



COCKTAILS

déjeunatoire ou dinatoire

MENU COCKTAIL CARTÉSIEN

- ▶ 10 pièces / pers. 12.50€
- ▶ 15 pièces / pers. 18.00€
- ▶ 20 pièces / pers. 23.00€

Côté Salé

Crèmeux de petits pois à la menthe de Milly-la-Forêt
Tomate cerise caramélisée au sésame blanc
Toast de tapenade d'olive verte
Mini-sablé, mousse aux herbes
Verrine de quinoa & crudités
Feuilleté saucisse
Mini Croq'
Gougère

Côté Sucré

Panna Cotta
Baba au Rhum
Mousse chocolat
Pithiviers Fondant
Millefeuilles Classique
Salade de fruits de saison



HOTEL *** - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR
10 place du Martroy - 45330 MALESHERBES / Tel : 02 38 34 87 25
Fax : 02 38 34 68 99 / contact@hotel-ecudefrance.fr / www.hotel-ecudefrance.fr
SAS au capital de 52 500 € - RCS Orléans 311 109 870 - FR 843 111 098 700 00 15



MENU COCKTAIL BISTRONOME

- ▶ 10 pièces / pers. 14.00€
- ▶ 15 pièces / pers. 22.00€
- ▶ 20 pièces / pers. 28.00€

Côté Salé

Mousse de chèvre de Boisminard, poire au miel et brisures pain d'épices
Tartelette poire pochée au Valençay, Sainte-Maure de Touraine
Tomate cerise caramélisée au sésame blanc
Lentilles vertes Bio, poitrine de porc
Mousse de foie gras, pain d'épices
Mini-sablé, mousse aux herbes
Gougère au Roquefort
Mini Pizza garnie

Côté Sucré

Paris Brest
Choux chocolat
Pithiviers fondant
Salade de fruits de saison
Millefeuilles crémeux passion
Choux rose, framboise & litchi

MENU COCKTAIL ÉPICURIEN

- ▶ 10 pièces / pers. 16.00€
- ▶ 15 pièces / pers. 24.00€
- ▶ 20 pièces / pers. 32.00€

Côté Salé

Mousse de chèvre de Boisminard, poire, miel & pain d'épices
Truite Gravlax aux agrumes, mousse coriandre
Tomate cerise caramélisée au sésame blanc
Toast de foie gras et son confit à la rose
Mousse de foie gras, pomme rôtie
Gougère au jambon de Parme
Burger au Brie de Melun
Bouchée maraîchère

Côté Sucré

Pithiviers fondant
Tartelette chocolat
Salade de fruits de saison
Millefeuilles aux fruits rouges
Pomme au safran des Templiers
Choux caramel et Chantilly Mascarpone à la vanille Bourbon

FORMULES BOISSONS

Formule Boissons Soft 4€ TTC / pers. (3.64€ HT)

2 bouteilles de soft* pour 6 personnes, thé ou café

* Jus de fruit et/ou Soda

Formule Boissons Budget 4€ TTC / pers. (3.41€ HT)

1 bouteille de vin (75cl)* pour 5 personnes, 1 thé ou café

* « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc rouge) et/ou Le Coquillier (IGP Pays de Loire blanc)

Formule Boissons Premium 6€ TTC / pers. (5.08€ HT)

1 kir Sauvignon, 1 bouteille de vin (75cl)* pour 5 personnes, 1 thé ou café

* « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc rouge) et/ou Le Coquillier (IGP Pays de Loire blanc)

Formule Boissons Premium + 8€ TTC / pers. (6.82€ HT)

1 kir Sauvignon, 1 bouteille de vin (75cl)* pour 4 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 4 personnes, 1 thé ou café

* 75cl « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc rouge) et/ou Le Coquillier (IGP Pays de Loire blanc)

Formule Boissons Prestige 12€ TTC / pers. (10.19€ HT)

1 apéritif Maison*, 1 bouteille de vin (75cl)** pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 3 personnes, 1 thé ou café

* Crème de fruits et Crémant

** Chardonnay (AOP Bourgogne blanc) et/ou Les Terres Rouges (AOP Saumur Champigny rouge)

Formule Boissons Plaisir Intense 20€ TTC / pers. (16.85€ HT)

1 apéritif Maison*, 1 bouteille de vin (75cl)** pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 3 personnes, 1 thé ou café

* Crème de fruits et Crémant

** Grand Marrenon (AOP Lubéron, Blanc) et/ou Mercurey A. Ducal (AOP Bourgogne, rouge)

CONDITIONS DE NOS OFFRES COCKTAIL *(déjeunatoire ou dînatoire)*

- ▶ Nos menus cocktail déjeunatoire ou dînatoire sont valables pour un minimum de 20 personnes. Un supplément pourra être facturé dans le cas contraire.
- ▶ Le choix de votre menu et de ses composantes est à nous transmettre au plus tard une semaine avant la date de la prestation.
- ▶ Les composantes de votre menu sont par défaut identiques pour l'ensemble des convives. Un supplément pourra être facturé dans le cas contraire.
- ▶ Nos tarifs sont exprimés TTC par personne.
- ▶ La mise à disposition de personnel pour le service est facturée 30€ TTC de l'heure.
- ▶ Pour confirmer votre commande, un acompte de 50% vous est demandé. Le solde est à régler le jour de la prestation.
- ▶ La livraison est OFFERTE sur Malesherbes et alentours.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'Ecu de France dispose de **3 espaces de restauration** distincts :

- La salle à manger de l'Ecu : capacité 45 couverts
- Le café de l'Ecu : capacité 45 couverts
- La terrasse extérieure : capacité 45 couverts

Installé dans un Relais de Poste du début du XVII^e siècle, le restaurant BistrOnomique de l'Ecu de France vous accueille tous les jours (sauf le dimanche soir) pour partager **une expérience culinaire savoureuse** dans un cadre authentique et convivial.

Horaires habituels de service (ajustables à la demande) :

- 12h / 14h30
- 19h / 21h30
- Fermeture du restaurant le dimanche soir

ACCESSIBILITÉ

Situé au n°10 de la place du Martroi, notre restaurant est **en plein cœur de Malesherbes et accessible aux cars de tourisme**. Après avoir déposé les passagers juste devant l'entrée de notre établissement, votre chauffeur sera guidé par nos soins jusqu'au **parking identifié par la ville pour stationner**. Un service navette (parking / restaurant / parking) pourra être offert au chauffeur sur demande.

CONTACT

Ecu de France - Hôtel *** - Restaurant BistrOnomique - Traiteur
10, place du Martroi - 45330 Malesherbes (FRANCE)
www.hotel-ecudefrance.fr

Votre interlocuteur :

- Hélène DESPIERRE : developpement@hotel-ecudefrance.fr / 06 62 06 82 01

