



LE RELAIS
DE LA MALMAISON

HÔTEL SPA RESTAURANT



NOS ESPACES



ESPACE PRIVATIF

Prix TTC

Location en journée : 10h - 17h

Location en soirée : 19h - 00h

Salon privé RDC de 66m² - jusqu'à 30 personnes € 600

Salon privé 1er étage de 78m² - jusqu'à 60 personnes € 800

Terrasse 1er étage - jusqu'à 60 personnes € 800

Heure supplémentaire (2h maxi) € 250



Location de housse de chaise blanche

La housse
€ 3

Location matériel de sonorisation BOSE

€ 250

Supplément micro

€ 100

RESTAURATION



APÉRITIFS

Prix TTC
par personne

Un Jus de fruits ou soda accompagné de 3 pièces salées.	€ 14
Une coupe de champagne Mercier accompagnée de 3 pièces salées.	€ 20
Une coupe de champagne Moët & Chandon accompagnée de 3 pièces salées.	€ 26
Une coupe de champagne Ruinart accompagnée de 3 pièces salées.	€ 34



OPEN BAR APÉRITIF & SOIRÉE

Durée 1h, Minimum de 10 personnes

Open Bar Bière & Vin (Bière, vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux micro-filtrées)	€ 22
Open Bar Champagne & Vin (Champagne Mercier, vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux micro-filtrées)	€ 25
Open Bar Prestige (Whisky, rhum, vodka, champagne Mercier, jus de fruits, sodas, eaux micro-filtrées)	€ 30
Open Bar Honesty (Whisky, calvados, armagnac, champagne Mercier, jus de fruits, eaux micro-filtrées)	€ 35

**Forfait Boissons** € 18

Incluant 1 bouteille de vin pour
3 personnes, eaux micro-filtrées
plates, gazeuses et café

Vin Rouge

Pinot noir, Barton & Guestier

Vin Blanc

Chardonnay réserve, Barton & Guestier

Forfait Boissons € 28

Incluant 1 bouteille de vin pour
3 personnes, eaux micro-filtrées
plates, gazeuses et café

Vin Rouge

Médoc, Château La Tour de By

Vin Blanc

Grand Ardèche, Louis Latour

*Les millésimes et appellations sont
susceptibles d'être changés en fonction
de l'évolution de nos stocks.*

Forfait sans Alcool € 10

Jus de fruits ou sodas incluant
1 bouteille (1,5L) pour 5
personnes, eaux micro-filtrées.

Droit de bouchon non autorisé
au Relais de la Malmaison.



PRESTATIONS

Prix TTC
par personne

Cocktail 15 pièces € 45

(2/3 salées—Pièces chaudes et froides, 1/3 sucrées)

À partir de 20 personnes

Cocktail 20 pièces € 65

Pièce cocktail à l'unité € 3

Station show culinaire A partir de
Au choix € 200

selon proposition du Chef
À partir de 40 personnes

Panier de crudités € 92
Pour 25 personnes

Plateau de fromages et
charcuteries € 90
Pour 10 personnes

Plateau de fromages € 46
Pour 10 personnes



NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES FROIDES

3€ La pièce

Patate douce, moutarde au moût de raisin

Funny fenouil

Coussin lyonnais

Cheesecake à la fondue de poireaux

Cheesecake aux champignons

Bouchon de roquefort au raisin

Paris-Brest de chèvre, miel et noix

Chou Rosso, tapenade poivron

Paris-Brest au saumon

Cube de Gambas aux agrumes

Hareng fumé façon pomme à l'huile

Dôme de tarama blanc

Saumon Gravlax

Mini-wrap Pastrami

Mini-wrap Poulet Curcuma

Mini-wrap Chèvre

PIÈCES FROIDES VEGGIE

Dhal de lentilles

Bouchon de légumes

Carotte au curry

PIÈCES CHAUDES

Tarte façon pissaladière

Mini croque au comté AOP truffé

Mini croque Emmental et Bresaola

Brochette de poulet rôti



NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES FROIDES

3,80€ La pièce

Tataki de Thon

Boeuf carotte

Mille feuille de bresaola

Poulet au curry rouge

Duo de foie gras cerise noire

Gigot d'agneau de 7h

PIÈCES SUCRÉES

3€ La pièce

Lingot Cassis

Maracuja

Lil'Mango

Poire caramel

La Mûre

Cube chocolat

Cube Passion

Far Breton

Craqueline chocolat intense

Chou choco passion

Mont Blanc

Finger explosion de chocolat

Crème brûlée

Cheesecake citron

Baba au Rhum

Tiramisu

Mini brochette de fruits

Fontainebleau aux fruits rouges

Brownie

Tartelette caramel au beurre salé





NOS SHOWS CULINAIRES

ANIMATIONS FROIDES (EXEMPLES)

