



L'ECRIN
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR

MENU EVENTS 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

MENU

SIMPLE BREAKFAST

Jus d'orange

Orange juice

Café ou thé

Coffee or tea

Trois mini viennoiseries diverses : pain au chocolat, croissant, pain aux raisins

Baby french croissant or danish pastries

Pancake, beurre et confiture

Pancake bread and jam

Pain, beurre et confiture

Bread, butter and jam

MENU

BREAKFAST BUFFET

Jus d'orange

Orange juice

Café ou thé

Coffee or tea

SUCRÉ / SWEET

Trois mini viennoiseries diverses : pain au chocolat, croissant, pain aux raisins

Baby french croissant or danish pastries

Pancake, beurre et confiture

Pancake bread and jam

Pain, beurre et confiture

Bread, butter and jam

Cake au citron

Lemon cake

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Céréale Muesli

Muesli cereals

Fromage blanc aux fruits rouges

Cottage cheese with red fruits

SALÉ / SALTED

Œufs brouillés

Scramble eggs

Plateau de Charcuterie

Cold cuts on tray

Salade tomate mozzarella

Tomato mozzarella salad

Mini club sandwich saumon

Baby salmon club sandwich

Mini Pizza

Baby pizza

Plateau de fromages

Cheeses on tray

Bouteille de Côte de Provence Domaine Tasquier dans les trois couleurs 32 €

Bottle of Côte de Provence Domaine Tasquier (red, white, rosé) 32 €

MENU

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

Welcome drink with hors d'oeuvres (4 pieces per person)

ENTREES / STARTER

Carpaccio de saumon cru sur son pain wakamé, chantilly au citron vert et salade roquette

Salmon carpaccio with wakamé bread, lime chantilly and rocket salad

Ou / Or

Salade Dolce Vita : légumes croquants, tomates cerises, mozzarella, bressaola et bouquet de mesclun

Dolce Vita salad: crunchy vegetables, cherry tomatoes, mozzarella, bresaola and mesclun salad

Ou / Or

Emincé de tomates coeur de boeuf et burratina

Oxheart tomatoes sliced and burratina

Ou / Or

Salade d'haricots verts, amandes effilées et bressaola

French beans salad, slivered almonds and bressaola

PLATS / MAIN COURSE

Pavé de Saumon aux parfums d'Asie et wok de légumes

Salmon filet Asian flavor and vegetables wok

Ou / Or

Filet de daurade sébaste rôti à la fleur de sel, riz sauté aux légumes, beurre blanc à l'aneth

Sebaste sea bream fillet roasted with fleur de sel, fried rice and vegetables, dill white butter

Ou / Or

Suprême de volaille basse température farci aux champignons, panisses et jus court

Fowl supreme stuffed with mushrooms, panisse and meat jus

Ou / Or

Poitrine de pintade rôtie, écrasé de pommes de terre et jus de viande

Roasted breast of guinea fowl, mashed potatoes and meat jus

DESSERTS

Parfait glacé au caramel sur une dacquoise de noisette

Iced caramel parfait in a hazelnut dacquoise

Ou / Or

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Thin apple tart and vanilla ice cream

Ou / Or

Brownie noix de pecan, sorbet framboise

Brownie with pecan nuts and raspberry sorbet

Café

Coffee

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

Evian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

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

Water : Evian or San Pellegrino, 1 bottle per 2 persons

MENU

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

Welcome drink with hors d'oeuvres (4 pieces per person)

ENTREES / STARTER

Tartare de saumon au yuzu, bouquet de mesclun et vinaigrette à la mangue

Salmon tartare with yuzu, mesclun salad and mango vinaigrette

Ou / Or

Salade de légumes croquants et gambas rôties

Crunchy vegetables salad with roasted prawns

Ou / Or

Carpaccio de boeuf sauce Harry's bar

Beef carpaccio Harry's bar sauce

Ou / Or

Risotto Primavera

Vegetables risotto

PLATS / MAIN COURSE

Médaille de Lotte et petits légumes de saison

Monkfish medallion and seasonal vegetables

Ou / Or

Filet de bar rôti et fenouil braisé

Bass fillet and braised fennel

Ou / Or

Médaille de veau au thym et pommes grenailles à la fleur de sel

Veal medallion with thym, new potatoes with fleur de sel

Ou / Or

Tournedos de bœuf rôti, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe et jus court

