



L'ECRIN

MENU MARIAGE 2018

ECRIN PLAGE

BD LA CROISSETTE PORT PIERRE CANTO 06400 CANNES

www.ecrinplage.com

Tel : +33(0)4 93 43 43 33

h.girault@ptiholding.com

VOTRE MARIAGE A L'ECRIN PLAGE YOUR WEDDING AT THE ECRIN BEACH RESTAURANT

CHAQUE EVENEMENT EST UNIQUE...

C'EST POURQUOI L'ECRIN PLAGE ET SON EQUIPE EVENEMENTIELLE VOUS PROPOSE DE TRAVAILLER VOTRE

EVENEMENT SUR MESURE... POUR VIVRE UN MOMENT MAGIQUE ET INOUBLIABLE.

EVERY MOMENT IS UNIQUE. THAT'S WHY OUR TEAM AND THE EVENT DEPARTMENT PROPOSE YOU TO WORK YOUR EVENT TO LIVE A MAGIC AND UNFORGETTABLE MOMENT.

CAPACITÉ EN DINER ASSIS EN SURFACE COUVERTE CAPACITY SIT DOWN IN COVERED SURFACE

INTÉRIEUR AVEC LA PERGOLA (QUE L'ON PEUT FERMER ET RELIER AU RESTAURANT) :

200 PERSONNES SANS PISTE DE DANSE

170 AVEC PISTE DE DANSE - SANS COÛT SUPPLÉMENTAIRE

AU-DELA AVEC EXTENSIONS POUR AGRANDIR LE RESTAURANT (SUR DEVIS)

INSIDE WITH THE PERGOLA (POSSIBLE TO CLOSED AND LINKED TO THE RESTAURANT):

200 PEOPLE WITHOUT DANCEFLOOR

170 WITH DANCE FLOOR- FREE

BEYOND WITH STRUCTURES TO EXTEND THE RESTAURANT (ON ESTIMATE)

MUSIQUE MUSIC

**DIFFUSION LOUNGE MUSIC EN INTÉRIEUR ET TERRASSE (SOUS PAILLOTTE) ET SUR LOUNGE BAR
POSSIBILITE PISTE DE DANSE AVEC DJ EN INTERIEUR ET GROUPE SEMI ACOUSTIQUE EN
EXTERIEUR POUR TOUTE LA PARTIE COCKTAIL ET DINER**

LOUNGE MUSIC INSIDE, OUTSIDE UNDER THE PAILLOTTE AND IN THE LOUNGE BAR

POSSIBILITY FOR A DANCE FLOOR WITH DJ INSIDE AND ACOUSTIC MUSIC BAND DURING THE COCKTAIL AND DINNER

DECORATION & AUTRES PRESATATIONS DECORATION & OTHER SERVICE PROVIDER

PHOTOPHORES SUR LES TABLES

NAPPAGE EN BLANC

SPOTS SUR LA TOTALITE DES ESPACES, DANS LES PALMIERS ET PARASOLS

COUVERTURE DE LA TOTALITE DE LA PLAGE ET DU BORD DE MER PAR DES BOUGIES

DECORATION FLORALE (SUR DEVIS)

**CONTACT DIVERS PRESTATAIRES: PHOTOGRAPHES, PHOTOBOOTH, DJ, GROUPE DE MUSIQUE,
DECORATEURS...**

CANDLES ON THE TABLES. TABLE CLOTH

SPOTLIGHTS ON THE TREES AND PARASOL

POSSIBILITY TO INSTALL CANDLES FOR ALL THE BEACH

FLOWERS (ON ESTIMATE)

CONTACT OF DIFFERENTS SERVICE PROVIDERS: PHOTOGRAPHES, PHOTOBOOTH, DJ,
MUSIC BAND, DECORATION...

