



COYA

SALES & EVENTS BROCHURE

PARIS 2024

COYA PARIS, UN LIEU D'EXCEPTION

Installé en 2019 dans une ancienne chapelle, COYA Paris célèbre l'esprit sud-américain à travers une gastronomie péruvienne unique, des cocktails créatifs, de la musique latine envoûtante et un cadre artistique contemporain. La décoration colorée rend hommage aux cultures péruviennes, offrant à nos invités une immersion totale dès leur arrivée.

UN ESPACE IDÉAL POUR VOS ÉVÉNEMENTS

COYA Paris est à votre disposition pour l'organisation de vos événements : dîners de groupe, cocktails dînatoires, aftershows, Fashion Week, ou célébrations de fin d'année. Nos espaces s'adaptent à vos besoins avec des options de personnalisation telles que des arrangements floraux, des menus sur mesure, et plus encore.

Profitez de nos différents espaces, comme la mezzanine, le Pisco Bar, la salle Andine avec son bar à ceviche, ou même de la privatisation totale du restaurant pour un événement exclusif et sur mesure.

LA MEZZANINE

Située au premier étage du restaurant, la Mezzanine offre un cadre unique sous de magnifiques plafonds, où se mêlent artefacts péruviens et œuvres d'art sud-américain. Laissez-vous séduire par l'élégance de ce décor, idéal pour accueillir vos soirées festives dans une ambiance raffinée.

Capacité:

Jusqu'à 80 personnes pour un dîner assis

Jusqu'à 100 personnes pour un cocktail dînatoire

La privatisation de cet espace est possible pour vos événements exclusifs.





PISCO BAR

Le Pisco Bar de COYA Paris est bien plus qu'un simple bar : c'est une véritable destination pour les amateurs de cocktails d'exception. Laissez-vous séduire par notre sélection de créations maison, alliant l'audace des infusions exotiques à la richesse des classiques péruviens. Chaque cocktail est une invitation au voyage, mêlant saveurs locales et inspirations du monde entier.

Dans un cadre élégant et intimiste, le Pisco Bar vous promet des soirées inoubliables, où chaque détail est pensé pour sublimer vos événements privés, loin des regards.

Capacité:

Jusqu'à 80 personnes pour un cocktail dînatoire
Réservation d'un espace dédié ou privatisation complète disponible

LA SALLE ANDINE

Avec une capacité de 50 personnes assises, la Salle Andine est l'endroit idéal pour des événements plus intimistes, tout en bénéficiant de l'énergie vibrante de COYA. Profitez de notre bar à ceviche unique et de notre cuisine ouverte, où nos chefs exécutent leurs créations sous vos yeux, offrant une expérience culinaire immersive et raffinée.

Capacité:

Jusqu'à 50 personnes en dîners assis
Jusqu'à 80 personnes en cocktail

MENUS

MENÚ CUSCO

90 par personne

Menu servi pour l'ensemble des convives

APERITIVOS

♦ **Guacamole** VG SG
Avocat, tortillas de maïs, chalaquita & ají amarillo

♦ **Croquettes de Bar Chilien**
Bar chilien, pommes de terre, mayonnaise au paprika épicé & coriandre

♦ **Taco de Shiitake et Chalaquita** V
Shiitake grillé, fromage feta, avocat & coriandre

♦ **Brochette de Poulet** SG
Haut de cuisse de poulet fermier, ají amarillo, ciboulette

ENTRÉES

♦ **Ceviche de Bar "Clásico"** SG
Bar, maïs blanc, patate douce, oignon rouge

♦ **Ceviche de Thon "Chifa"**
Thon albacore, sésame, sauce soja, crackers de riz

♦ **Tiradito de Yellowtail aux Tomates Rôties** SG
Yellowtail, salsa jalapeño, cresson de coriandre

PLATS

♦ **Cazuela de Maïs Violet** SG
Maïs violet, riz bomba, chalaquita, maïs croustillant

♦ **Magret de Canard Laqué** SG
Kumquat, 5 épices

♦ **Pommes de Terre Croustillantes** V SG
Pommes de terre croustillantes, aioli à la coriandre, chips d'ail

DESSERTS

♦ **Gâteau Trois Laites** V
Gâteau trois laits, glace vanille & kadaifi caramélisé, pistaches

♦ **Churros** V
Churros à l'orange et citron vert, chocolat au lait & dulce de leche

Prix en euro, taxes et service compris.
Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,
veuillez en informer votre serveur avant de commander.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten ♦ Signature Dish

MENÚ DES ANDES

110 par personne

Menu servi pour l'ensemble des convives

APERITIVOS

♦ **Guacamole** VG SG
Avocat, tortillas de maïs, chalaquita & ají amarillo

♦ **Empanadas de Poulet**
Empanadas de maïs, effiloché de poulet, sauce à l'ail

♦ **Tacos de Saumon**
Tartare de saumon "Label Rouge", avocat, ají amarillo & yuzu

♦ **Brochettes de Filet de Bœuf** SG
Filet de bœuf, ají panca, ciboulette & coriandre

ENTRÉES

♦ **Ceviche de Corvina & Truffe**
Corvina, ponzu à la truffe, cèpes séchés, ciboulette

♦ **Ceviche de Thon "Chifa"**
Thon albacore, sésame, sauce soja, crackers de riz

♦ **Tiradito de Yellowtail aux Tomates Rôties** SG
Yellowtail, salsa jalapeño, cresson de coriandre

PLATS

♦ **Cazuela de Bar Chilien** SG
Bar chilien, riz bomba, citron vert, miso & ají amarillo

♦ **Filet de Bœuf Épicé**
Filet de bœuf épicé, échalotes croustillantes, ají limo

♦ **Asperges & Ocopa** VG SG
Asperges vertes, cacahuètes, paprika fumé

DESSERTS

♦ **Suspiro à la Noix de Coco** V SG
Meringue à la noix de coco, crème de coco, sauce mangue & fruit de la passion

♦ **Churros** V
Churros à l'orange et citron vert, chocolat au lait & dulce de leche

Prix en euro, taxes et service compris.
Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,
veuillez en informer votre serveur avant de commander.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten ♦ Signature Dish

MENÚ INTI

130 par personne

À partager avec les convives

APERITIVOS

♦ **Guacamole** VG SG
Avocat, tortillas de maïs, chalaquita & ají amarillo

♦ **Calamar Frit** SG
Menthe Péruvienne, quinoa, citron vert

♦ **Tostada de Thon & Caviar**
Tartare de thon albacore, avocat, crème fraîche au ají amarillo & caviar oscietra

♦ **Brochettes de Filet de Bœuf** SG
Filet de bœuf, ají panca, ciboulette & coriandre

ENTRÉES

♦ **Ceviche de Corvina & Truffe**
Corvina, ponzu à la truffe, cèpes séchés, ciboulette

♦ **Ceviche de Saint-Jacques & Dorade avec Papaye** SG
Saint-Jacques & dorade, papaye, maïs croustillant

♦ **Tataki de Thon Nikkei**
Thon albacore, lucuma, tobiko au wasabi, ají panca

PLATS

♦ **Cazuela de Homard** SG
Homard, riz bomba, bisque de tomate fumée, avocat, crème fraîche

♦ **Entrecôte Wagyu Chilienne** SG
Sel adobo, chimichurri, escabèche

♦ **Brocoli Grillé** VG SG
Brocolis tendres, sauce au ají rocoto & soja, graines de sésame

DESSERTS

♦ **Churros** V
Churros à l'orange et citron vert, chocolat au lait & dulce de leche

♦ **Suspiro à la Noix de Coco** V SG
Meringue à la noix de coco, crème de coco, sauce mangue & fruit de la passion

♦ **Espuma au Chocolat**
Mousse au chocolat Illanca, glace tonka & café, sablé au chocolat

Prix en euro, taxes et service compris.
Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,
veuillez en informer votre serveur avant de commander.
V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten ♦ Signature Dish



OSEZ LA PRIVATISATION

Si vous souhaitez un événement d'envergure, plongez au cœur de l'esprit COYA avec la privatisation complète de l'établissement. En plus de la Salle Andine, laissez-vous séduire par la Mezzanine et le Pisco Bar. Explorez librement le rez-de-chaussée pour assister au spectacle de nos cuisiniers en action.

Capacité totale:

Jusqu'à 140 personnes pour un dîner assis
Jusqu'à 250 personnes pour un cocktail dînatoire

City of London – Mayfair – Paris – Dubai – Abu Dhabi – Riyadh – Doha
Mykonos – Marbella – Monte Carlo – Barcelona – Muscat



COYA PARIS

83-85 rue du Bac, 75007, Paris

+33 1 43 22 00 65 | reservations.paris@coyarestaurant.com | www.coyarestaurant.com

[Click here for a virtual tour of our venue.](#)

COYA 2012 - 2024. All rights reserved.