

GRANDES TABLES

- De 10 à 24 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 **10 à 24 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€

ENTRÉES

Saumon mariné à cru, vinaigrette ponzu
ou
Burrata, roquette et condiments fraises pistaches

PLATS

Daurade snackée à l'unilatérale, légumes printaniers,
beurre blanc au poivre de Timut
ou
Volaille fermière, curry de légumes, jus corsé et riz

DESSERTS

Eclair au caramel au beurre salé
ou
Mi-cuit au chocolat de Madagascar, biscuit cacao à la
fleur de sel

BOISSONS

Une coupe de Champagne
Eaux et café

*Ces menus sont disponibles jusqu'à fin
septembre, avant le lancement de notre
prochaine carte de saison.*





PUR VÉGÉTAL

75 €

ENTRÉES

Haricots verts et crème d'amandes

PLATS

Curry vert de légumes rôtis
et riz thaï jasmin

DESSERTS

Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly

BOISSONS

Coupe de Champagne
Eaux, cafés

Les grandes tables,
de 10 à 24 personnes

Large tables

From 10 to 25 guests

CONTACTS

RESTAURANT

restaurant@lechaletdesiles.net

01 42 88 04 69

Embarcadère du Chalet des Îles,
75016 Paris

chalet-des-iles.com



Suivez nos actualités

@chaletdesiles