CONTACT DIVERS PRESTATAIRES CONTACT OF DIFFERENTS SERVICE PROVIDERS

**PHOTOGRAPHES, PHOTOBOOTH, DJ, GROUPE DE MUSIQUE, DECORATEURS...
(NOUS CONSULTER)**
PHOTOGRAPHES, PHOTOBOOTH, DJ, MUSIC BAND, DECORATION...
(CONSULT US)

HORAIRES HOURS

**NOUS POUVONS VOUS ACCUEILLIR DE 19H30 A 00H30 OU 2H30 DU MATIN.
(NOUS CONSULTER)**

WE CAN RECEIVE YOU FROM 7.30 PM TO 00.30 OR 2.30AM
(CONSULT US)

ESPACES AREAS

**NOUS DISPOSONS DE PLUSIEURS ESPACES : RESTAURANT, TERRASSE PERGOLA, LOUNGE EXTERIEUR, PLAGE...
L'INTERIEUR DISPOSE D'UN TOIT OUVRANT ET DE BAIES VITREES QUI PEUVENT S'OUVRIRE ENTIEREMENT FACE A LA MER ET AUX ILES DE LERINS.
ACCUEIL DES INVITES SUR LA TERRASSE OU LE LOUNGE BAR EXTERIEUR AVEC BOISSONS ET AMUSES BOUCHES SUR PLATEAUX et DINER DANS LES ESPACES RESTAURANT ET TERRASSE**

WE HAVE DIFFERENTS AREAS: RESTAURANT, TERRACE AND PERGOLA, OUTSIDE LOUNGE, BEACH...
THE ROOF AND ALL THE WINDOWS CAN BE OPEN IN FRONT OF THE SEA AND LÉRINS ISLAND.
WE RECEIVE THE GUESTS IN THE TERRACE WITH DRINKS AND HORS D'OEUVRE. THE DINER CAN BE INSIDE OR OUTSIDE.

CEREMONIE CEREMONY

POSSIBILITE D'ORGANISER VOTRE CEREMONIE SUR LA PLAGE FACE A LA MER
POSSIBILITY TO ORGANIZE YOUR CEREMONY ON THE BEACH JUST IN FRONT OF THE SEA

PARKING

PARKING PORT CANTO ET CROISSETTE SQUARE VERDUN. ACCÈS BATEAU.
PARKING IN PORT CANTO AND CROISSETTE SQUARE VERDUN. BOAT ACCES.



WEDDING MENU 1

Coupe de champagne et Amuses Bouches (4 pièces par personne)
Glass of champagne with hors d'oeuvres (4 pièces per person)

ENTRÉE / STARTER

Duo de thon et saumon en tartare, bouquet de mesclun
Tuna and salmon tartare, mixed salad leaves

Ou / Or

Duo de foie gras, compoté de figue et bouquet de mesclun
Foie Gras duo, stewed figs and mixed salad leaves

PLAT / MAIN COURSE

Filet de daurade rôti, Écrasé de pomme de terre, beurre blanc aux coquillages
Roasted sea bream fillet, mashed potatoes, white butter and shells sauce

Ou / Or

Filet de Bœuf, jus court aux truffes, pomme darphin
Filet of beef, truffle meat jus and darphin potatoes

DESSERT

Pièce montée

Traditional « Pièce Montée »

Ou / Or

Pièce Montée Macaron

Macaron « Pièce montée »

Café

Coffee

Vin : Côte de Provence Domaine Tasquier dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes
Evian ou Badoit, 1 bouteille pour 2 personnes

Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier (White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons

Water : Evian or Badoit, 1 bottle per 2 persons

WEDDING MENU 2

Coupe de champagne et Amuses Bouches (4 pièces par personne)
Glass of champagne with hors d'oeuvres (4 pièces per person)

ENTRÉE / STARTER

Demi homard façon riviera et légumes croquants
Half lobster riviera style and crunchy vegetables
Ou / Or

Petit risotto aux cèpes et foie gras
Little risotto ceps mushrooms and foie gras

PLAT / MAIN COURSE

Filet de bar et beurre blanc au caviar, écrasé de pommes de terre aux cébettes
Sea bass filet and white butter and caviar sauce, mashed potatoes and cébettes onions
Ou / Or

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre
Roasted veal with morels mushrooms, mashed potatoes

FROMAGE / CHEESE

Assortiment de trois fromages
Brie truffé, St Nectaire, Tome
Cheese assortment
Brie stuffed with truffle, St Nectaire, Tome

