



DOMAINE DE LA
CORNICHE



• REPAS & RÉCEPTIONS •



UN DOMAINE AU DESSUS DES MEANDRES 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. 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 double restauration gastronomique et bistronomique.

Perché sur des falaises de craie, **le restaurant Panoramique, étoilé au guide Michelin**, dispose de salons privés et d'une véranda ouverte sur le fleuve. Le Chef vous propose un menu gastronomique ou une gamme de cocktails dînatoires alliant originalité et authenticité.

Le 20 du Domaine, quant à lui, vous accueille dans une meulière des années 30, à la décoration antiquaire et à la restauration traditionnelle.



LES POINTS FORTS

ACCÈS DIRECT PAR L'A13 À 45 MIN DE PARIS ET 15 MIN DE GIVERNY

ESPACES PRIVATIFS, ET RESTAURANT SURPLOMBANT LE FLEUVE

BAR MOËT & CHANDON ET VÉRANDA PANORAMIQUE

HÔTEL AVEC 44 CHAMBRES & SUITES ÉLÉGANTES

SPA CINQ MONDES DE 600 M2

CLUB ENFANT & SALLE DE CINÉMA

PARKING & HÉLIPORT PRIVÉS

VOTRE REPAS GASTRONOMIQUE


Guide MICHELIN

JUSQUE 14 PERSONNES

Au restaurant, autour d'une table ovale proche de la baie, ou dans un salon privatif. Le Chef vous concocte, du mercredi au dimanche, un menu au gré de la saison en lien avec le menu gourmand de la carte qu'il renouvèle chaque mois.

A PARTIR DE 15 PERSONNES

Autour de tables rondes dans un salon privatif ou bien, dans un esprit lounge, informel et original au bar Moët et Chandon attenant à la véranda panoramique.

Découvrez nos différentes gammes de repas assis et de cocktail dînatoire.



APERITIF

- Coupe de kiribulle (kir pétillant) - 5 €
- Coupe de champagne Mercier - 12 €
- Coupe de champagne Moët et Chandon - 14 €

PIÈCES APÉRITIVES

- 3 feuilletés chauds - 1,50 €
- 3 pièces apéritives - 4.50 €
- 5 pièces apéritives - 7 €
- 7 pièces apéritives - 9.50 €

COCKTAIL

- Kiribulle, cocktail* au choix, softs - 16 €
- Champagne Mercier, cocktail* au choix, softs - 27 €
- Champagne Mumm Cordon Rouge, cocktail* au choix, softs - 42 €

*Cocktails : Pina colada, Sex on the beach ou Planteur



AMUSE BOUCHE

*

ENTRÉES

SAUMON EN 2 FAÇONS mi-cuit, tartare et ciboulette	24€
BURRATA CRÈMEUSE brunoise de légumes, sorbet basilic	20€
TOURTEAUX avocat et pamplemousse	28€
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ mangue & caramel passion	30€
ARTICHAUT BRAISÉ, VIERGE DE JAMBON DE PAYS & vinaigre de Banyuls	28€
SALADE DE HOMARD BRETON lomo ibérique & pomme vitelotte	36€
*	
POISSONS	
*SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE pommes de terre écrasées au beurre demi-sel & ciboulette *(Entre Octobre et fin Mars)	31€
EFFEILLÉ DE SAUMON riz basmati aux aromates & beurre blanc	29€
LIEU JAUNE À LA PLANCHA potagères d'herbes fraîches & beurre battu au piment d'Espelette	30€
BAR SAUVAGE RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX patates douces & sauce tomatée	35€
BARBUE CÔTIÈRE CUITE EN VAPEUR DOUCE carpaccio de courgettes & sauce vierge	35€
*	
TROU NORMAND	6€

VIANDES

LONGE DE COCHON GRILLÉE 29€
pommes de terre grenailles fumées & échalotes confites

SUPRÊME DE PINTADE À LA NORMANDE 32€
pommes pressées

FILET DE VEAU RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX 35€
fricassée de champignons de saison