Roasted beef tournedos, mashed potatoes truffle flavour, meat jus

DESSERTS

Tiramisu

Tiramisu

Ou / Or

Entremet chocolat sur un biscuit et sorbet aux poires

Chocolate entremet in a biscuit and pears sorbet

Ou / Or

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat et éclats de biscuit au spéculos

Vanilla profiteroles, chocolate sauce and speculos biscuits

Café

Coffee

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

Evian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

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

Water : Evian or San Pellegrino, 1 bottle per 2 persons

MENU

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

Welcome drink with hors d'oeuvres (4 pieces per person)

ENTREES / STARTER

Tataki de thon au sésame en sashimi, salade de légumes croquants aux parfums d'Asie

Tuna tataki with sesame sashimi style, crunchy vegetables salad asian flavor

Ou / Or

Petit risotto aux Saint Jacques et pointes d'asperges

Little risotto with scallops and asparagus head

Ou / Or

Ballottine de foie gras, chutney de poires, pain figues, amandes et bouquet de mesclun

Foie gras ballottine, pears chutney, almonds and figs bread and mixed salad leaves

Ou / Or

Emincé de bœuf aux parfums d'Asie, salade de légumes croquants

Sliced beef Asian flavor, crunchy vegetables salad

PLATS / MAIN COURSE

Filet de daurade à l'unilatéral, panisse et petits légumes croquants

Sea bream fillet unilateral cooked, panisse and crunchy vegetables

Ou / Or

Filet de turbot rôti, beurre blanc truffé et légumes de saison

Roasted turbot fillet, white butter with truffle and seasonal vegetables

Ou / Or

Filet de bœuf rôti, écrasé de pomme de terre à la truffe et jus court

Roasted beef fillet, mashed potatoes with truffle and meat jus

Ou / Or

Quasi de veau aux morilles et gratin de pommes de terre

Rump of veal with morels mushrooms and potatoes gratin

DESSERTS

Variation autour du chocolat (mousse, moelleux, liégeois et glace)

Chocolate assortment (mousse, molten cake, liégeois and ice cream)

Ou / Or

Tartelette citron meringuée, sorbet cassis

Lemon tartlet with meringue, blackcurrant sorbet

Ou / Or

Moelleux au chocolat, glace stracciatella

Molten dark chocolate cake with stracciatella ice cream

Café

Coffee

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

Evian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

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

Water : Evian or San Pellegrino, 1 bottle per 2 persons

MENU

Coupe de bienvenue et amuses bouches (4 pièces par personne)
Welcome drink with hors d'oeuvres (4 pieces per person)

ENTREES / STARTER

Homard décoquillé, salade de légumes croquants et vinaigrette à la grenade
Shelled lobster, crunchy vegetables salad, grenade vinaigrette
Ou / Or

Carpaccio de bar, vinaigrette à la mangue et salade roquette
Bass carpaccio, mango vinaigrette and rocket salad
Ou / Or

Foie Gras aux truffes sur pain d'épices, bouquet de mesclun et caramel de vin
Foie gras with truffles, ginger bread, mesclun salad and wine caramel
Ou / Or

Carpaccio de bœuf au pecorino et râpé de truffes
Beef carpaccio with pecorino and grated truffle

PLATS / MAIN COURSE

Pavé de turbot beurre blanc au caviar et petits légumes
Turbot fillet, white butter with caviar, vegetables
Ou / Or

Médailillon de lotte et Saint Jacques, sauce vierge aux agrumes et fenouil braisé
Monkfish and scallops medallion, citrus virgin sauce and braised fennel
Ou / Or

Filet de bœuf, pomme darphin à la truffe et jus court
Fillet of beef, darphin potatoes with truffle and meat jus
Ou / Or

Mignon de veau rôti, jus corsé et panisse
Veal filet mignon, panisse and strong meat jus

DESSERTS

Parfait glacé au chocolat
Iced chocolate parfait
Ou / Or

Mousseline vanille et framboises fraîches façon millefeuille, sorbet framboise
Vanilla mousseline and fresh raspberries millefeuille style, raspberry sorbet
Ou / Or