DESSERT

Pièce montée
Traditional « Pièce Montée »
Ou / Or

Pièce Montée Macaron
Macaron « Pièce montée »

Café
Coffee

Vin : Côte de Provence Domaine Tasquier dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes
Evian ou Badoit, 1 bouteille pour 2 personnes
Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier (White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons
Water : Evian or Badoit, 1 bottle per 2 persons

WEDDING MENU 3

Coupe de champagne et Amuses Bouches (4 pièces par personne)

Glass of champagne with hors d'oeuvres (4 pièces per person)

ENTRÉE / STARTER

Carpaccio de Saint Jacques et bar aux truffes, petite salade à la julienne de concombre et menthe

Scallops and sea bass carpaccio with truffle, little salad with cucumber and mint

Ou / Or

Tatin de pommes et foie gras poêlé, jus au miel, bouquet de mesclun et toast

Foie gras and apple "Tatin", honey jus served with mixed salad leaves and toast

PLAT / MAIN COURSE

Filet de turbot rôti, râpé de truffe, beurre léger au caviar, petits légumes du moment

Turbot fillet, grated truffle, caviar butter sauce and seasonal vegetables

Ou / Or

Filet de bœuf, pommes paillasson aux morilles, jus court

Filet of beef with rusty potatoes and morels, meat jus

FROMAGE / CHEESE

Assortiment de trois fromages

Brie truffé, St Nectaire, Tome

Cheese assortment

Brie stuffed with truffle, St Nectaire, Tome

DESSERT

Pièce montée

Traditional « Pièce Montée »

Ou / Or

Pièce Montée Macaron

Macaron « Pièce montée »

Café et mignardises

Coffee and mignardises

Vin : Côte de Provence Domaine Tasquier dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes

Evian ou Badoit, 1 bouteille pour 2 personnes

Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier (White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons

Water : Evian or Badoit, 1 bottle per 2 persons

WEDDING BUFFET MENU

Coupe de champagne et amuses bouches (4 pièces par personne)

Glass of champagne with hors d'œuvres (4 pieces per person)

ENTRÉES / STARTER

Bouquet de crevettes

Bunch of shrimps

Taboulet à la menthe

Mint taboulé salad

Salade d'asperges à l'huile de Truffes

Asparagus salad, truffle oil

Saumon fumé mariné à l'aneth

Marinated salmon in dill

Carpaccio de Bœuf et parmesan, parfum de truffe

Beef carpaccio and parmesan cheese, truffle flavor

Salade thaï au poulet et légumes croquants

Thai chicken salad and crunchy vegetables

Tomates, mozzarella et basilic

Tomatoes, mozzarella and basil

Pizza et pissaladière

Pizza and niçoise tartlet

Plateaux de charcuterie

Cold cuts on trays

Saumon bellevue

Salmon bellevue

Salade Piémontaise

Piedmontese salad

Bruschetta

Bruschetta

Salade Peperonata

Peperonata salad

Encornet à la napolitaine

Napolitan squid

Mesclun, vinaigrette et condiments

Mesclun salad, french dressing and condiments

Panier de Crudités accompagné de ses Sauces

(Tapenade, anchoïade, yaourt aux herbes, vinaigrette)

Basket with a selection of sauces

(Tapenade, anchoïade, herbs yogourt, vinaigre)

PLATS / MAIN COURSE

Aiguillette de St pierre beurre blanc au caviar

John Dory « aiguillettes » butter and caviar sauce

Mignon de bœuf jus de viande à la truffe et foie gras

Beef tenderloin with meat sauce flavor truffle and foie gras

Riz sauté aux petits légumes

Rice and seasonal vegetables

Gratin de pomme de terre parfum de truffe

Potatoes gratin with truffle flavor

DESSERT / SWEET

Salade de Fruits Frais

Fresh fruit salad

Ile flottante

Eggs and their snow sauce

Brownie

Brownie

Tarte aux Fruits de saison et crème d'amande

Seasonal fruits tart and almond cream

Crumble de fruits rouges

Red fruits crumble

Tiramisu

Tiramisu

Tarte fine aux pommes

Thin apple pie

Entremet au chocolat

Chocolate entremet

Plateau de fromages

(Brie à la truffe, St Nectaire, Tome, Chèvre)

