

# GRANDES TABLES

- De 13 à 30 personnes -



CHALET DES ÎLES



## **Au Chalet des Îles,**

les grandes tablées prennent  
tout leur sens.

Pensées pour être partagées, elles célèbrent le plaisir d'être ensemble dans un cadre **hors du temps**, où chaque détail est au service d'un moment fluide, élégant et convivial.

Pour vos groupes de **13 à 30 personnes**, nous proposons une expérience autour de la cuisine de Pierre Chomet, généreuse, de saison et résolument contemporaine.

Le menu **Légende de l'Île** a été imaginé.  
Une signature inspirée de l'esprit du lieu.

Un service dédié accompagne votre table,  
pour que vous n'ayez plus qu'à profiter  
pleinement de l'instant.

***“C’est cette richesse de facettes que j’ai  
souhaité traduire à travers chacun des  
plats de ces menus, en respectant bien sûr  
la nature et  
le rythme des saisons.”***

***Le chef, Pierre Chomet***

# LÉGENDE DE L'ÎLE -

90€ TTC PAR PERSONNE

## ENTRÉES

Saumon mariné à cru, vinaigrette ponzu

ou

Foie gras, poivrade d'artichauts

ou

Burrata, roquette et condiments fraises pistaches

## PLATS

Daurade snackée à l'unilatérale, légumes printaniers,  
beurre blanc au poivre de Timut

ou

Château filet de bœuf, frites, sauce béarnaise

## DESSERTS

Éclair caramel beurre salé

ou

Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly

ou

Pavlova fruits rouges et sorbet fraise

## BOISSONS

Coupe de Champagne

Eaux et cafés

--

## OPTIONS

Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut

17€/ coupe - 85€ / bouteille

Chablis, Minuty, Pinot Noir ou St Emilion

14€ / verre et 68€ / bouteille





# PUR VÉGÉTAL

75€ TTC PAR PERSONNE

## ENTRÉES

- Gaspacho d'amandes et haricots verts

## PLATS

Curry vert de légumes rôtis et riz thaï jasmin

## DESSERTS

Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly

## BOISSONS

Coupe de Champagne  
Eaux, cafés

--

## OPTIONS

Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut  
17€/ coupe - 85€ / bouteille  
Chablis, Minuty, Pinot Noir ou St Emilion  
14€ / verre et 68€ / bouteille

Les grandes tables,  
de 13 à 30 personnes

*Large tables*

*From 13 to 30 guests*

## CONTACTS

Marie Hébert - commerciale  
chargée de production  
[mhebert@lechaletdesiles.net](mailto:mhebert@lechaletdesiles.net)

Restaurant  
[restaurant@lechaletdesiles.net](mailto:restaurant@lechaletdesiles.net)

Embarcadère du Chalet des Îles,  
75016 Paris  
01 42 88 92 73

[chalet-des-iles.com](http://chalet-des-iles.com)



Suivez nos actualités  
[@chaletdesiles](https://www.instagram.com/chaletdesiles)