Variation autour du fruit rouge : fraisier, tartelette framboise, panna cotta au cassis et sorbet à la fraise
Red fruits assortment : Strawberry cake, raspberry tartlet, blackcurrant panna cotta and strawberry ice cream

Café
Coffee

Côte de Provence Domaine Tasquier dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes
Evian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

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

Water : Evian or San Pellegrino, 1 bottle per 2 persons

BUFFET MENU

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

Welcome drink with hors d'œuvres (4 pieces per person)

ENTRÉES / STARTER

Bouquet de crevettes

Bunch of shrimps

Taboulet à la menthe

Tabbouleh with mint

Saumon mariné à l'aneth

Marinated salmon in dill

Carpaccio de Bœuf et parmesan

Beef carpaccio and parmesan cheese

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 Cruautés accompagné de ses Sauces

(Tapenade, anchoïade, yaourt aux herbes, vinaigrette)

Basket with a selection of sauces

(Tapenade, anchoïade, herbs yogourt, vinaigre)

PLATS / MAIN COURSE

Dos de Saumon sauce vierge

Salmon with virgin olive sauce

Rôti de veau au romarin

Roasted veal and rosemary

Pommes grenailles et champignons sautés en persillade

New potatoes with sauted mushrooms and parsley

Tian de légumes à la Provençale

Vegetables provençal tian

DESSERT / SWEET

Salade de Fruits Frais

Fresh fruits 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, St Nectaire, Tome, Chèvre)

Cheese on tray Brie, St Nectaire, Tome, Goat cheese)

Café

Coffee

Côte de Provence Domaine Tasquier

dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes

Évian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier

(White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons

Water : Evian or San Pellegrino, 1 bottle per 2 persons

BUFFET MENU

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

Welcome drink with hors d'œuvres (4 pieces per person)

ENTRÉES / STARTER

Bouquet de crevettes

Bunch of shrimps

Taboulet à la menthe

Tabbouleh with mint

Salade d'asperges à l'huile de Truffes

Asparagus salad, truffle oil

Saumon 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

Quiche lorraine

Lorraine quiche

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 Cruautés 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 sauce vierge et zeste d'agrumes

John Dory « aiguillettes » vierge sauce and citrus fruit zest

Mignon de bœuf au thym jus de viande

Mignon beef with thym and meat sauce

Riz sauté aux petits légumes

Rice and seasonal vegetables

Gratin de pomme de terre parfum de truffe

Potatoes gratin with truffle flavour

DESSERT / SWEET

Salade de Fruits Frais

Fresh fruits 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 truffé, St Nectaire, Tome, Chèvre)

Cheese on tray

(Brie with truffle, St Nectaire, Tome, Goat cheese)

Café

Coffee

Côte de Provence Domaine Tasquier dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes Évian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier

(White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons

Water : Evian or San Pellegrino, 1 bottle per 2 persons

COCKTAIL MENU 16 pièces

MENU HORS BOISSONS
MENU WITHOUT DRINKS

Coupe de bienvenue
Welcome drink

SUR TABLES / ON TABLE

Olives provençales
Provençale olives
Mélange de noix
Nuts mix

Panier de Crudités accompagné de ses Sauces
(Tapenade, Anchoïade, Yaourt aux Herbes, Vinaigrette)
Basket with a selection of sauces
(Tapenade, anchoïade, herb yogurt, vinaigrette)

FROID / COLD

Verrine de tartare de thon, zeste de citron vert et sésame
Tuna tartare verrine, lime peel and sesame
Mini navette jambon cru et parmesan
Small milk bread stuffed with raw ham and parmesan
Petit croque Toscan à la bresaola
Little toscan bread with bresaola
Verrine de tomates mozzarella et son Pesto
Tomato, mozzarella and pesto verrine

CHAUD / WARM

Risotto parfum de truffe
Truffle risotto
Fricassé de poulet au tandoori
Chicken "fricassé" tandoori sauce
Mini brochette de gambas, marinées au lait de coco et citron vert
Shrimps marinated with coco milk and lime skewer
Croque-monsieur
Toasted ham and cheese sandwich