Chesse on trays

Brie stuffed with truffle, St Nectaire, Tome goat cheese)

Pièce montée 1 chou par personne

Traditional « Pièce Montée » 1 chou per person

Ou / Or

Pièce Montée Macaron

Macaron « Pièce monté »

Café

Coffee

**Vin : Côte de Provence Domaine Tasquier
dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes
Évian ou Badoit, 1 bouteille pour 2 personnes**

Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier
(White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons

Water : Evian or Badoit, 1 bottle per 2 persons

WEDDING COCKTAIL MENU

1H00 OPEN BAR ACCUEIL DES INVITÉS

Champagne, Vin, Bière, Hard and Soft Drinks

OPEN BAR 1h00 Champagne, Wine, Beer, Hard and Soft Drinks

SUR TABLES / ON TABLE

**Panier de Crudités accompagné de ses Sauces
(Tapenade, Anchoïade, Yaourt aux Herbes, Vinaigrette)**

Basket with a selection of sauces
(Tapenade, anchoïade, herb yogurt, vinaigrette)

Focaccia huile d'olive et fleur de sel

Focaccia with olive oil and fleur de sel

Pissaladière

Niçoise pizza

Olives provençales

Provençale olives

Mélange de noix

Nuts mix

FROID / COLD

**Verrine de foie gras,
compotée de figue et crumble de pain d'épice**

Verrine of foie gras stewed figs and gingerbread crumble

Petit croque toscan a la bresaola

Little toscan bread with bresaola

Salade de homard à l'italienne et copeau de parmesan

Lobster salad with parmesan shavings

Verrine de tomate et mozzarella au pesto

Tomato, mozzarella and pesto verrine

Navette de saumon et crème philadelphia

Small milk bread stuffed with salmon and philadelphia cream

CHAUD / WARM

Risotto parfum de truffe

Truffle flavor risotto

Nem thaï au poulet

Chicken thaï nem

Brochette yakitori au boeuf

Beef yakitori skewer

Samossa de légumes

Vegetables samossa

Mini brochette de gambas marinées

au lait de coco et citron vert

Shrimps marinated with coco milk and lime skewer

Aiguillette de Saint Pierre et sauce vierge

John Dory baby fillet and virgin olive sauce

SUCRÉ / SWEET

Tartelette citron meringuée

Lemon meringue tartlet

Mousse au chocolat noir

Chocolate mouss

Tiramisu

Tiramisu

Salade de fraise et citron

Strawberries and lime salad

Mousse de framboise et chantilly mascarpone

Raspberry mousse and mascarpone chantilly

Tartelette au chocolat

Chocolate tartlet

Pièce montée

Traditional « Pièce Montée »

Ou / Or

Pièce Montée Macaron

Macaron « Pièce montée »

Café

Coffee

**Vin : Côte de Provence Domaine Tasquier
dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes
Évian ou Badoit, 1 bouteille pour 2 personnes**

Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier
(White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons
Water : Evian or Badoit, 1 bottle per 2 persons

