



DOMAINE DE LA
CORNICHE



• REPAS & RÉCEPTIONS •



UN DOMAINE **AU DESSUS** DES MÉANDRES **DE LA SEINE**

Créé en 1908 pour abriter les amours du roi des Belges Léopold II avec Blanche de Vaughan, le Domaine de la Corniche offre l'une des plus belles vues d'Ile-de-France. Perché sur des falaises de craie, il dispose de salons panoramiques ouverts sur le fleuve. Mélange paisible de contemporain et d'élégance, le Domaine se distingue par la qualité de ses prestations, ses chambres raffinées, son Spa des bords de Seine et sa restauration haut de gamme.

Julien Razemon, jeune Chef au parcours déjà talentueux avec l'obtention d'une première étoile au sein de sa précédente maison, dirige aujourd'hui les cuisines du Domaine.

Pour votre réception, il a concocté un choix de menus alliant **originalité, tradition** et **authenticité**.



LES POINTS FORTS

ACCÈS DIRECT PAR L'A13 À 45 MIN DE PARIS ET 15 MIN DE GIVERNY
VUE EXCEPTIONNELLE AU-DESSUS DES MÉANDRES DE LA SEINE
ESPACES PRIVATIFS & SALLES DE RÉCEPTION PANORAMIQUES
SURPLOMBANT LE FLEUVE
HÔTEL 4 ÉTOILES AVEC 44 CHAMBRES ET SUITES ÉLÉGANTES
SPA DE 600 M², CARITA & CINQ MONDES
PARKING & HÉLIPORT PRIVÉS

APERITIF

COUPE DE KIRKIBULLE
(kir pétillant)

5 €

COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT

9 €

COUPE DE CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE

14 €

*

COCKTAIL - 1H³⁰

KIRKIBULLE, COCKTAIL* AU CHOIX, SOFTS

14 €

CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT, COCKTAIL* AU CHOIX, SOFTS

26 €

CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE, COCKTAIL* AU CHOIX, SOFTS

42 €

*Cocktails : planteur ou chérie framboise ou mojito

*

PIÈCES APÉRITIVES

3 FEUILLETÉS CHAUDS

2 €

3 PIÈCES APÉRITIVES

4,50 €

5 PIÈCES APÉRITIVES

7 €

7 PIÈCES APÉRITIVES

9,50 €



MENU

AMUSE BOUCHE

3 €

*

ENTRÉES

SAUMON EN 2 FAÇONS
crème aigrette & jeunes pousses 18 €

PÂTÉ EN CROÛTE
marmelade d'oignons rouges & herbes fraîches 19 €

RAVIOLE DE GAMBAS
brunoise de légumes & bouillon crémeux 23 €

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT
chutney de figues et briochine toastée 24 €

ASPERGES VERTES RÔTIES AU BEURRE MOUSSEUX
belota 5J & vieux parmesan 26 €

SALADE DE HOMARD BRETON
lomo ibérique & pomme vitelotte 30 €

*

POISSONS

CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'AGRUMES
céleri & avruga 23 €

SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL
polenta crémeuse & noisettes torréfiées 23 €

LIEU JAUNE À LA PLANCHA
pomme mousseuse à la sauge & jus dissocié 24 €

DAURADE SÉBASTE CUIE EN VAPEUR DOUCE
asperges vertes & sauce vierge 25 €

BAR SAUVAGE RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX
choux fleur romanesco & fève de tonka 29 €

TURBOT CÔTIER RÔTI SUR L'ARRÊTE
potagère d'herbes fraîches & beurre battu au piment d'Espelette 33 €

*

TROU NORMAND

6 €



VIANDES

COCHON DE LAIT DÉOSSÉ cuit en vapeur douce & jeunes légumes	23 €
PINTADE FERMIERE DE NORMANDIE RÔTIE AU BEURRE MOUSSEUX haricots croquants & oignons fanes	26 €
QUASI DE VEAU PIQUÉ AU LARD DE COLONNATA asperges vertes & jus perlé	27 €
MAGRET DE CANARD DES LANDES ROSSINI pommes Darphin & sucrine braisée	29 €
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM haricots tarbais & chorizo	33 €
CARRÉ DE BŒUF "SALERS" RÔTI ENTIER pomme Ninon, petit pois & romaine glacés	36 €

*

FROMAGES

DUO DE FROMAGES DE FRANCE & accompagnements	7 €
CŒUR DE NEUFCHÂTEL AU CARMEL POIVRÉ jeunes pousses en salade	9 €

*

DESSERTS

DESSERTS À L'ASSIETTE

Longueur croustillant framboise / Pana cotta fruits rouges / Tarte fraise Dôme pistache / Allumette croustillant chocolat Profiteroles / croquantes & sa sauce chocolat (max. 20 personnes)	13 €
---	------

ENTREMETS

GÂTEAU DÉCOUPÉ SUR PLACE. POSSIBILITÉ INSCRIPTION, BOUGIES OU SCINTILLANTS Craquant chocolat noisette / Douceur d'agrumes Alliance pomme-vanille / Chocolat framboise / Traditionnel fraisier	13 €
---	------

MAX 12 PERSONNES :

Paris-Brest / Saint-Honoré / Mille-feuille vanille / Tarte citron meringuée Tarte Bourdaloue / Tarte fraise-pistache / Tarte fruits exotiques	
--	--

BUFFET DE DESSERTS

À PARTIR DE 20 PERSONNES	20 €
Traditionnel croquembouche ou Pièce montée macarons & entremets	

