



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 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
Oeuf basse température au Potimarron
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 Encornets encre de Seiche
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 Bar au Citron Vert
et
Bonbon de Foie Gras à la Noisette

Salve n°2

Queues de Gambas croustillantes à la Citronnelle
et
Noix de St-Jacques, coulis Potimarron
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

Mille-feuille de Saumon fumé
Mascarpone Citron Vert
Ou

Oeuf parfait, Magret fumé et Champignons,
Fruits secs torréfiés, velouté Potimarron Curry

Plats

Canette fermière,
Pommes de terre truffée et fumet de Morilles
Ou

Filet de Bar,
Petits légumes et fumet de Crustacés

Desserts

Moelleux au Chocolat Suisse,
Meringue et Espuma Caramel
Ou

Tarte au Citron Meringuée
revisitée selon nous

DÉGUSTATION

70 €/PERS

Entrée

Oeuf parfait,
Noisettes torréfiées et fumet de Morilles

1er Plat

Filet de Bar,
Risotto au Safran-Sauternes

2nd Plat

Médallion de Veau aux petits Légumes,
Jus réduit au Banyuls et à la Sauge

Fromage

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

Dessert

Le Succès au Chocolat,
Praliné croustillant et coulis de Fruits Rouges

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 au St-Marcelin,
Clémentine Corse et Fruits secs torréfiés

Dessert

Le Succès au Chocolat,
Praliné croustillant et coulis de Fruits Rouges

PETIT GOURMET

(Jusqu'à 12 ans)

22€/PERS

Plats

Le Burger steak Limousin
Ou

Filet de Bar

Purée et/ou petits légumes

Desserts

Moelleux au chocolat du Cohé
Ou

Mini Dame Blanche



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

Basil Island

Passion, Ananas, Vanille, Basilic, Citron Vert
Ou

Hibiskiss

Hibiscus, Cramberry, Citron Vert, Tonic Ginger

Bière pression

Brasserie Azimut 50cl

FORFAIT VINS

1 BOUTEILLE/4 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