CANAPÉS APPETIZER

FROID / COLD

Mini Pissaladières Niçoise

Niçoise anchovy and oignon tartlet

Gougère au fromage et lardon

Choux pastry filled with cheese and diced bacon

Mini Pizza

Baby pizza

Salade d'endives et mousse au Roquefort et noix

Belgium endives salad with roquefort mousse and walnuts

Verrine de tomates mozzarella et son Pesto

Tomato, mozzarella and pesto in a verrine

Mini Club Sandwich

Baby club sandwich

Verrine de légumes du soleil et copeaux de parmesan

Verrine with provençal vegetables and parmesan shavings

Gaspacho de tomate à la menthe

Tomato and mint gaspacho

Petit croque Toscan au jambon de Parme

Little toscan bread with parm ham

Mini navette jambon cru et parmesan

Small milk bread stuffed with cured ham and parmesan

Verrine de tartare de saumon frais au cébettes

Verrine of tartare and cébettes

Navette de saumon et crème philadelphia

Small milk bread stuffed with salmon and philadelphia cream

Panacotta de potiron et St Jacques

Pumpkin and scallop velouté

Verrine de queues d'écrevisses aux agrumes

Verrine of tails of crawfishes in citrus fruits

Verrine de foie gras,

compotée de figue et crumble de pain d'épice

Verrine of foie gras, stewed figs and gingerbread crumble

Mini carpaccio de bœuf parmesan, roquette et zeste de citron

Baby beef carpaccio with parmesan shavings, rocket salad and lemon peel

Petits Sandwich au Saumon

Baby salmon sandwich

Chutney de poires et julienne de jambon cru

Pear chutney and matchsticks cured ham

Banderilles de Gressins au Jambon cru

Cured ham with « Gressin » bread sticks

Salade de Homard à l'Italienne et copeaux de parmesan

Lobster salad with parmesan shavings

Blinis et saumon mariné à l'aneth, crème fouettée au citron

Blinis and salmon marinated in the dill, whipped cream in the lemon

Mini tartare de bœuf et copeaux de parmesan

Baby beef tartare and parmesan shavings

Verrine de tartare de thon, zeste de combavas et sésame

Tuna tartare verrine, combavas and sesame

Verrine crevette et avocat

Verrine of shrimp and avocado

Verrine de seiche et tomate basilic

Verrine with tomato, basil and cuttlefish

Panier de Crudités accompagné de ses Sauces (tapenade, anchoïade, yaourt aux herbes, vinaigrette)

Basket with a selection of sauces

(Tapenade, anchoïade, herb yogurt, vinaigrette)

44 € ttc / 40 € ht (tva 10% 4 €)

CHAUD / WARM

Samoussa de poulet et curry

Chicken and curry samosa

Mini croque-monsieur

Toasted ham and cheese sandwich

Kefta d'agneau sauce yaourt pimenté

Kefta of lamb wipes spicy yoghurt

Risotto parfum de truffe

Risotto truffle flavor

Risotto aux légumes

Vegetables risotto

Risotto aux cèpes

Ceps mushrooms risotto

Brochette de bœuf aux parfums d'Asie

Beef asian style skewer

Mini brochette de gambas

Shrimps marinated with coco milk and lime skewer

CANAPÉS

APPETIZER

Fricassé de poulet au tandoori

Chicken « fricassé » tandoori sauce

Aiguillette de Saint Pierre sauce vierge

John Dory baby fillet and virgin olive sauce

Fricassé de canard au miel et abricots secs

Duck « fricassé », with honey and dried apricots

Aiguillette de Saint Pierre et salade de fenouil

John Dory baby fillet and fennel salad

OPTION ANIMATIONS

PLANCHA

PIZZA

MARGHERITA

sauce tomate, mozzarella, basilic

tomatoe sauce, mozzarella and basil

CASA MIA

sauce tomate, mozzarella, jambon S.Daniele, roquette, parmesan

tomatoe sauce, mozzarella, S.Daniele ham, rocket and parmesan

TRUFFE

crème de truffe, crème de Burrata, truffe rapée

truffle cream, burrata cream, grated truffle

4 FROMAGES

mozzarella, gorgonzola, ricotta, emmental

mozzarella, gorgonzola, ricotta and emmental cheeses

SUCRÉS / SWEET

Gaspacho de fraise au romarin

Strawberry gaspacho with rosemary

Mini tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruits baby tartlet

Tiramisu

Tiramisu

Mini tatin de pomme et noix

Baby apple tatin and walnuts

Verrine de chocolat liégeois

Chocolate ice cream topped with whipped cream in a verrine

Mini brownie

Baby brownie

Panna cotta au caramel, fruit rouge, citron vert, cassis...