Espuma de maïs, chips jambon ou magret
Saumon Gravlax, crème citronnée
Croustille de foie gras et Chutney
Carpaccion de Bar aux Coriandres
Magret aux agrumes (Gravlax de magrets)

ANIMATIONS CHAUDES (EXEMPLES)

Risotto crémeux champignons, asperges
et huile de Truffe
Fondue chinoise (soupe mizo, gambas et
chitaké
Wok de légumes, soja et sésame
Saint Jacques poêlées
Magret de canard aux épices
Brouillade d'oeuf parfumé à la Truffe
Epaule d'agneau confite

ANIMATIONS SUCRÉES (EXEMPLES)

Crêpes ou gauffres
Poêlée de fruits rouges et mascarpone
Brunoise de fruits exotique et son sabayon
Crumble déstructuré aux fruits de saison
Baklva praline et caramel beurre salé et
fruit de saison

NOS MENUS

MENU 55€ TTC
par personne* - Hors boissons

Pour minimum 10 personnes

ENTRÉES

1. Houmous crémeux aux graines de cumin et petite tuile croustillante
2. Carpaccio de saumon à l'aneth et perles de Yuzu
3. Velouté de légumes du moment
4. Croustillant de Chèvre rôti au thym citron et salade d'herbes fraîches
5. Rosace de melon et jambon Serrano

PLATS

1. Filet de canette rôtie au miel et romarin, crémeux de carotte et petit navet
2. Quasi de veau, jus crémé et gratin de pommes de terre
3. Dos de cabillaud en croûte d'herbes, tombée de légumes de saison
4. Filet de bar rôti, sauce vierge, wok de légumes croquants

DESSERTS

1. Douceur abricot à la fleur d'Orangée et coulis
2. Finger tatin à la crème et cannelle
3. Dôme 3 chocolats et son coulis
4. Parfait glacé à la pistache

*Menu unique pour l'ensemble des participants.



NOS MENUS

MENU 85€ TTC
par personne* - Hors boissons

Pour minimum 10 personnes

AMUSE-BOUCHE

Selon inspiration

ENTRÉES

1. Foie gras maison chutney abricot et ses toasts
2. Carpaccio de Saint-Jacques parfumé au combawa, tartare de tomates et coriandre
3. Tartare aux deux saumons et mangues aux sésames torréfiés

PLATS

1. Filet de charolais, jus crémé à la fourme, palet de patate douce
2. Saint-jacques poêlées parfumées au chorizo, fondue niçoise et jus vert
3. Poitrine de canard cuite sur peau, petits légumes et jus court

FROMAGES

1. Assiette de fromages affinés

DESSERTS

1. Finger yuzu passion et coulis de mangue
2. Gratin de fruits exotiques, sabayon champagne
3. Mi-cuit chocolat parfumé à la tonka

*Menu unique pour l'ensemble des participants.



NOS MENUS

MENU 115€ TTC
par personne* - Hors boissons

Pour minimum 10 personnes

AMUSE-BOUCHE

Selon inspiration

ENTRÉES

1. Foie gras maison chutney de fruits et ses toasts
2. Belles langoustines juste saisies au combawa
3. Tartare de saumon et mangues aux sésames torréfiés

PLATS

1. Filet de veau , jus crémé à la morilles et mousseline de panais
2. Turbot rôti, beurre noisette, crémeux de brocolis et petites tomates confites
3. Saint-jacques poêlées parfumées au chorizo, fondue niçoise et jus vert
4. Carré d'agneau en persillade rôti, petits légumes et jus court

FROMAGES

1. Assiette de fromages affinés

DESSERTS

1. Finger glacé fraise bergamote et son coulis
2. Gratin de fruits exotiques, sabayon champagne
3. Entremets tout chocolat et crème praliné
4. Casolette de fruits rouges poêlés, amaretto et petite tuile

*Menu unique pour l'ensemble des participants.



NOS MENUS

MENU ENFANT

20€ TTC par personne - Hors boissons

de 3 à 12 ans

ENTRÉES

1. Salade de crudités
2. Saumon fumé citronné
3. Assiette de charcuterie

PLATS

1. Burger au steak de volaille, fromage comté, frites et salade
2. Pizzetta crème, jambon, chèvre frais, salade roquette
3. Croquettes de poisson, frites et mayonnaise

DESSERTS

1. Moelleux au chocolat
2. Tarte fine aux pommes
3. Salade de fruits de saison



NOS EXEMPLES DE BUFFET

MENU BUFFET - 55€ TTC
par personne - Hors boissons

Pour minimum 20 personnes

Assortiment de 4 entrées, 2 plats au choix, 2 garnitures, 1 plateau de fromage et 4 desserts.