*

BOISSONS

Boissons incluses - ACCORD METS & VINS - Eaux minérales & café

CES PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DE LA SAISON



CÔTÉ JUNIOR

COCKTAIL KID

CHAMPOMY MILLÉSIMÉ
JUS & SODAS
ET DES BONBONS À GRIGNOTER

MENU

SALADE DE TOMATES ANCIENNES
ŒUF MOLLET MAYONNAISE
TERRINE DE CAMPAGNE DU MOMENT

*

PLATS SERVIS AVEC FRITES OU
FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

STEAK HACHÉ DE CHAROLAIS AU COUTEAU
JAMBON MOSTOLES SERVI CHAUD OU FROID
DOS DE SAUMON À LA PLANCHA

*

DESSERT DU JOUR
COUPE DE SAISON
sorbets ou glaces

16^{€TTC} par enfant

LE MENU JUNIOR EST RÉSERVÉ AUX MOINS
DE 12 ANS ET GRATUIT POUR LES MOINS DE 4 ANS.

PAR AILLEURS, NOUS NOUS CHARGEONS DE RÉSERVER
POUR VOUS VOTRE BABY-SITTER (15€/HEURE)

PRESTATAIRES

DISC JOKEY

ESIL 06 20 46 13 85

www.esil-evenementiel.com

DÉCORATION

Trendy event deco Marie Laure PLET

06 98 51 00 20

Atelier floral 01 34 97 63 18

www.latelier-floral.com

MAGICIEN

Vincent Roca 07 87 33 85 12

INFORMATIONS PRATIQUES

POSER UNE OPTION

Afin de vous permettre de réfléchir avant de choisir le lieu de votre réception, vous pouvez bloquer la date de votre choix. Nous maintenons cette option 7 jours après l'envoi du devis.

RÉSERVER VOTRE SALLE

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagné d'un chèque d'arrhes de 40% du montant global.




VOTRE CONTACT

01 30 93 21 45 - infos@les-escalles.fr



CAPACITÉ & CONFIGURATION DES SALLES

DISPOSITION

SALONS	SURFACE EN M ²			
Lounge	22	8	/	/
Léopold	68	/	50	50
Véranda	70	/	50	90
Léopold + Sully + Méricourt	144	/	130	/



DESTINATION GIVERNY

Hôtels & restaurants



LA RUCHE

Restaurant & hôtel en bord de Seine
Boulangerie artisanale, pâtisserie et épicerie fine
17 chambres vue sur le fleuve

www.laruche78.com



LES CANISSES

Guinguette moderne
Restaurant & terrasse "les pieds dans l'eau"
1 salle de réception privative
Capacité d'accueil jusqu'à 90 personnes
Hôtel 3 étoiles. 18 chambres

ww.canisses.com

Restaurants



LE MOULIN DE FOURGES

Site classé du 18^{ème} siècle.
Restaurant & terrasse au bord de l'Epte. 4 salons privés. 1 espace événementiel modulable jusqu'à 185 personnes

www.moulindefourges.com



LE TERRA CAFÉ

Restaurant au sein du musée des impressionnistes
Terrasse au cœur du jardin
1 espace dédié aux groupes

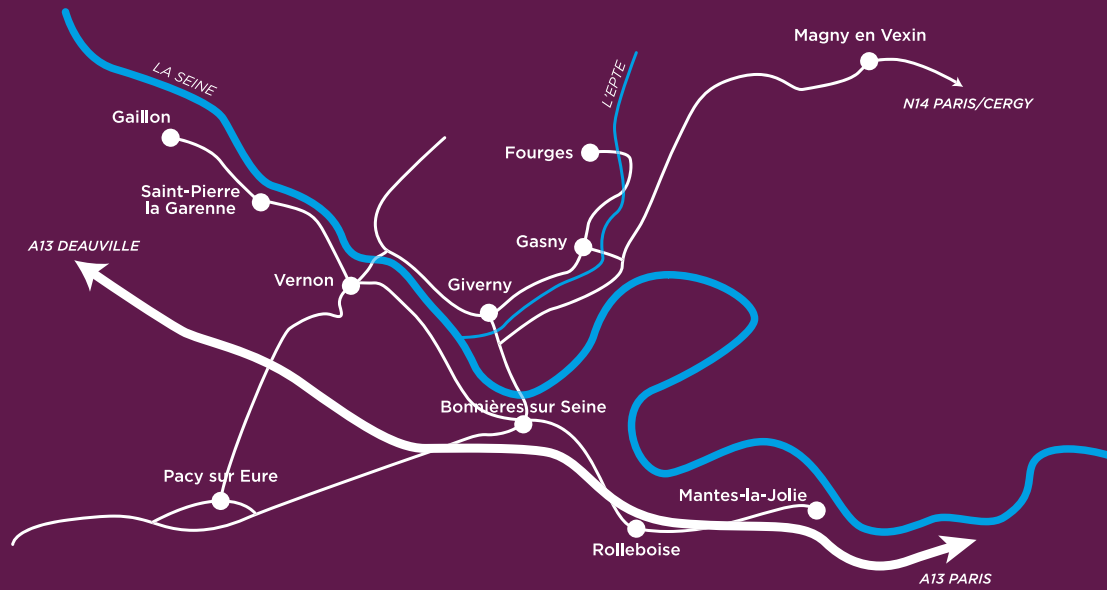
www.terra cafe.fr



LA CAPITAINERIE

Restaurant & terrasse au bord de l'eau. Vue sur le vieux Moulin de Vernon. Cuisine bistro et spécialités poissons

www.restaurantlacapitainerie.com



5, route de la Corniche | 78270 Rolleboise | 01 30 93 2000
contact@domainedelacorniche.com | www.domainedelacorniche.com