Caramel, red fruits, lime or blackcurrant... panna cotta

Crumble de fruits rouge

Red fruit crumble

Mousse au chocolat noir, au lait ou blanc

Chocolate mousse (black, milk or white)

Financier aux amandes ou à la pistache

Almond or pistacchio « financier » cake

Madeleine au citron ou gingembre

Ginger or lemon madeleine

Tartelette citron meringuée

Lemon meringue tartlet

Duo de mousse au chocolat noir et blanc

Black and white chocolate mousse

Mini crumble aux poires

Baby pear crumble

Croque en Bouche à la Vanille

Vanilla in chou case

Salade de fraise et citron

Strawberries salad with lemon

Macaron chocolat ou framboise ou autre

Chocolate or raspberry macaron or other

Choux caramel beurre salé

Salted butter caramel puff

Mousse de framboise et chantilly mascaparon

Raspberry mousse with mascarpone chantilly

OPEN BAR & DRINKS

OPEN BAR

Cocktails (Sex on the beach, mojito, bellini, cosmopolitan...), Champagne, Vin, Bière, Hard and Soft Drinks
Cocktail (4 to chose) Champagne, Wine, Beer, Hard and Soft Drinks

Champagne, Vin, Bière, Hard and Soft Drinks
Champagne, Wine, Beer, Hard and Soft Drinks

Vin, Bière, Hard and Soft Drinks
Wine, Beer, Hard and Soft Drinks

Soft
Soft Drinks

BOISSONS / DRINKS

AU VERRE / PRICE OF GLASS

Soft (soda, jus de fruit...)
Soft (soda, fruit juice...)

Bière pression ou Carlsberg
Beer pression or carlberg

Verre de vin Côte de Provence Domaine Tasquier (3 couleurs)
Glass of wine Côte de Provence Domaine Tasquier 3 colors

Alcool fort (Whisky, Vodka, Tequila, Gin...)
Glass of hard drinks...

Coupe de Champagne Moët & Chandon
Glass of champagne Moët & Chandon

Coupe de Champagne Legrand
Glass of champagne Legrand

A LA BOUTEILLE / PRICE PER BOTTLE

Côte de Provence Domaine Tasquier (3 couleurs)
Bottle of wine Côte de Provence Domaine Tasquier 3 colors

Alcool fort (Whisky, Vodka, Tequila, Gin...)
Bottle of hard drinks...

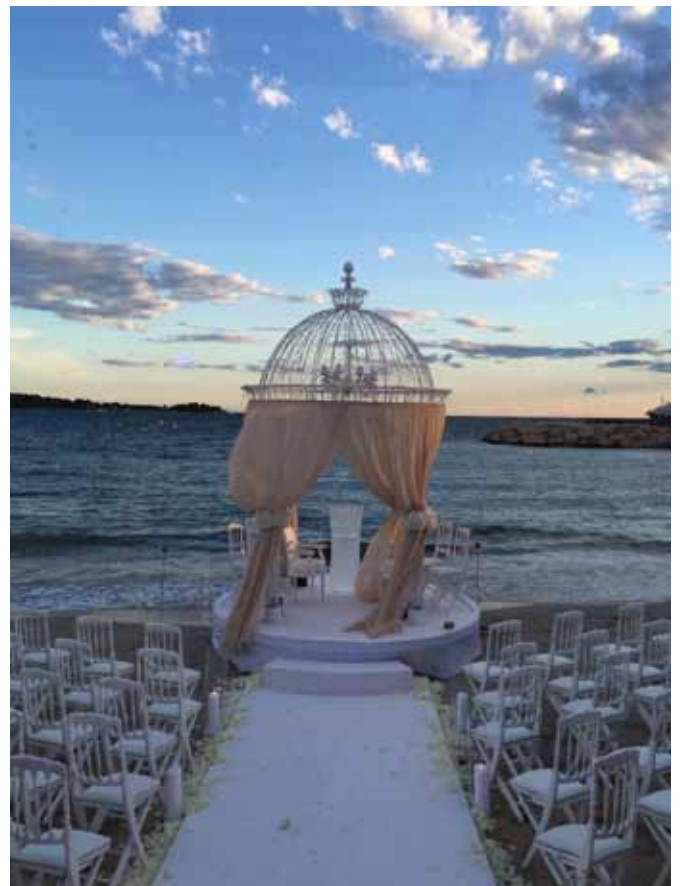
Champagne Moët & Chandon
Bottle of champagne Moët & Chandon