MAGRET DE CANARD DES LANDES 33€
haricots croquants & oignons fanes

TOURNEDOS DE BOEUF NORMAND CUIT AU SAUTOIR 33€
petit pois carotte à la française

*

FROMAGES

TRILOGIE DE FROMAGES DE FRANCE 7€
et accompagnements

COEUR DE NEUFCHÂTEL AU Caramel POIVRÉ 9€
jeunes pousses en salade

DESSERTS À L'ASSIETTE

Crème aux œufs sauce caramel - Tartelette aux fruits et sorbet - Russe à la pistache - Ile flottante
Pana cotta fruits rouges – Profiteroles croquantes et sa sauce chocolat (max. 20 personnes)

ENTREMETS

GÂTEAU DÉCOUPÉ SUR PLACE. POSSIBILITÉ INSCRIPTION, BOUGIES OU SCINTILLANTS
Royal chocolat/ Entremets fraise pistache/ Douceur mangue passion/ Alliance pomme vanille
Entremets 3 chocolats/ Framboisier/ Fraisier *(variable en fonction de la saison)* 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

Traditionnel croquembouche ou Pièce montée macarons & entremets 20€

*

BOISSONS INCLUSES

Accord mets & vins *(1/3 par personne)* - Eaux minérales & café
Supplément vins « connaissance » - 6 €/personne
Supplément vins « privilège » - 12 €/personne

VOTRE COCKTAIL

Déjeunatoire ou dîatoire - Dès 20 personnes

BOUCHÉES

Foie gras mi-cuit des Landes sur pain d'épices
Roulé de saumon aux herbes
Terrine de cochon à l'Armagnac
Mousse de camembert et gelée de pommes vertes
Verrine d'avocat pamplemousse ou crevettes
Crumble de foie gras et pommes vertes
Huitres Gillardeau n°3 en gelée de pommes vertes
Cecina et bœuf en tartare aux câpres
Brochette de gambas et ananas
Tortilla vapeur et magret séché
Mini burger
Mini croquemonsieur
Beignet de crevettes
Chèvre frais, herbes et lomo ibérique
Chou escargot
Boudin aux pommes

VERRINES

Vitello Tonnato
Mozzarella et coulis de pesto
Fontaine de gaspacho (tomate, melon... selon saison)
Brunoise de bœuf, crème moutarde
Pissaladière et brunoise de lotte
Royale de foie gras, chutney figues
Daurade ceviche

PANIER DE CRUDITÉS, ASSORTIMENT DE SAUCES

MINI PLATS CHAUDS

Mini cassolette aux Saint-Jacques ou homard
Effeillé de cabillaud, mayonnaise passion
Risotto (champignons, asperges, chorizo...selon saison)
Courgettes en tempura
Mini velouté de châtaignes et pépite de foie gras
Foie gras poêlé

ATELIER CULINAIRE

(équivalent à 3 pièces/pers.)
Découpe de jambon ou de pâté en croûte
Foie gras mi-cuit, assortiment de chutneys et pains
Huitres fine de claire n°2
Carpaccio de saumon gravlax, crème citronnée

PLATEAU DE FROMAGES PIÉCÉS

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette citron meringuée
Panna cotta fruits rouges ou exotiques
Royal chocolat
Tartelette aux fruits de saison
Choix praliné
Russe à la pistache
Tarte tatin aux pommes normandes
Rocher coco

Cocktail Vaughan - 59€

8 bouchées, 4 verrines, panier de crudités, 2 mini plats chauds, plateau de fromages piécés, 3 pièces sucrées
Vin rouge (1 bouteille pour 3), softs et café

Cocktail Léopold - 85€

8 bouchées, 5 verrines, panier de crudités, 2 mini plats chauds, plateau de fromages piécés
1 atelier culinaire, (1 atelier au choix pour 30 personnes), 3 pièces sucrées
Champagne (1 bouteille pour 2), vin blanc et rouge (1 bouteille pour 3), softs et café

PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES : Bouchée salée et pièce sucrée à 1.80 € - Verrine à 2.50 €
Mini plat chaud à 6 € - Atelier culinaire 8 €

CETTE PROPOSITION N'EST PAS EXHAUSTIVE.

IL S'AGIT D'UNE SUGGESTION DE PIÈCES QUI VARIE EN FONCTION DE LA SAISON ET DE VOS SOUHAITS.



