



L'ÉPICURIEN

27 rue de Paris,
Le Port Marly

01.30.61.42.12

restaurant@epicurien.eu

Propositions de menus



60 euros

Apéritif

Kir aligoté ou jus de fruits Et crostinis

Un choix d'entrée à définir parmi

Tiramisu d'avocat et tourtau au pamplemousse rose
Crottin de chavignol au speck et poire caramélisée
Œuf parfait aux asperges et saumon

Un choix de plat à définir parmi

Tournedos de saumon, sauce morilles
Raviole à la truffe noir
Onglet de bœuf Angus

Assiette de 3 fromages suppl. 5 euros

Un choix de desserts à définir parmi

Œuf à la neige, crème anglaise pistache et fruits rouges
Salade de fruits frais
Glace au four

Cafés ou thés

Eaux minérales plates et gazeuses Vins blancs et rouge Accord mets et vin sélection du sommelier



80 euros

Apéritif

Coupe de champagne ou jus de fruits
3 mises en bouche par personne, canapés et verrines

Un choix d'entrée à définir parmi

Ardoise ibérique & terrine
Tartare de poisson
Foie gras, chutney aux figues

Un choix de plat à définir parmi

Onglet de bœuf Angus
Filet de bar
Magret de canard
Raviole à la truffe noir

Assiette de 3 fromages affinés

Un choix de desserts à définir parmi

Paris-Brest
Tarte citron framboise
Mi cuit chocolat

Cafés ou thés

Eaux minérales plates et gazeuses Vins blancs et rouge Accord mets et vin sélection du sommelier



89 euros Buffet

Apéritif

1 Coupe de Champagne ou 1 Soft
5 canapés par personne
Buffet à disposition sous forme de verrine

Froid

Tiramisu d'avocat et tourteaux au pamplemousse rose
Panacotta d'asperges vertes
Tartare de saumon, crème de petit pois au wasabi
Huitres (en fonction du marché)

Chaud

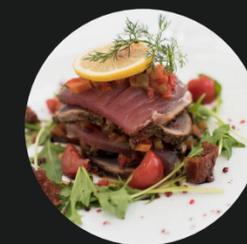
Raviolis à la truffe blanche
Brochette de poulet mariné

Plateau 3 fromages affinés

Desserts

Assortiment de 5 mignardises :
Financiers pistache
Mi-cuit chocolat
Panacotta coulis de fruits rouges
Salade de fruits
Cafés ou thés

Eaux minérales plates et gazeuses Vins blancs et rouge Accord mets et vin sélection du sommelier



135 euros Mariage

**Open apéritif 1 h
Et ses canapés**

Verrines d'hors d'œuvre

Tiramisu d'avocat et tourteau au pamplemousse rose
Panacotta d'asperges vertes
Huitres « fines de claire »
Friture d'éperlan
Toast de foie gras
Raviole à la truffe noir Gambas, sauce aigre douce

Entée & Plat

Viande ou poisson à définir ensemble

Assortiment de 3 fromages affinés

Comté 36 mois, chèvre cendré, saint-félicien truffé

Assortiment de desserts Ou dessert unique

Pièce montée de macarons en cône 3 pièces par personne (suppl. 5 €)

Cafés ou thés

Eaux minérales plates et gazeuses
Vins blancs « Châteauneuf du Pape » blanc
et rouge « USSEGLIO »

L'épicurien : le lieu



Dans une atmosphère traditionnelle où l'on vous sert votre dîner au coin du feu en hiver et sur la magnifique terrasse arborée en été, vous pouvez déguster aussi bien de l'entrecôte d'Argentine que du magret de canard sans oublier une variété de poissons cuisinés avec simplicité pour préserver l'authenticité des saveurs marines de ces produits frais. Pour accompagner ces plats, 1800 références de vin soigneusement conservées dans une cave qui ne demande qu'à être visitée.



ESPACES DE RÉCEPTION

Salle principale 80 couverts assis
Petit salon 30 couverts assis
Véranda 40 couverts assis
Terrasse 120 couverts assis

MENU SUR MESURE

Les mets proposés sont modifiables en fonction de vos envies et de vos besoins, N'hésitez pas à consulter notre carte et à prendre rendez-vous afin d'établir un menu sur mesure.

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS - 24 EUROS

Tranche de saumon ou terrine
Poisson ou viande du jour, écrasé de
pommes de terre, légumes ou frites
maison
2 boules de glace ou gâteau

APÉRITIF

OPEN APÉRITIF - 22 € PAR PERSONNE
3/4 heure bar ouvert Classique
Whisky, Anis, Porto, vermouth Jus de
Fruits, Sodas et eaux

OPEN CHAMPAGNE - 39 € PAR
PERSONNE 3/4 heure bar ouvert
Classique
Champagne, vin blanc et rouge, soft et
eaux

DESSERTS

Nos pâtisseries vous proposent de
remplacer vos desserts par un gâteau
sans supplément.
Pour les pièces montées : 4 choux par
personne, supplément 5 €

Informations supplémentaires pour les réceptions



- Service voiturier gratuit
- Heure supplémentaire : 100 € entre 16h30 et 19h30
- Heure supplémentaire : 150 € après 0h30 (jusqu'au départ du dj)
- Droit de bouchon : Champagne 8 € par bouteille. (Uniquement pour le dessert)
- Possibilité d'apporter soft et alcool pour fin de soirée dansante ; sans droit de bouchon
- La sonorisation, la décoration de la salle et des tables sont à la charge du client.
- Repas prestataire : 45 € entrée, plat et dessert.
- Le nombre de couverts est à confirmer 48 h à l'avance
- Pour toute réservation de plus de 20 couverts les choix devront nous parvenir 48 h à l'avance.
- Concernant la privatisation de notre établissement contactez-nous directement au restaurant 01.30.61.42.12 (minimum 100 personnes).