La composition peut être modifiée en fonction des saisons. Une proposition vous sera envoyée 1 mois avant.

ENTRÉES

- Saumon mariné à l'aneth
- Taboulé à l'oriental
- Plateau de charcuterie
- Terrine de légumes, crème d'herbes

PLATS (une viande et un poisson)

- Filet de lieu jaune rôti, jus à l'anis
- Dos de saumon, crème ciboulette
- Ballottine de volaille, crème champignons
- Quasi de veau au poivre vert

LÉGUMES

- Pomme grenaille au thym frais
- Fricassée de légumes

FROMAGES

Plateau de fromages affinés et fruits secs

DESSERTS

- Salade de fruits
- Entremets chocolat
- Tartelette de saison
- Riz au lait caramel beurre salé



NOS EXEMPLES DE BUFFET

MENU BUFFET - 75€ TTC
par personne - Hors boissons

Pour minimum 20 personnes

Assortiment de 4 entrées, 2 plats au choix, 2 garnitures, 1 plateau de fromage et 4 desserts.

La composition peut être modifiée en fonction des saisons. Une proposition vous sera envoyée 1 mois avant.

ENTRÉES

1. Salade de haricots verts, magret fumé et copeaux de foie gras
2. Terrine de poisson aux baies roses
3. Salade de quinoa aux crevettes et agrumes
4. Assortiment de saison
5. Saumon fumé et sa crème citronnée

PLATS (une viande et un poisson)

1. Pavé de saumon en croûte de sésame
2. Filet de bar rôti, vierge de légumes
3. Filet de canette rôti au miel et romarin
4. Noisette de veau, sauce morilles

LÉGUMES

1. Gratin de pommes de terre et carottes parfumées à la muscade
2. Mêlée de légumes et croquant aux herbes

FROMAGES

Plateau de fromages affinés et fruits secs

DESSERTS

1. Tarte aux fruits de saison
2. Entremets chocolat
3. Verrine de riz au lait caramel beurre salé
4. Salade de fruits frais



NOS EXEMPLES DE BUFFET

MENU BUFFET BARBECUE- 75€ TTC
par personne - Hors boissons
Sous conditions météorologiques

À partir de 50 personnes

Assortiment de 4 entrées, 2 plats au choix, 2 garnitures, 1 plateau de fromage et 4 desserts.

La composition peut être modifiée en fonction des saisons. Une proposition vous sera envoyée 1 mois avant.

HORS D'ŒUVRE

- Taboulé
- Salade de pommes de terre
- Salade Tex-Mex
- Salade de légumes grillés aux herbes

VIANDES

- Saucisses chipolatas
- Saucisses Merguez
- Rumsteck
- Pavé de saumon

LÉGUMES

- Épis de maïs
- Patate chaude et crème ciboulette
- Chips
- Salade

DESSERTS

- Salade de fruits
- Tarte aux fruits
- Verrine de mousse au chocolat





NOS DESSERTS

Prix TTC
par personne

Pour la réalisation d'une pièce montée en choux

En remplacement du dessert € 12

En supplément du dessert € 17

Pour la réalisation d'une pièce montée en macarons

En remplacement du dessert € 17

En supplément du dessert € 22

Pour la réalisation d'une pièce montée en gâteau

En remplacement du dessert € 10

En supplément du dessert € 15

Dessert grand format à partir de 20 personnes € 10

En supplément du dessert € 4

Droit d'assiette (dans le cas où vous ramenez le dessert) € 4



NOS BRUNCHS (12H-15H)

Prix TTC
par personne

Brunch enfant de 4 à 12 ans	€ 22
Brunch adulte - Minimum 20 personnes	€ 55

BUFFET SUCRÉ (À VOLONTÉ)

Corbeille de viennoiseries, pains, confitures et beurre.

BUFFET SALÉ (À VOLONTÉ)

Oeufs brouillés, bacons grillés, saucisses, champignons et pommes de terre.

BUFFET FROID

Plateaux de charcuterie, plateaux de saumon fumé, salades composées.

PLATS CHAUDS

Viande ou poisson avec accompagnements, servi à l'assiette.

BUFFET DE DESSERTS ET PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Tarte aux fruits, entremets chocolat et salade de fruits.

BOISSONS COMPRISES

Eau minérale, café, thé, chocolat chaud, jus de fruits.