



COCKTAIL DÎNATOIRE

10 à 50 personnes

GOURMANDISE CONVIVIALE

35 €/PERS

Salve n°1

Assortiment de Fromages

et

Assortiment de Charcuteries

et

Saumon fumé par nos soins

Salve n°2

Crevettes en Beignet au Maïs,
fumet de crustacés

et

Echo-Croque Truffé

et

Croquetas Chorizo du Pays-Basque

Salve n°3

Assortiment de Gourmandises
de notre Pâtissier

ÉVEIL DES SENS

60 €/PERS

Salve n°1

Cannelés de fromage de Chèvre au Miel
et

Salami et Brebis Italiens à la Truffe

et

Saumon fumé par nos soins

et

Foie Gras de Canard mariné au Caramel d'Orange

Salve n°2

Encornets sautés au Chorizo, sauce Poivrons
et

Croquetas Chorizo du Pays-Basque

et

Echo-Croque Truffé

et

Mini-Burger Angus

Salve n°3

Assortiment de Gourmandises
de notre Pâtissier

EXCELLENCE ÉPUCURIENNE

80 €/PERS

Salve n°1

Salami et Brebis Italiens à la Truffe

et

Croquetas au Chorizo Ibérique

et

Ceviche de Dorade au Citron Vert

et

Bonbon de Foie Gras à la Noisette

Salve n°2

Queues de Gambas croustillantes à la Citronnelle
et

Saumon Vapeur à l'huile thaï, écrasé de légumes

et

Echo-Croque Truffé

et

Ris de Veau braisés, Aigre douce à la Clémentine

Salve n°3

Assortiment de Gourmandises
de notre Pâtissier



SERVICE À L'ASSIETTE

10 à 40 personnes

SAVEURS

55 €/PERS

Entrée

Saumon fumé par nos soins,
Betterave en deux façons,
Mascarpone aux Oeufs de Harengs fumés

Plat

Canette fermière,
Royale légume au Sésame, Jus à l'Ail Noir

Dessert

Poire en Ganache montée au Chocolat Blanc
Pochage au Poivre de Kampot

DÉGUSTATION

70 €/PERS

Entrée

Oeuf parfait,
Fumet de Morilles et Noisettes torréfiées

1^{er} Plat

Filet de Dorade Royale Meunière,
Poireaux confits et essence Sauternes-Safran

2nd Plat

Médaillon de Veau aux petits Légumes,
Jus réduit au Banyuls et à la sauge

Fromage

Cigare croustillant au St-Marcelin,
Clémentine Corse et Fruits secs torréfiés

Dessert

Succès au Chocolat,
Praliné croustillant

FESTIN

85 €/PERS

Entrée

Lingot de Foie gras de Canard,
Elixir de Pommes

1^{er} Plat

Raviole de Homard dans son fumet,
Écrasé de pommes de terre à la Vanille

2nd Plat

Noisette de Ris de Veau à la braise,
Méli-mélo de Légumes et réduction au Porto

Fromage

Cigare croustillant de St-Marcelin,
Clémentine Corse et Fruits sec torréfiés

Dessert

Succès au Chocolat,
Praliné croustillant



FORFAIT BOISSONS

Min. 12 personnes

1 BOISSON AU CHOIX

9 €/PERS

Cocktails

Le Diable Vert

Rhum, Coco, Ananas, Curaçao, Vanille, Gingembre
ou

Echo-Citronnade

Gin, Limoncello, Thym, Menthe, Citron Vert
ou

Spritz

Apérol, Sureau, Bergamotte, Limoncello

Cocktails sans alcool

Sparkling Roses

Limonade, Sirop à la Rose, Citron Vert, Pétales de Roses
Ou

Sunset Bloom

Cranberry, Passion, Orange, Vanille, Rose
Ou

Passion poivrée

Hibiscus, Passion, Citron Vert, Tonic Ginger

Bière pression

Brasserie Azimut 50cl

FORFAIT VINS

1 BOUTEILLE/3 PERS

Sélection Festive

8 €/PERS

Sélection Originale

14 €/PERS

Sélection Belle Couture

25 €/PERS

Sélection Grand Cru

40 €/PERS

EAUX MINÉRALES & BOISSONS CHAUDES

7 €/PERS

Abatilles
Plate, Pétillante

Cafés Nespresso, Thé et Infusion Dammann

FORFAIT PRIVATISATION

500 € TTC

Privatisation de notre salle à l'étage offerte à partir de 1500 € TTC