CÔTÉ JUNIOR

MENU

Apéritif - Jus & sodas

*

Salade de tomates anciennes
Œuf mollet mayonnaise
Terrine de campagne du moment

*

Steak haché de Charolais au couteau
Jambon Mostoles servi chaud ou froid
Dos de saumon à la plancha

Plats servis avec des frites ou des légumes.

(les frites sont remplacées par un gratin de pomme de terre au 20 du Domaine)

*

Dessert du jour
Coupe de saison : sorbets ou glaces

19€ ttc par enfant

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

CLUB ENFANT

Accès privatif

(sous condition de la présence d'une animatrice)

de 12h à 16h : 60 €
de 18h à minuit : 90 €

Baby-sitter au tarif horaire 15 €/heure
(1 baby-sitter pour 10 enfants)



FORFAIT RÉSIDENTE

Le Forfait résidence vous permet de prolonger votre soirée en séjournant au Domaine

Il vous permet de bénéficier de l'exclusivité sur :

La véranda panoramique avec vue sur Seine

**Les salons attenants au bar
MOËT ET CHANDON**

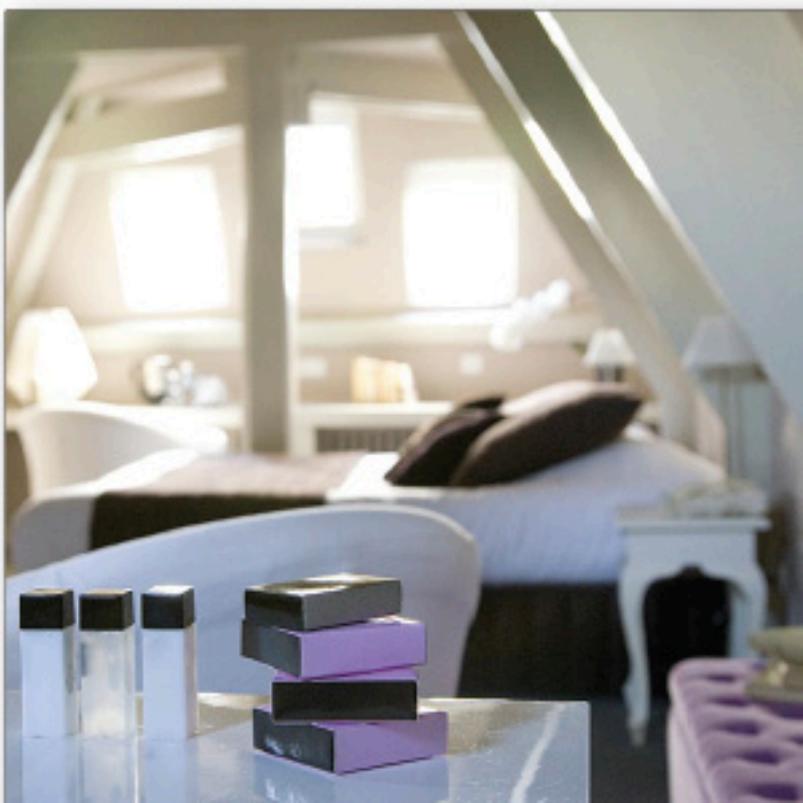
Les 18 chambres du château

4900 €

Organisez votre événement un vendredi ou entre novembre et mars et bénéficiez de 30% de remise sur le montant du forfait

LE LENDEMAIN

Petit déjeuner ou brunch
Déjeuner dans le jardin ou dans
un salon privatif au 20 du Domaine



VOTRE REPAS

AU 20 DU DOMAINE

Le bistrot, situé à proximité du spa, invite à la convivialité dans une ambiance décontractée pour un déjeuner dans le jardin ou un dîner dans l'une des salles privatives.

C'est la cuisine canaille de notre Chef, qui vous propose une carte parfois agrémentée des classiques de la cuisine française.

SUGGESTION DE MENU :

Gaspacho de petits pois frais au vinaigre balsamique
Saumon gravlax aux herbes fraîches et salade de concombre
Salade de fenouil cuit et croquant, haddock et citron
Salade de canard, maïs et tomates cerises
Tarte tatin au jambon sec et morbier

Bar cuit entier, sucrine, tomates confites et vierge au vieux parmesan
Pintade fermière, homard, épinard et tomates cerises
Côte de cochon grillée, jeunes carottes et sauce à l'estragon
Filet de daurade sébaste, ratatouille de légumes
Pintade fermière, homard et jus de crustacés

Café gourmand
Pâtisserie de la Ruche
Rosacées au sucre et Moscato
Panna cotta chocolat

Vin blanc et rouge (1/3 par personne),
Eaux et café

————— **42 €/personne** —————

*Ce menu est utilisé à titre d'exemple.

