
Croquette au jambon  
Croquette à la morue  
Crevettes frites à l'Espelette  
Brochette de poulet Lumagorri mariné  
Fruits de saison et crème bomba

## — M —

Grissini avec jambon ibérique  
Steak tartare et anchois en salaison  
Poireau rôti avec marinade de poulet  
Éclair aux pignons de pin  
Tête de sanglier et cornichons  
Crabe de mer au citron vert  
Brandade de morue et poivrons verts frits  
Gilda  
Crème caillée au parmesan et jus de truffe  
Croquette au jambon  
Croquette à la morue  
Crevettes frites à l'Espelette  
Brochette de poulet Lumagorri mariné  
Mini carolina  
Fruits de saison et crème bomba





— L —

- Grissini avec jambon ibérique
- Steak tartare et anchois salé
- Poireau rôti avec marinade de poulet
- Betterave rôtie et agrumes
- Éclair aux pignons de pin
- Tête de sanglier et cornichons
- Salade de crabe de mer au citron vert
- Brandade de morue et poivrons verts frits
- Gilda
- Crème caillée au parmesan et jus de truffe
- Croquette au jambon
- Croquette à la morue
- Crevettes frites à l'Espelette
- Talo de lards et poivrons confits
- Brochette de poulet Lumagorri mariné
- Tournedos rôti
- Mini Carolina
- Fruits de saison et crème bomba
- Pain perdu caramélisé







**LES BOISSONS QUI ACCOMPAGNENT LES COCKTAILS:**

Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa

Vin blanc D.O. Rueda

Sodas & Bières & Eau

**SERVICES SUPPLÉMENTAIRES:**

Txakoli D.O. Getaria

Vin rouge Ysios Collection Privée D.O.Ca. Rioja Alavesa

Cava Sumarroca Brut

\*Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires des participants.



## 5 MENUS

Pour ceux qui recherchent la formule traditionnelle du repas assis, pour se détendre et se recentrer. Nous avons préparé des menus variés et équilibrés, basés sur des recettes traditionnelles actualisées, afin que les participants puissent profiter de notre gastronomie et reprendre des forces pour continuer à travailler.







## — I —

Œuf rôti, concassé de pommes de terre et jus d'emmental  
Morue avec une ratatouille de légumes et pil pil  
Pomme au four et crème anglaise

## — II —

Poireau rôti avec marinade de poulet et amandes  
Côte de porc rôtie avec purée de citrouille  
Crème caillée de noisettes au café

## — III —

Soupe de poissons et fruits de mer façon Donostia  
Poulet Lumagorri mariné aux herbes et purée de pommes de terre  
Fraises macérées et glace à la crème fraîche

## — IV —

Salade de rôti de bœuf et viande séchée  
Merlu rôti et vinaigrette aux agrumes  
Pain perdu caramélisé et glace

**LES BOISSONS QUI ACCOMPAGNENT LES COCKTAILS:**

Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa  
Vin blanc D.O. Rueda  
Eau & Café & Infusions

