

# Tarifs de nos Prestations

## **Forfait Journée d'Etude – 65€ par personne**

Incluant : Salle de réunion, vidéo projecteur, paperboard, écran, bloc-notes, stylo, eaux minéral déjeuner\* et 2 pauses café\*\* (matin et après-midi)

## **Forfait 1/2 Journée d'Etude – 55€ par personne**

Incluant : Salle de réunion, vidéo projecteur, paperboard, écran, bloc-notes, stylo, eaux minéral déjeuner\* et 1 pauses café\*\* (matin ou après-midi)

\* Déjeuner Affaires (3 plats servis à table, boissons comprises) ou Buffet Affaires (à partir de 40 personnes, boissons comprises)

\*\* Café thé, lait, jus de fruits, eaux minéral et viennoiseries ou pâtisseries

## En Option

### **Café d'accueil – 5€ par personne**

Incluant : Café, thé, lait, jus de fruits et eaux minéral

### **Pause café – 8€ par personne**

Incluant : Café, thé, lait, jus de fruits, eaux minéral et viennoiseries ou pâtisseries

### **Pause café permanente – 10€ par personne (durée de 3 heures)**

Incluant : Café, thé, lait, jus de fruits, eaux minéral et viennoiseries ou pâtisseries

# Apéritifs & Forfaits Boissons

Kir Vin Blanc (Bourgogne Aligoté & Liqueur de cassis) – **5€** par verre

Cocktail Maison (sans alcool) – **8€** par verre

Cocktail Maison (avec alcool) – **10€** par verre

Kir Royal – **12€** par coupe

Champagne – **12€** par coupe

Forfait Soft Drinks – **6€** par personne

Forfait Vins – à partir de **8€** par personne

Forfait Cocktail Boissons 1/2 heure (sans Champagne)  
à partir de **10€** par personne

Forfait Cocktail Boissons 1/2 heure (avec Champagne)  
à partir de **14€** par personne

Forfait Cocktail Boissons 1 heure (sans Champagne)  
à partir de **18€** par personne

Forfait Cocktail Boissons 1 heure (avec Champagne)  
à partir de **26€** par personne

## Canapés

Suggestion de canapés à partir de **2€** par pièce

# Nos Menus

## Menus 3 plats

*Incluant 1/3 bouteille de vin, eaux minéral et café par personne*

Menu Affaire – **45€** par personne

Menu Élégance – **65€** par personne

Menu Gala – **85€** par personne

## Buffets

*Minimum 40 personnes*

*Incluant 1/3 bouteille de vin, eaux minéral et café par personne*

Buffet Affaire – **45€** par personne

Buffet Nicois – **65€** par personne

Buffet Asiatique – **65€** par personne

Buffet Poissons – **65€** par personne

# Menu Affaire – AUTOMNE/HIVER – 45€ par personne

*Octobre à Mars*

## Entrées

Parmeggiane d'aubergines gratinés au pecorino sarde

Terrine de foie gras de canard, confiture de figue et son pain brioché

Risotto aux cèpes, cristalline de parmesan

Salade d'endives au roquefort et noix, au xérès

Salade de gésiers et magret fumé sur son lit de mâche, vinaigrette au balsamique

Assiette de légumes marinées et chiffonnade de jambon cru du pays

## Plats

Dos de cabillaud rôti aux olives, pomme de terre écrasées au basilic

Filet de daurade en crouste d'herbes, huile vierge au fenouil sauvage, pomme fondantes belle époque au beurre noisette

Cuisse de lapin confite à l'huile d'olive, polenta crémeuse aux olives taggiasca, sauce vigneronne

Pièce de bœuf, gâteau de pomme de terre, légumes du moment, sauce poivre

Filet de Loup de méditerranée, ratatouille et riz basmati parfumé à l'aneth

Daube de bœuf, accompagné de ses tagliatelles

## Desserts

Soufflé glacé à la mandarine impériale, petites madeleines au sirop de bergamote

Cheese cake coulis aux fruits de la passion tuiles aux amandes

Dôme croustillant à la mousse au chocolat, sablé breton au beurre demi sel

Entremet à la griotte mousse mascarpone, coulis de fruit rouge

Baba au rhum, crème chantilly, fruits frais de saison

Opéra chocolat café

Vin Rouge, Rosé, Blanc AOC Côtes de Provence, Eaux Minérales et Café ou Thé

# Menu Affaire – PRINTEMPS/ETE – 45€ par personne

*Avril à Septembre*

## Entrées

Salade d'avocat crevettes aux agrumes bouquet de mesclun, huile d'olive citron

Saumon mariné à l'aneth et à la badiane, salade maraichère à l'huile d'olive et citron