La carte du 20 du Domaine varie régulièrement, au gré du Chef et de la saison.





PRESTATAIRES

DISC JOKEY

Julien Bourel - **06 45 06 32 08**
julienbourel@gmail.com
www.jvart.fr

MAGICIEN

Olivier Floc **06 12 34 13 51**

PHOTOGRAPHE

Mysopoint - Karima
06 52 90 68 20
contact@mysopoint.fr
www.photographe-mysopoint.fr

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, accompagnés d'un chèque d'arrhes de 40% du montant global.

VOTRE COMMERCIALE

01 30 93 21 45
commercial@destinationgiverny.com

DESTINATION **GIVERNY**

LE MOULIN DE FOURGES



Site classé du 18ème siècle.

Restaurant et terrasse au bord de l'Epte

4 salons privés

1 espace événementiel modulable jusqu'à 200 personnes

www.moulindefourges.com

02 32 52 12 12

contact@moulindefourges.com



LA RUCHE



Restaurant & hôtel en bord de Seine
Boulangerie artisanale, pâtisserie, glacier
menus pour les groupes et brunch
17 chambres vue sur le fleuve

www.laruche78.com

01 30 33 2000

contact@laruche78.com

LE CHANTIER BAR

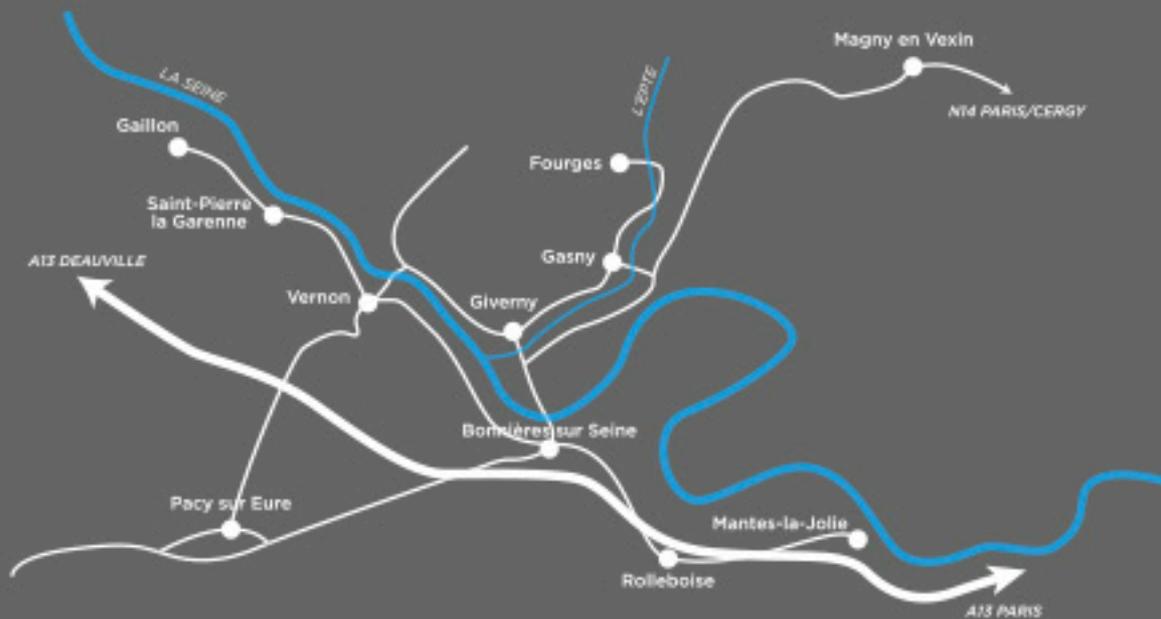
En bords de Seine à Vernon,
avec terrasse.

Bar, soirée live et DJ,
formules snacking et brunch

 **Le Chantier Bar**

06 10 65 81 22

chantier.bar@gmail.com



@ledomainedelacorniche



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