

Tarifs de nos Prestations

Forfait Journée d'Etude – 75€ 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 – 65€ 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 croute 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

Menu Élégance – 65€ par personne

Kir au champagne, soft, jus de fruits et 2 canapés par personnes

Entrées

Feuillantine de suprêmes de caille, salade de pois gourmand au vinaigre de xérès jus au thym
Terrine de foie gras de canard au naturel, figues confites au romarin toast de pain de campagne
Biscuit de loup aux feuilles d'épinards, gambas papillon, jus de crustacé à l'orange
Carpaccio de saint pierre à la coriandre et gingembre, huile d'olive au citron vert

Plats

Bavette de bœuf black angus, poêlé de champignons des bois, pomme de terre grenaille, sauce florentine
Médailon de lotte infusé à la citronnelle, lait de coco et gingembre, risotto au safran chips de parmesan
Filet de daurade de méditerranée braisé au citron de menton, olive taggiasca, fine mousseline d'épinard
Quasi de veau, polenta au gorgonzola

Desserts

Opéra chocolat café crème anglaise aux gousses de vanille
Soufflé glacé au grand marnier, petite madeleine aux sirops de bergamote
Sablé de figue rôtie, crème d'amande et pistache
Mi cuit chocolat, cœur coulant au caramel à la fleur de sel

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

Menu Gala – 85€ par personne

Forfait Cocktail Boissons, soft, jus de fruits et 3 canapés par personnes

Entrées

Assiette de saumon fumé, crème acidulé et asperges vertes

Déclinaison de foie gras en deux versions (chaud et froid)

Salade de St jacques, tagliatelles de légumes parfumés à l'huile de truffe, bouquet de roquette

Filets de rougets en tapenade, compotée de légumes provençaux à l'huile d'olive et artichauts

Plats

Filet de St pierre Rôti aux artichauts, cébette fine, risotto safrané

Tournedos de lotte au lard, bâtonnés de carotte, écrasé de pommes de terre, sauce vin blanc

Filet de bœuf, pommes fondantes, courgette farci, sauce au poivre

Carré d'agneau persillé à la moutarde, bayaldi en tarte feuilletée

Desserts

Souffle glacé à la mandarine impérial, petite madeleine à la bergamote

Fondant chocolat glace vanille

Baba au rhum, crème chantilly et fruit de saison

Vacherin à la framboise, coulis de fruit rouge

Vin Rouge AOC Côtes du Rhône, Vin Blanc AOC Sancerre, 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

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

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

Buffet Asiatique – 65€ par personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Nems aux saveurs variés

Samossa aux légumes

Salade de vermicelles à l'huile de sésame

Salade de pousses de soja

Gambas sautées piquantes

Chips de crevettes

Plat

(1 poisson et 1 viande au choix)

Lotte à la citronnelle gingembre et lait de coco, riz cantonnais

Crevette sautées, julienne de carotte

Porc au caramel et nouille chinoise

Poulet tandoori, wok de légumes

Desserts

Moelleux coco

Brochettes d'ananas

Entremet mangue passion

Tarte amandine

Flan

Vin Rouge, Blanc Rosé Domaine du Berne (cuvées spéciales), Eaux Minérales et Café ou Thé

Buffet Poissons – 65€ par personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Marinade de rouget à la coriandre

Rosace de poisson fumé et mariné au citron vert

Salade de hareng et pomme de terre

Salade de poulpes à l'italienne

Buisson de crevette bouquet

Aiguillettes de saumon

Tartare de daurade aux petits légumes

Saumon mariné à l'aneth

Plats

Saumon Colbert

Suprême de daurade beurre blanc confit niçois

Lotte à la citronnelle et gingembre fenouil barigoule et riz sauvage

Desserts

Plateau de fromage affiné, assortiment de pain campagne, olives, noix

Salade de fruit frais, île flottante, tarte aux fruits de saison, tropézienne, entremet au chocolat

Vin Rouge, Blanc Rosé St. Roseline AOC Cru Classé Côtes de Provence, Eaux Minérales et Café ou Thé

Nos Salons



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



Plan Salons