Jambon Serrano servis sur un toast de pain de campagne frotté à l'ail et pétale de tomate, artichaut et pistou

Tartare de tomate grappe et avocat au vinaigre balsamique et mesclun

Salade de poulpes à l'italienne, vinaigrette aux xérès et coriandre

Salade Niçoise

## Plats

Saumon au miel et sésame, riz pillaf, ratatouille et sauce vierge

Sandre poché au champagne, fondue de poireau, pomme paille

Filet de dorade gratiné aux pignons de pin, cannelloni d'aubergine en piperade, beurre citronné

Suprême de volaille fermière en fine duxelles, courgette de pays farcies de risetti au parmesan, polenta crémeuse à l'origan

Magret de canard au chèvre et au miel au jus de romarin, bayaldi en tarte feuilleté

Bavette de bœuf, légumes du moment et pommes de terre grenailles, sauce vigneronne aux échalotes

## Desserts

Tarte tatin aux pommes caramélisées crème glacée à la vanille, sauce caramel

Fondant au chocolat noir 70% et crème glacé à la pistache

Vacherin framboise coulis fruits rouges

Craquant de chocolat blanc, crème citron vert

Feuilleté aux pommes et sa crème glacée à la vanille

Tarte aux citrons de Menton

Vin Rouge, Blanc, Rosé AOC Côtes de Provence, Eaux Minérales et Café ou Thé

## Buffet Affaire 1 – 45€ par personne

*Minimum 40 personnes*

### Froid

Corbeille de crudité

Carpaccio de poisson mariné

Eventail de melon brèsaola

Piperade de filet de rougets

Tomate mozzarella à l'huile de basilic

Chiffonnade de jambon Serrano

Avocat aux crevettes

Taboulé oriental

### Chaud

*(1 poisson ,1 viande au choix)*

Gigot d'agneau frotté à l'ail rôti aux herbes, bayaldi

Roti de bœuf, gratin dauphinois sauce vin rouge

Filet de sandre sauce Noilly Prat polenta aux olives

Pavé de saumon poêlé de légumes beurre blanc

### Dessert

Tarte pecan pie, tarte citron meringué, tarte bourdalou, salade de fruit frais et brownies

Vin Rouge, Blanc Rosé AOC Côtes de Provence, Eaux Minérales et Café ou Thé

## Buffet Affaire 2 – 45€ par personne

*Minimum 40 personnes*

### Froid

Saumon mariné au citron vert

Poivrons, courgettes confit à l'huile d'ail

Salade de fruits mer aux aromates

Salade niçoise

Pissaladière à l'anchois

Caviar d'aubergine

Plateau de charcuterie

### Chaud

(1 poisson et 1 viande au choix)

Cabillaud aux olives du pays pomme de terre écrasé

Pavé de merlu, ratatouille sauce vierge au basilic

Suprême de volaille, piperade de légumes sauce forestière

Paleron de bœuf cuit en daube, gnocchi

### Dessert

Opéra, entremet mangue passion, gâteau fondant au chocolat, tartelettes de saison, finger mascarpone fruit rouge

## Buffet Niçois – 65€ par personne

*Minimum 40 personnes*

### Entrées

Salade niçoise, petit pan bagnat

Poivrons marinés en salade, farcis niçois

Truccia (omelette plate aux blettes, pignon et parmesan)

Panier de crudités anchoïade, focaccia à l'échalote

Pissaladière

Escabèche de sardines

Beignet de sardines

### Plats

Filet de daurade poêlé, ratatouille, sauce vierge aux fèves

Daube de bœuf aux cèpes, tagliatelle

### Desserts

Tarte citron, tarte aux fraises,

Salade de fruit frais, tarte aux figues

Figue au vin rouge et au mascarpone

Tourte de blettes sucées

Vin Rouge, Blanc Rosé AOC Côteaux Niçois, Eaux Minérales et Café ou Thé



# Nos Salons



	M <sup>2</sup>	ETAGE	LUMIERE DU JOUR	U	BOARD	CLASSE	THEATRE	BANQUET	BUFFET	COCKTAIL
<b>PRESIDENT</b>	200	0	NON	51	60	96	190	180	120	200
<b>BELLE EPOQUE</b>	110	0	OUI	30	36	45	100	100	80	120
<b>HALL AUX FRESQUES</b>	110	0	OUI	-	-	-	100	84	60	120
<b>MASSENA</b>	37	0	OUI	13	14	-	-	-	-	-
<b>VICTOIRE</b>	25	0	OUI	11	12	-	-	-	-	-
<b>MEYERBEER</b>	20	0	NON	7	8	-	-	-	-	-



# Plan Salons