Carte des boissons sur demande
Drinks menu on request

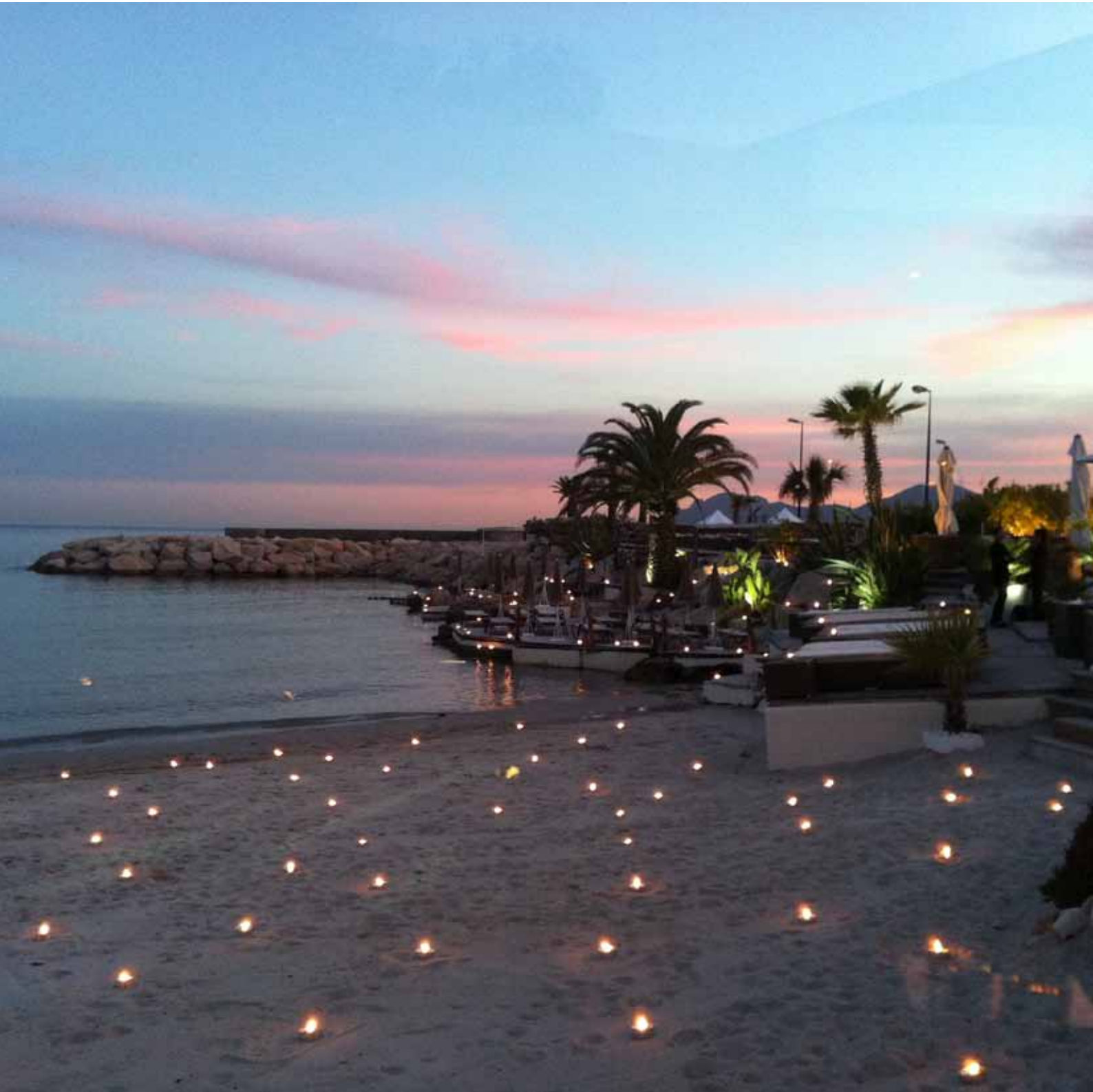












CONTACT

HELENE GIRAULT

Tel : +33(0)6 62 00 74 61

h.girault@ptiholding.com

www.ecrinplage.com

www.instagram.com/ecrinplagecannes

www.facebook.com/ecrinplage

<https://twitter.com/EcrinPlage>



L'ECRIN