



OFFRES DE
RESTAURATION
GROUPES AU
MUSÉE D'ECOUE
(minimum 20 personnes)

LA PAVANE
Juin- Octobre 2025

LES MENUS

MENU ANNE

QUICHE AUX POIREAUX

ou

TOMATES MOZZARELLA DI BUFFALA, BASILIC,
PAIN TOASTÉ AUX OLIVES

BRANDADE DE MORUE, PETIS POIS, CITRONS CONFITS

ou

SAUTÉ DE POULET CURRY MADRAS,
PURÉE DE PATATES DOUCES, BRISURES D'ABRICOTS SECS

FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES ou MANGUE

32,00 €

MENU CLAUDE

TERRINE AUX 2 SAUMONS, ANETH, CIBOULETTE ET BASILIC

ou

L;A TARTINE NORDIQUE VASA

LASAGNES DE BŒUF, TOMATES DE CRIMÉE, SALADE DE CHÊNE

ou

RAVIOLIS À LA TRUFFE

MERINGUE PAVLOVA AGRUMES ou FRUITS ROUGES SELON SAISON

38,00 €

MENU FRANÇOIS

GASPACHO AUX LÉGUMES ET CROUTONS AILLÉS
ou
TARTARE DE CONCOMBRE, FÉTA ET TOMATES CERISES

CREVETTES À LA THAÏ
ou
PARMENTIER DE CANARD, CRÈME , PARMESAN, NOISETTES TORÉFFIÉES

GLACE (PARFUM DU JOUR) ET TUILE AUX AMANDES
ou
TARTE AUX ABRICOTS

42,00 €

MENU POTAGER

GASPACHO AUX LÉGUMES ET CROUTONS AILLÉS

POËLÉE DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON
GLACE (PARFUM DU JOUR) ET TUILE AUX AMANDES

33,00 €



Tous les menus peuvent être accompagnés
d'un verre de vin rouge ou blanc ou d'une bière
en accord avec votre plat et
choisi parmi notre sélection du mois
A partir de 5,00 € le verre.

MENU LA PETITE AIGUILLE

PATÉ EN CROUTE, CORNICHONS, MACHE ET ROQUETTE, VINAIGRE DE CIDRE

CURRY DE POULET, RIZ BASMATI

GLACE MELON, FRAMBOISE OU CITRON

(Menu servi en 30 minutes)

33,00 €

— — —

MENU PETIT PRINCE

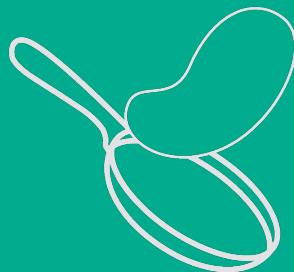
BRUSCHETTA TOMATES MOZZARELLA BASILIC

CORDON BLEU DE VOLAILLE, POMMES DE TERRE DAUPHINE

BROWNIE CHOCOLAT, CRÈME PRALINÉE NOISETTE

27,00 €

(Menu incluant une eau minérale et réservé aux moins de 12 ans)



Pour toute demande spéciale,
N'hésitez pas à nous demander
Christophe au 06 22 69 37 62.

SOFTS

EAU MINÉRALE PLATE ou GAZEUSE 75cl
3,00 €

JUS D'ORANGE OU MANGUE AU VERRE
3,90 €

THÉ
3,00 €

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ
3,00 €

VINS ET BIÈRES

LES VINS SERVIS AU VERRE AVEC LES MENUS SONT
UNE SÉLECTION PROPOSÉE PAR NOTRE SOMMELIER, CONSTAMMENT ACTUALISÉE.
ELLE VOUS SERA COMMUNIQUÉE EN FONCTION DES MENUS CHOISIS.

LA PAVANE

RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL
AU MUSÉE DE LA RENAISSANCE
CHÂTEAU D'ECOUE - 95440 ECOUE

LA MAISON / M2W
Siret 799431200019

contact@la-maison.net
Réservation par téléphone au 06 22 69 37 62

LES FORMULES COCKTAILS & LA CARTE

Cocktail dînatoire

Pièces fingers servies en position debout.

