



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

Gambas croustillantes au Citron confit
et
Echo-Croque Truffé
et
Croquetas Encornets et encre de Seiche

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
Oeuf Mayonnaise à la Betterave
et
Saumon fumé par nos soins
et
Foie Gras de Canard mariné au Caramel d'Orange

Salve n°2

Gambas et fumet de Langoustines à la Coco
et
Croquetas Chorizo du Pays-Basque
et
Echo-Croque Truffé
et
Mini-Burger, Barbecue maison

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

45 €/PERS

Entrée

Millefeuille de Saumon fumé,
Tartare de Tomate au Curry et crème au Safran
Ou
Oeuf parfait, Magret fumé et Shiitakés,
Fruits secs torréfiés, sauce au Mais fumée

Plat

Canette fermière,
pommes de terre truffée et Jus à l'Ail Noir
Ou
Filet de Poisson du moment,
Petits légumes et fumet de Langoustines

Dessert

Succès au Chocolat,
Praliné croustillant et coulis de Fruits Rouges
Ou
Entremet Vanille de Madagascar,
Insert Passion

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

Médailon 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

8,50 €/PERS

Cocktails

Le Diable Vert

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

Echo-Citronnade

Gin, Limoncello, Thym, Menthe, Citron Vert
ou

Moscow Mule

Vodka Ketel One, Citron Vert, Ginger Beer
Ou

Mojito

Rhum Ambré, Menthe, Citron Vert, Angostura
Ou

Spritz

Apérol, Sureau, Bergamotte, Limoncello

Cocktails sans alcool

Sparkling Roses

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

Sunset Bloom

Cramberry, Passion, Orange, Vanille, Rose
Ou

Passion relevée

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