



Vos évènements festifs



Il était une fois dans une ancienne église ...

Coya Paris s'installe en 2019 au sein d'une ancienne chapelle.

Aujourd'hui nous y célébrons l'esprit sud-américain qui s'exprime au travers d'une exceptionnelle gastronomie péruvienne, de cocktails infusions créatifs, de musique latine et d'art contemporain.

La décoration du restaurant est un rappel coloré aux cultures péruviennes, proposant aux invités une expérience immersive dès leurs premiers pas au sein du restaurant.



Un lieu insolite pour vos évènements festifs

COYA Paris vous accompagne toute l'année pour vos évènements.

Diner de groupes, cocktail dinatoire, soirée de lancement, aftershow sans oublier vos fêtes de fin d'année.

Nos espaces se modulent aux couleurs de vos évènements.
En format privatif ou non, nous vous ouvrons les portes de nos différents espaces : La Mezzanine, Le Pisco Bar, et pourquoi pas l'établissement juste pour vous !

Laissez-vous tenter par une expérience unique du Pérou à Paris où se mêle lifestyle, festivités et fusion culinaire.



MENÚ DE PLATA

Pour les groupes à partir de 13 convives
80 par personne

Guacamole et Tortillas VG SG
Guacamole, pico de gallo, tortillas de maïs

Tostada de Thon SG
Pico de gallo, avocat, coriandre

Anticucho de Poulet
Aji amajillo, ail confit, ciboulette

-

Ceviche de Bar Classico SG
Leche de tigre, aji limo, patate douce, maïs choclo, oignon rouge

Tiradito de Saumon
Dashi aux agrumes, concombre, kombu mariné, pamplemousse

Filet de Saumon Label Rouge SG
Quinoa sauté, légumes de saison sauce soja

ou
Coquelet Jaune SG
Ají panca, aioli à la coriandre, légumes grillé

-

Crema Volteada V SG
Flan crémeux à la coco, caramel, vanille

Churros de Naranja V
Les fameux churros, chocolat au lait, dulce de leche, zestes d'orange

Eaux minérales 1 bouteille pour deux, café ou thé
Entrées et desserts à partager

Sélection d'un plat unique pour l'ensemble des convives

coyarestaurant.com | @coyaparisbeaupassage | #coyaparisbeaupassage

Prix nets en euros, service compris.

V: Végétarien VG: Vegan SG: Sans Gluten

MENÚ DE ORO

Pour les groupes à partir de 13 convives
100 par personne

Guacamole et Tortillas VG SG
Guacamole, pico de gallo, tortillas de maïs

Tostadas de Thon SG
Pico de gallo, avocat, coriandre

Anticuchos de Boeuf SG
Ají panca, coriandre

-

Ceviche de Bar "Clásico" SG
Leche de tigre, aji limo, patate douce, maïs choclo, oignons rouge

Ceviche de Thon Albacore "Chifa"
Sauce pimentée, sésame, sauce soja, chips de riz

Tiradito de Sériole
Piment vert, daikon, tobiko

Trio De Maïs VG SG
Maïs grillé, cancha frit, poivron rouge à la braise, menthe

Cazuela Bar Chilien SG
Riz Bomba, dashi, aji amajillo, citron vert, pousses de petits pois

ou

Filet de boeuf Epicé SG
Oignons croustillants, aji limo, anis étoilé, poivre de szechuan
Patatas à la Truffe, sauce huancaína, manchego, truffe noire

-

Churros de Naranja V
Les fameux churros, chocolat au lait et dulce de leche, zestes d'orange

Suspiro à la Noix de Coco V SG
Meringue à la noix de coco, crème de coco, coulis de mangue et fruit de la passion

Eaux minérales 1 bouteille pour deux, café ou thé
Entrées et desserts à partager

Sélection d'un plat unique pour l'ensemble des convives

coyarestaurant.com | @coyaparisbeaupassage | #coyaparisbeaupassage

Prix nets en euros, service compris.

V: Végétarien VG: Vegan SG: Sans Gluten

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pour les groupes à partir de 13 convives
120 par personne

Guacamole et Tortillas VG SG
Guacamole, pico de gallo, tortillas de maïs

Tostadas de Thon & Caviar
Pico de gallo, avocat, coriandre, caviar Baeri

Empanadas de Poulet SG
Maïs, sauce aioli

-

Ceviche Bar "Clásico" SG
Leche de tigre, aji limo, patate douce, maïs choclo, oignons rouge

Ceviche de Maigre à la Truffe
Ponzu à la truffe, ciboulette, poudre de cèpes

Tiradito de Sériole et Caviar
Piment vert, daikon, caviar Baeri

Epinards et Manchego
Noix caramélisées, baies goji, canneberges

Cazuela Bar Chilien SG
Riz bomba, dashi, aji amajillo, citron vert et pousses de petits pois

ou

Boeuf Wagyu Epicé SG
Oignons croustillants, aji limo, anis étoilé, poivre de szechuan

Broccolini

Sauce au piment, ail, gingembre, sésame

-

Churros de Naranja V
Les fameux churros, chocolat au lait et dulce de leche, zeste d'orange

Suspiro à la Noix de Coco V SG
Meringue à la noix de coco, crème de coco, coulis de mangue et fruit de la passion

Eaux minérales 1 bouteille pour deux, café ou thé
Entrées, plats et desserts à partager

Coyarestaurant.com | @coyaparisbeaupassage | #coyaparisbeaupassage

Prix nets en euros, service compris.