Pour 10 Personnes minimum.

Commande 7 jours avant l'événement.

Utilisation de vaisselle jetable et
réutilisable.

Cocktail 6 Pièces	24
Cocktail 8 Pièces	32
Cocktail 10 Pièces	36

Buffet froid salé

Buffet 6 pièces	20
Buffet 8 pièces	32
Buffet 10 pièces	36

La Carte

Une entrée, un plat unique pour
l'ensemble des convives parmi la sélection
proposée. Commande 7 jours avant
l'événement. Demandes spéciales avec
plaisir mais en option.

Les entrées

- Velouté de champignon à la truffe	12
- Butternut à la coriandre coco	12
- Aubergines grillées au soja graines de sésames toastées	12

- Figues rôties au miel, chèvre frais et speck	14
- Gratin de ravioles de royan, ail des ours	10
- Trilogie du cèdre (houmous, moutabal et taboulé)	10
- Empendadas au Sainte-Maure	12
- Guacamole d'avocats tropicaux	12

Les plats

- Dos de saumon à l'unilatérale, mangue, citron vert	22
- Parmentier de canard, crème, parmesan et noisettes grillées	24
- Tournedos Rossini, foie gras, truffe, pommes de terre dauphine	36
- Brandade de morue au citron confit, petits pois	18
- Crevettes à la thaï, riz basmati	20
- Côtelettes d'agneau, sauce à l'ail et au thym	24
- Curry de poulet, curry doux madras, riz, abricots et cacahuètes	18
- Saucisson de Lyon, pommes de terre tièdes et salade du plessis	20

Le plateau de fromages

- Par personne	12
----------------	----

Les pâtisseries signature

- Par personne	12
----------------	----

Les Plats à partager

Des plats sympathiques et conviviaux à partager. Sur devis selon nombre convives

- L'agneau de 7 heures
- La fondue suisse
- La feijoada
- Le pot au feu
- Etc...
-

Les Boissons

* Nouvelle carte en cours de réalisation.
A paraître au 1er aout.
Nous contacter d'ici cette date.

Les rouges
Les blancs
Les rosés
Les effervescents
Les vins doux
Les bières
Les eaux

Le service

Le service à table est inclus uniquement pour dans les formules à la carte et les plats à partager pour un forfait d'une durée de 2 heures.

Toute heure entamée supplémentaire sera facturée 100,00 € ht.

À savoir :

Les menus

Chaque solution de « menu groupe » intègre 2 choix d'entrées, de plats et de desserts. Le menu POTAGER ou PETIT PRINCE peuvent remplacer le menu groupe pour les personnes qui le désirent (à préciser à la commande).

Les prix

Les prix des menus sont TTC.

La TVA récupérable est de 10% et de 20% sur les bières et vins.

Les interdits alimentaires

Nos menus ne prennent pas en compte d'éventuels interdits alimentaires.

En cas de besoin de menus spéciaux, nous nous ferons un plaisir de vous proposer des menus alternatifs.

Les options

Nous répondons à vos demandes de prestation complémentaire par devis (repas à la carre, animations, décoration, vaisselle spécifique, déroulé spécifique).

Les extérieurs

Les repas sont servis à l'intérieur sauf votre demande de les servir en extérieur.

Le service sur la Terrasse Nord est possible sous réserve des conditions météorologiques favorables, et de l'acceptation par le Musée.

Cette prestation est proposée sur devis.

Votre commande

Votre réservation vaut commande et doit être effectuée 5 jours ouvrés avant la prestation. Elle s'accompagne d'un acompte par virement de 50% TTC lors de la réservation. Le solde doit être réglé le jour de la prestation avant le service. Nous nous réservons le droit de ne pas accepter votre réservation, notamment pour indisponibilité de planning.

Les annulations

Votre acompte vous est remboursé ;

- à 100% pour toute annulation 30 jours minimum avant la prestation,
- à 50% pour toute annulation 15 jours minimum avant la prestation.
- à 25% pour toute annulation 10 jours minimum avant la prestation.

Aucun remboursement ne sera effectué moins de 10 jours avant la prestation.