SUCRÉ / SWEET

Duo de mousse au chocolat noir et blanc
Black and white chocolate mousse
Tartare de fruits à la menthe, crème de balsamique à la mangue
Fruits tartare with mint, mango balsamique cream
Tartelette citron meringuée
Lemon meringue tartlet
Tiramisu
Tiramisu
Mousse de framboise et chantilly mascarpone
Raspberry mousse and mascarpone chantilly

Café
Coffee

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

COCKTAIL MENU 21 pièces

MENU HORS BOISSONS
MENU WITHOUT DRINKS

Coupe de bienvenue
Welcome drink

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)

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 tartare de thon, zeste de citron vert et sésame
Tuna tartare verrine, lime peel and sesame
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
Brochette de bœuf aux parfums d'Asie
Beef asian style skewer
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
Nem de crevettes ou poulet thaï
Shrimp or chicken thaï nem

SUCRÉ / SWEET

Tartelette citron meringuée
Lemon meringue tartlet
Mini moelleux au chocolat
Baby molten chocolate cake
Tiramisu
Tiramisu
Salade de fraise et citron
Strawberries and lime salad
Mousse de framboise et chantilly mascarpone
Raspberry mousse and mascarpone chantilly
Verrine de chocolat liégeois
Chocolate ice cream topped with whipped cream in a verrine

Café
Coffee

Côte de Provence Domaine Tasquier dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes
Evian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes
Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier (White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons
Water : Evian or San Pellegrino, 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, anchoiade, herb yogurt, vinaigrette)

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

Brochettes diverses : viande, poisson, légumes

Skewers : meat, fish, vegetables

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

OPEN BAR

COCKTAILS & CHAMPAGNE & ALCOOLS

Cocktails (Sex on the beach, mojito, bellini, cosmopolitan...), Champagne Legrand,
Vin Côte de Provence Domaine Tasquier, Bière Corona ou Carlsberg
Alcools (JB, Gordon, Smirnoff, Camino, Bacardi) & Soft drinks
Cocktail Champagne, Wine, Beer, Hard and Soft Drinks

CHAMPAGNE & ALCOOLS

Champagne Legrand, Vin Côte de Provence Domaine Tasquier, Bière Carlsberg ou Corona,
Alcools (JB, Gordon, Smirnoff, Camino, Bacardi) & Soft drinks
Champagne, Wine, Beer, Hard and Soft Drinks

ALCOOLS

Vin Domaine Côte de Provence Domaine Tasquier, Bière Carlsberg ou Corona,
Alcools (JB, Gin Gordon, Smirnoff, Camino, Bacardi) & Soft drinks
Wine, Beer, Hard and Soft Drinks

SOFT DRINKS

CHAMPAGNE & ALCOOLS SUPERIEURS

Champagne Moët & Chandon brut blanc, Vin Côte de Provence Château Minuty, Bière Carlsberg ou Corona,
Alcools (Chivas ou Jack Daniels ou Black Label, Tanqueray ou Bombay, Belvédère, Patron, Dom Papa)
& Soft drinks

ALCOOLS SUPERIEURS

Vin Côte de Provence Château Minuty, Bière Carlsberg ou Corona,
Alcools (Chivas ou Jack Daniels ou Black Label, Tanqueray ou
Bombay, Belvédère, Patron, Dom Papa) & Soft drinks

DRINKS

BOISSONS / DRINKS

AU VERRE/ price of glass

Soft (soda, jus de fruit...)

Soft (soda, fruit juice...)

Evian, San Pellegrino (bouteille de 75 cl)

Evian and San Pellegrino water (bottle 75 cl)

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

Champagne Legrand

Bottle of champagne Legrand

Carte des boissons sur demande

Drinks menu on request

WEDDING MENU

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

Côte de Provence Domaine Tasquier dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes
Evian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

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

WEDDING MENU

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

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

WEDDING MENU

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

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

Evian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

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

Water : Evian or San Pellegrino, 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

Côte de Provence Domaine Tasquier

dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes

Évian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes

Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier

(White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons

Water : Evian or San Pellegrino, 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,
comptée 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