**SERVICES SUPPLÉMENTAIRES:**

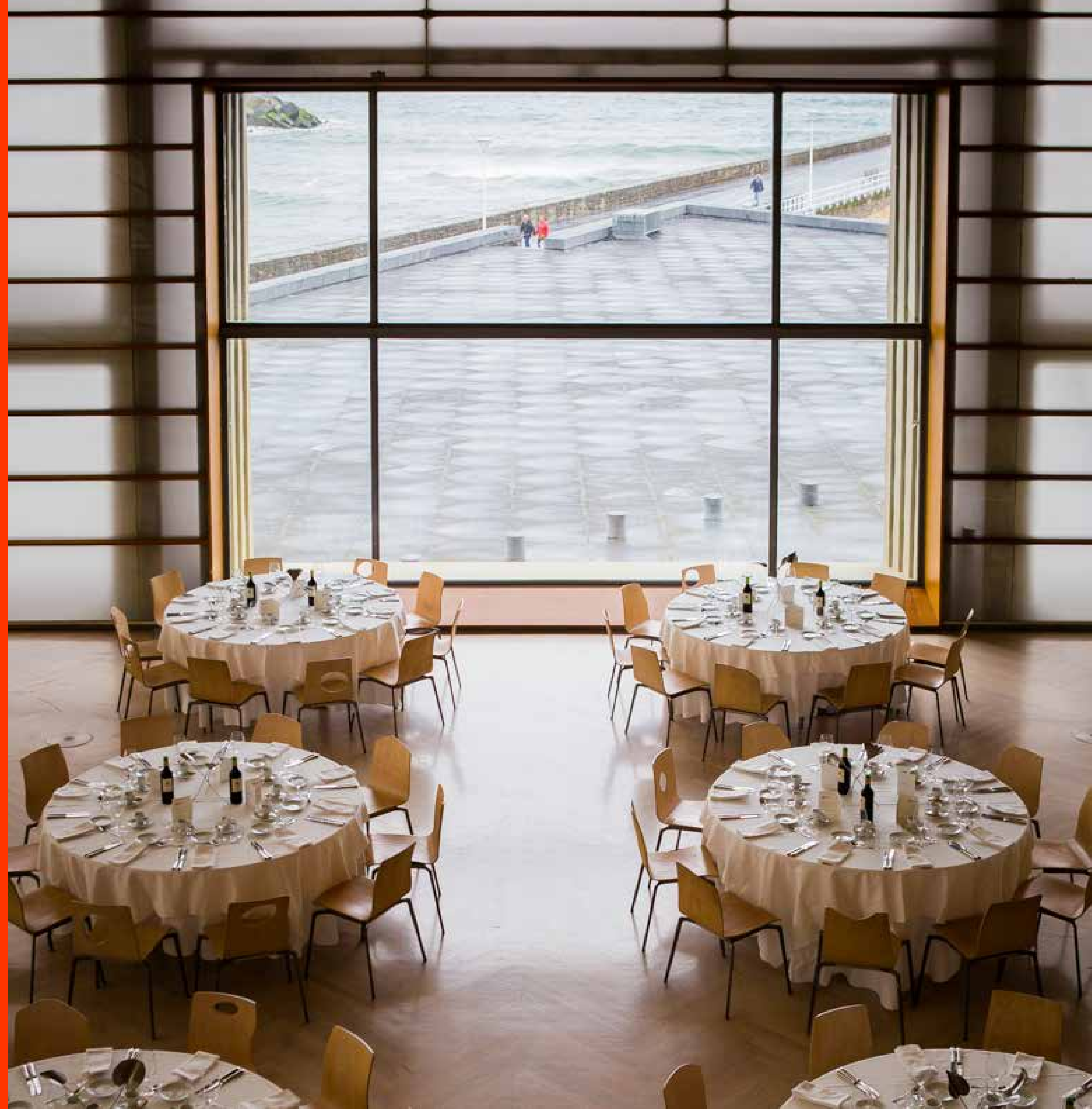
Txakoli D.O. Getaria  
Vin rouge Ysios Collection Privée D.O.Ca. Rioja Alavesa  
Sodas et bières

\*Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires des participants.



## 6 MENUS DE GALA

Un choix idéal pour la fin d'un événement ou d'une conférence, pour célébrer le succès de l'événement avec un déjeuner d'adieu ou un dîner de gala. C'est également un choix parfait pour les célébrations annuelles de l'entreprise, qui peuvent être suivies d'une after-party avec musique et open bar.







Morue et légumes en escabèche  
Ragoût de crabe, crème de petits pois et pesto de tomates  
Joue rôtie au jus de poivrons  
Pain perdu caramélisé à la poêle avec glace maison



Parmesan cailé au jus de truffe  
Morue confite, ragoût de crabe à la Donostiarra  
Tournedos rôti, crème d'Ossau-Iraty et frites  
Chocolat, café et huile d'olive extra vierge

**LES BOISSONS QUI ACCOMPAGNENT LES MENUS DE GALA:**

Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa  
Vin blanc D.O. Rueda  
Sodas et bières  
Eau minérale  
Café & Infusions

**SERVICES SUPPLÉMENTAIRES:**

Txakoli D.O. Getaria  
Vin rouge Ysios Collection Privée D.O.Ca. Rioja Alavesa

\* Nous personnalisons les menus de gala en fonction des besoins,  
des goûts et du budget du client.

\* Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires des participants.



Pour plus d'informations sur les prix et pour toute autre question, veuillez contacter María Mesa, responsable des services de restauration du centre de conférence Kursaal, qui se fera un plaisir de vous conseiller et de vous accompagner.

María Mesa

Tlf / 943 003 162    Mail / [maria@kosk.eus](mailto:maria@kosk.eus)

MERCI BEAUCOUP!