V: Végétarien VG: Vegan SG: Sans Gluten

PARA PICAR

6 Finger Food 50 | 10 Finger Food 70 | 14 Finger Food 90

Finger Food froids

Guacamole

Avocat, ají amarillo, tortillas de maïs

Tostada de Thon Albacore

Pico de gallo, avocat, coriandre

Taco de Champignons

Portobello, cèpes purée, graines de moutarde marinées

Taco de saumon

Poivron rouge, tobiko, ají limo, yuzu

Tartare de Bœuf Wagyu

Œuf mariné au soja, olives botija, ají amarillo, graines de moutarde, concombre compressé au ponzu

Ceviche Bar Clasico

Oignons rouge, patate douce, maïs choclo

Ceviche de Thon Albacore

Sauce pimentée, sésame, sauce soja, chips de riz

Ceviche Champignons

Champignons sauvages, choclo, oignon rouge, tagetes

Tiradito de Thon Albacore

Ají amarillo, sésame

Tiradito de Sérieole

Piment vert, tobiko, daikon

Finger Food chauds

Calamar Frit & Sauce Ocopa

Menthe péruvienne, quinoa, piment vert

Empanada de Poulet

Maïs, sauce aioli

Anticucho de Poulet

Ají amarillo, ail confit, ciboulette

Anticucho de Filet de Bœuf

Ají panca, coriandre

Anticucho Champignons Portobello

Ají panca, persil

Cazuela de Bar Chilien

Riz bomba, dashi, ají amarillo, citron vert, pousses de petits pois

Quinoa Chaufa

Légumes de saison, tofu frit, vinaigrette soja sésame

Poulpe Croustillant

Patate douce, ají amarillo, olives noires, chorizo, paprika fumé

Trio de Maïs grillés

Cancha frit, poivron rouge à la braise, menthe

Finger Food sucrés

Alfajores

Dulce de Leche, citron vert

Tartelette Citron Meringuée

Churros

Chocolat au lait, zeste d'orange

BOISSONS

Pour commencer

Cocktail 15

Carte réduite de 3 bestsellers par notre équipe

Coupe de champagne 19

NV Veuve Clicquot Ponsardin, Brut Carte Jaune

Coupe de champagne 30

NV Ruinart, Blanc de Blancs

Les forfaits vins

Découverte des vignobles du monde 35

Les Incontournables du vignoble français 45

Sélection Grands Crus 55

Sélection mensuelle de notre Sommelier - 1 bouteille pour 3 personnes

Prix nets en euros, taxes & service compris / personne

Eaux minérales, soft drinks à discrétion inclus à partir de 10 pièces

Suggestions soumises à modification en fonction des arrivages et des saisons

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



LA MEZZANINE

Située au premier étage du restaurant, la Mezzanine met en scène sous nos magnifiques plafonds un mélange d'artéfacts péruviens et d'art sud-américain.

Rejoignez l'élégance de son décor le temps d'une soirée festive !

Capacité

Jusqu'à 80 personnes en diner assis

Jusqu'à 100 personnes en cocktail dinatoire

Privatisation possible de cet espace

PISCO BAR

Le bar de COYA Paris, une destination en soi pour vivre l'une des plus belles soirées de la place parisienne. Découvrez une vaste sélection d'infusions maison signées COYA, de classiques péruviens et de spécialités locales.

Dans une ambiance feutrée et intimiste, vos événements seront sublimes à l'abri des regards.

Capacité

Jusqu'à 80 personnes en cocktail dinatoire

Réservation de corner ou privatisation





OSEZ LA PRIVATISATION

Plongez au cœur de l'esprit COYA en bénéficiant d'une privatisation totale des lieux. La Mezzanine et le Pisco Bar vous ont séduit ?

Déambulez au rez-de-chaussée et assistez au spectacle de nos cuisiniers en action.

Capacité totale

Jusqu'à 140 personnes en diner assis

Jusqu'à 250 personnes en cocktail dinatoire



COYA MUSIC – LES BELLES ONDES NOUVEAU MONDE

En live et aux platines...

La musique fait partie intégrante de l'ADN de COYA qui a créé son propre label : COYA Music, dirigé par Stéphane Petit. Porté par ses nombreux DJs à travers le monde, le son COYA est original et vibrant, marqué par des rythmes House Tribal.

Nos DJs résidents donneront du rythme à vos fêtes de fin d'année !





Contactez-nous !

Email: events.paris@coyarestaurant.com

Tel: +33(0)1 43 22 00 65

COYA Paris
83, rue du Bac
75007 Paris

coyarestaurant.com
[@coyaparisbeaupassage](https://www.instagram.com/coyaparisbeaupassage) | [#coyaparisbeaupassage](https://www.facebook.com/coyaparisbeaupassage)