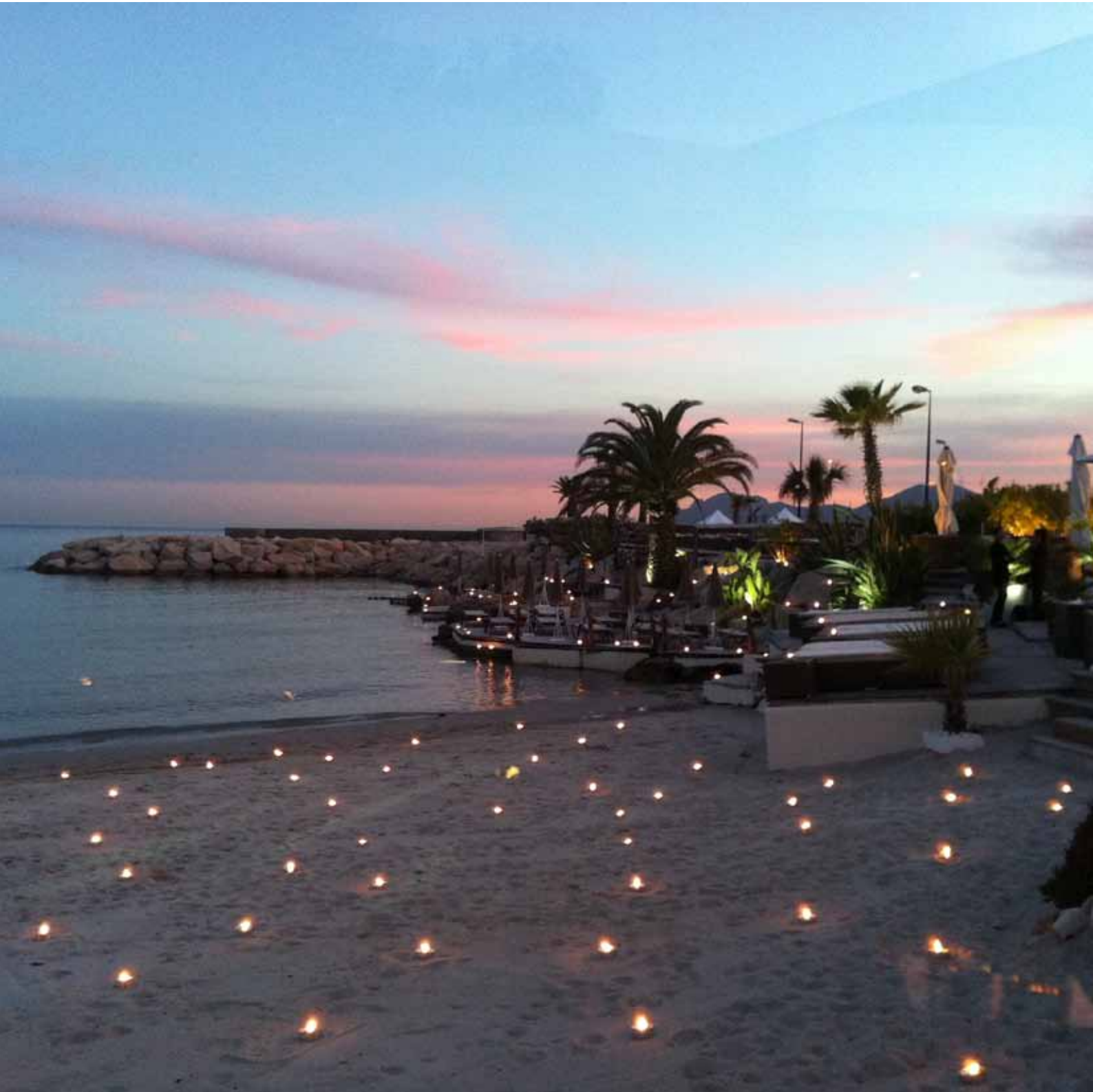
Coffee

**Côte de Provence Domaine Tasquier
dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 2 personnes
Évian ou San Pellegrino, 1 bouteille pour 2 personnes**

Wine : Côte de Provence Domaine Tasquier

(White, Rosé or Red) 1 bottle per 2 persons

Water : Evian or San Pellegrino, 1 bottle per 2 persons



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
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR