



COYA

Paris

BIENVENUE

COYA est une célébration de 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

COYA Paris vous accompagne toute l'année pour vos événements.: diner, cocktail dinatoire, afterwork, soirée de lancement, séminaire et événement privés.

Nos espaces se modulent aux couleurs de vos événements. Nous vous ouvrons les portes de nos différents espaces : La Mezzanine, Le Pisco Bar, La Terrasse et pourquoi pas l'établissement juste pour vous !

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



LE RESTAURANT

Plongez au cœur de l'esprit COYA en poussant les portes de notre restaurant au rez de chaussée et profitez de l'immersion avec nos cuisiniers en action.

Evènements

Diner et cocktail dinatoire

Capacité

Jusqu'à 50 personnes en diner assis

Jusqu'à 80 personnes en cocktail dinatoire





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 !

Evènements

Diner, cocktail dinatoire, séminaire

Capacité

Jusqu'à 80 personnes en diner assis

Jusqu'à 100 personnes en cocktail dinatoire

Privatisation sur demande



LE 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. Programmation musicale tous les soirs !

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

Evènements

Afterwork, cocktail dinatoire, aftershow

Capacité

Jusqu'à 80 personnes en cocktail dinatoire

Réservation de corner ou privatisation sur demande





OSEZ LA PRIVATISATION

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

Capacité totale *

Jusqu'à 140 personnes en diner assis

Jusqu'à 250 personnes en cocktail dinatoire

*sur deux niveaux



LA TERRASSE

Nichée dans le Beupassage, notre terrasse végétalisée à ciel ouvert est un havre de paix en plein Paris.

C'est le cadre idéal pour vos déjeuners, dîners et réceptions dès que les beaux jours reviennent.

Capacité

Jusqu'à 80 personnes en diner assis

Jusqu'à 100 personnes en cocktail dinatoire



MENUS DE GROUPES



MENÚ DE PLATA

80 par personne

Guacamole et Tortillas VG SG
Avocat, aji amarillo, 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

Tataki de Thon
Aji amarillo, cebette, sésame noir

Filet de Saumon Label Rouge SG
Ecrasé de Pommes de terre, aji Amajillo
salade d'herbes

OU

Coquelet Jaune SG
Aji panca, aioli à la coriandre
légumes grillés

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

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

MENÚ DE ORO

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
Aji panca, coriandre

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

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

Tiradito de Sérïole
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
Mousse à la noix de coco
meringue, sauce mangue
fruit de la passion

MENÚ DEGUSTACIÓN

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, oignon rouge

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

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

Epinards et Manchego
Noix caramélisées, baies de goji
canneberges

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

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, zestes d'orange

Suspiro à la Noix de Coco V SG
Mousse à la noix de coco
meringue, sauce mangue
fruit de la passion

Menu à partir de 12 personnes

Ligne bouteille d'eau minérale 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



COYA

OFFRE PARA PICAR

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

Finger Food Froids

Guacamole VG SG

Avocat, aji amarillo, tortillas de maïs

Tostada de Atún Albacore

Pico de gallo, avocat, yuzu

Tacos de Hongros V

Portobello, purée de cèpes, graines de moutarde

Tostada de Saumon

Poivron rouge, aji limo, yuzu, tobiko

Ceviche de Bar Clásico SG

Leche de tigre, aji limo, patate douce, maïs choclo,
oignon rouge

Ceviche de Thon Albacore "Chifa"

Sauce pimentée, sésame, sauce soja, chips de riz

Tiradito de Sérieole SG

Piment vert, daikon, tobiko

Trio de Maïs VG SG

Maïs grillé, cancha frit, poivron rouge à la braise,
menthe

Finger Food Chauds

Empanadas de Poule SG

Maïs, sauce aïoli

Anticucho de Poulet SG

Aji amarillo, ail confit, ciboulette

Anticuchos de Bœuf SG

Aji panca, coriandre

Anticuchos de Champignons SG

Aji panca, persil

Riz "Chaufa" V SG

Maïs, sofrito, soja et sésame

Croquette de thon

Purée de truffe, pousses de moutarde

Croquette de Bar

Mayo épicée, piment rouge, citron vert

Berenja VG SG

Miso, sésame, ciboulette

Bowl Food

Arroz Nikkei SG +8

Bar Chilien, Riz Bomba, citron vert, aji amarillo

VG: Végétarien V: Vegan SG: Sans Gluten

Finger Food Sucrés

Churros de Naranja V

Les fameux churros, chocolat au lait &
douce de leche, zeste d'orange

Alfajores V

Sablé au citron vert, dulce de leche

Tartelette au Citron Vert V

Tarte citron meringuée

Tartelette au Chocolat praliné V

Tartelette au praliné noisette et chantilly
chocolat

Granité à l'ananas et fruits exotiques

VG

Granité à l'ananas, sorbet fruits
exotiques

Offre Afterwork 50

2 cocktails / personne - sélection de 3 variétés de
cocktails par notre équipe

Trio de Finger Food sélectionné par notre équipe

*Prix nets en euros, taxes et service compris / personne
Eaux minérales, soft drinks inclus à partir du forfait 10 pièces
Suggestions Finger Food sujet à modification en fonction des arrivages et des saisons*

BOISSONS

Pour commencer

Cocktail 15

Carte réduite de 3 bestsellers par notre équipe

Coupe de champagne 18

NV Veuve Clicquot Ponsardin, Brut Carte Jaune

Coupe de champagne 30

NV Ruinart, Blanc de Blancs

Bouteille de Veuve Clicquot Ponsardin 105

La carte des vins

Forfait Découverte des vignobles du monde 35

Forfait Les Incontournables du vignoble français 45

Forfait Sélection Grands Crus 55

*Sélection mensuelle de notre Sommelier - références sur demande
- 1 bouteille pour 3 personnes - prix par personne*

Sélection à la carte sur demande

Prix nets en euros, taxes et service compris

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



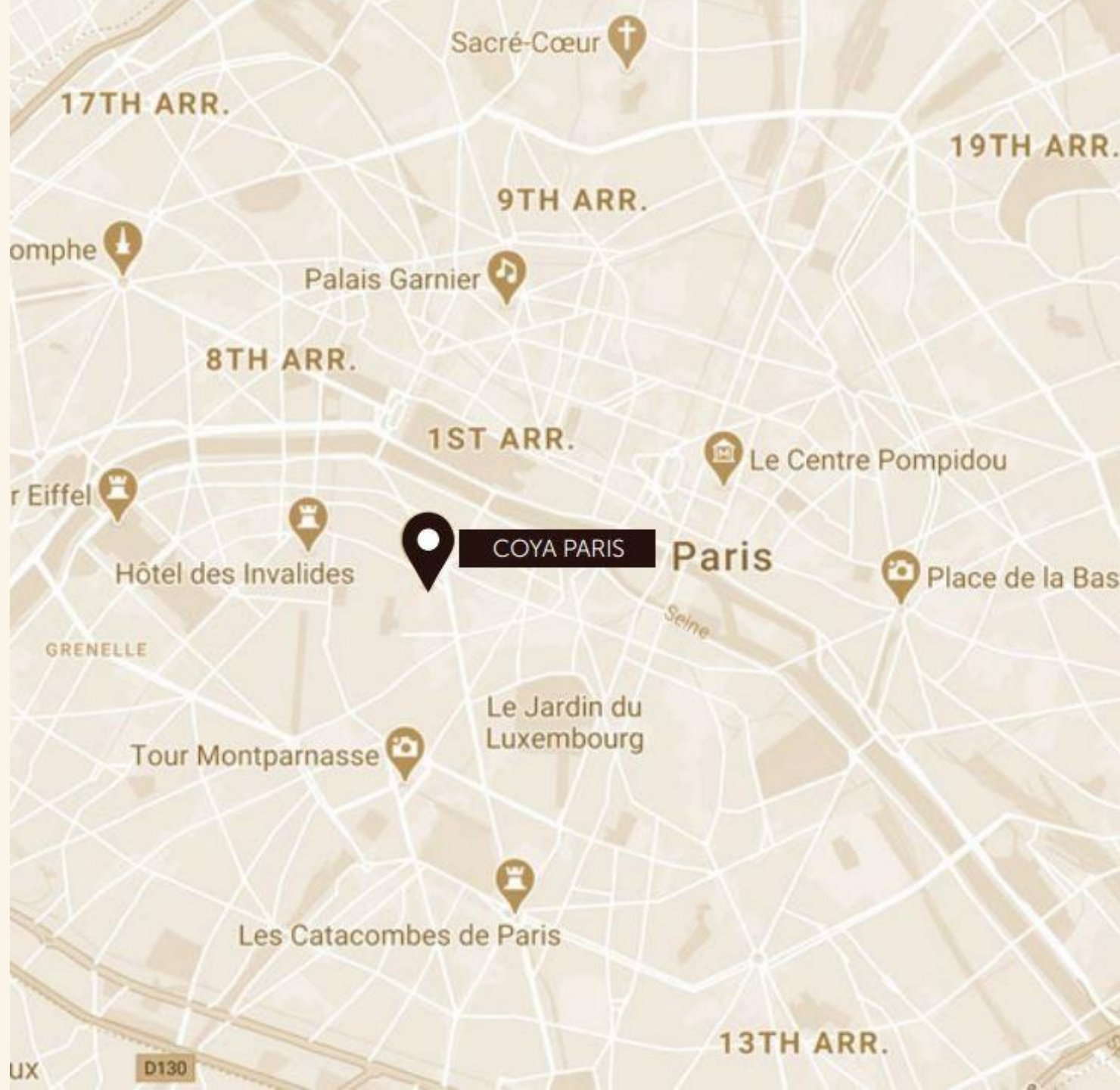
Contactez-nous

Gaëlle DUBOIS

events.paris@coyarestaurant.com
+33(0)7 86 88 06 27

COYA Paris
83, rue du Bac
75007 Paris

www.coyarestaurant.com
@coyaparisbeaupassage | #coyaparisbeaupassage





COYA

Paris