

O² pointus

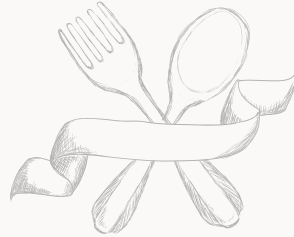
Restaurant du CNTL

MENUS DE GROUPE
PRINTEMPS ÉTÉ
2024



MENUS DE GROUPE

MINIMUM DE 15 PERSONNES À TABLE.



Depuis 2009, Frederic et Damien mettent tout en œuvre pour réaliser vos événements sur mesure.

Vous souhaitez de la qualité, nous allons bien nous entendre et ferons le nécessaire pour vous l'apporter.

Claire BOUGUEN, notre Chef de Cuisine vous propose différentes formules de MENU "TOUT COMPRIS" pour vos repas de famille, entreprises ou autre événements.

Flexibilité et écoute sont nos maîtres mots afin que votre événement reste inoubliable.

Dans le cadre d'un groupe supérieur à 40 personnes installées dans la salle du restaurant ou sur la terrasse, des frais supplémentaires de privatisation s'appliquent :

Conditions via le CNTL-Fiche d'informations à remplir+ chèque ou virement de 600.00€ au Club Privé.

Si vous souhaitez réserver, ces deux dernières ensemble, une location de 1500.00€ sera facturée.

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits ou demande particulière.

QUAI MARCEL PAGNOL - PAVILLON MAXIME TARRAZI - CNTL - 13007 MARSEILLE
INFO.RESA.CNTL@GMAIL.COM - 04 91 33 81 40

MENU À 54.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 40.91€ À 10% ET 7.50€ À 20% SOIT 48.41€ HT

APÉRITIFS

1 PAR PERSONNE AU CHOIX SERVI À TABLE HORS CHAMPAGNE, COCKTAILS ET WHISKY SUPÉRIEUR

- DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :**
- Gaspacho de Melon et Crème à l'anis
 - « Panissaladière » aux anchois et oignons confits
 - Carpaccio de Maigre au Yuzu

ENTRÉES

Choix obligatoire, identique **pour tout le monde.**

MAIGRE :

Dans sa version « Gravelax » (cuit au sel), Focaccia Maison et crème citronnée.
OU

BOEUF/ASPERGES VERTES :

Velouté d'asperges juste tiédie, pointes rôties au beurre et cromesquis de Bœuf confit aux épices Méditerranéenne.

PLATS

Choix obligatoire, Possibilité de mixer les choix, (Ex 12 poissons / 6 viandes) à communiquer **IMPÉRATIVEMENT EN AMONT**

VEAU :

La Poitrine roulée et longuement confite, Palet de Polenta à l'olive noire et jus de cuisson parfumé à la Sarriette
OU

DORADE :

Rotie sur sa peau en croustillant d'estragon, réduction de soupe de poissons de roche et « Rösti » de pommes de terre safrané Maison

DESSERTS

Choix obligatoire, identique **pour tout le monde.**

PÊCHE :

Façon « Melba », Chantilly Maison, crème glacée Vanille et coulis de Fruits rouges
OU

CAFÉ :

Un mille-feuilles tout en croustillant et Parfum de Chocolat noir

Optionnel :

Assiette de chèvre affiné à l'huile d'olive, noix et mesclun Provençal + **8.50€ TTC/Pers.**

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "IGP Luberon - Grande Toque"
Rouge, Blanc, Rosé.

Eau minérale et gazeuse servie à discrétion et café inclus.

Ce menu est établi en vu d'un groupe d'un minimum de 15 personnes et nécessite des produits spécifiques.

Pour cette raison, nous vous demanderons de nous informer de vos choix 10 jours minimum à l'avance.

En ce qui concerne le champagne, nous avons une carte, mais vous pouvez également amener le vôtre,
nous facturerons dès lors un droit de bouchon de 10.00€ TTC/Bouteille ouverte.

MENU À 64.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 47.27€ À 10% ET 10.00€ À 20% SOIT 57.27€ HT

APÉRITIFS

1 PAR PERSONNE AU CHOIX SERVI À TABLE HORS CHAMPAGNE, COCKTAILS ET WHISKY SUPÉRIEUR

- DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :**
- Mini vol au vent de Cabillaud
 - Gaspacho de Tomate « Ananas » et crème de mozzarella burrata
 - Maki de Maquereau sur une mousse Câpres/Citron

ENTRÉES

Choix obligatoire, identique pour **tout le monde**.

SAUMON :

en Trilogie « Carpaccio-Tartare-Fumé Maison », vinaigrette à l'hibiscus et Micro pousses d'herbes fraîches
OU

CANARD :

Foie gras Maison, Toast rôti et compotée d'oignons au Sauterne

PLATS

Choix obligatoire, Possibilité de mixer les choix, (Ex 12 poissons / 6 viandes) à communiquer **IMPÉRATIVEMENT EN AMONT**

LOTTE :

En habit de Feuille de Figuiers, palet de risotto snacké à la plancha et sauce de jus d'arrêtes aux épices Tandoori
OU

BOEUF :

Filet de Bœuf cuisson Basse température, pressé de pommes de terre, mini carottes au beurre et jus réduit à l'Ail Noir

DESSERTS

Choix obligatoire, identique pour **tout le monde**.

FRAISE :

Fusion du Tiramisu et Fraisier, biscuit Cuillère, mousse de Mascarpone et Fruits frais
OU

CHOCOLAT Noir 64 % :

Façon « Rocher », mousse onctueuse et Glaçage Noisette

Optionnel :

Assiette de chèvre affiné à l'huile d'olive, noix et mesclun Provençal + **8.50€ TTC/Pers.**

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "AOC COTES DE PROVENCE domaine Kennel"
Rouge, Blanc, Rosé.

Eau minérale et gazeuse servie à discrétion et café inclus.

Ce menu est établi en vu d'un groupe d'un minimum de 15 personnes et nécessite des produits spécifiques.

Pour cette raison, nous vous demanderons de nous informer de vos choix 10 jours minimum à l'avance.

En ce qui concerne le champagne, nous avons une carte, mais vous pouvez également amener le vôtre,
nous facturerons dès lors un droit de bouchon de 10.00€ TTC/Bouteille ouverte.

MENU À 96.00€ TTC

SPÉCIAL POISSON FRAIS GRILLÉ

MENU COMPRENANT 2 TVA, 64.55€ À 10% ET 20.83€ À 20% SOIT 85.38€ HT

APÉRITIFS

SOUS FORME D'OPEN BAR PENDANT 30 MINUTES,
AU CHOIX HORS CHAMPAGNE (PASTIS, MARTINI, WHISKY, KIR...)

ACCOMPAGNÉ DE TAPAS ET PIÈCE COCKTAIL EN LIEU ET PLACE D'UNE ENTRÉE À TABLE

- **POÊLÉE DE POULPES** au beurre de roquette sauvage
- **TARAMA MAISON** aux œufs de cabillaud fumé, Pain frit Maison.
- **HUITRES POCHÉES ET PANÉES**, Vinaigrette à la grenade.
- **MOULES GRATINÉES** au beurre Persillé.
- **PANISSES MARSEILLAIS**, juste frits et sauce Chili.

PÊCHE DU JOUR

POISSON FRAIS À LA PLANCHA (LOUP, DAURADE, PAGEOT, SAR...)
Accompagné d'une sauce vierge, citron, écrasé de pommes de terre
& Spaghettis de légumes.

Pièces entre 1 & 2 Kilos présentés, découpées et servies en salle.

Devant les caprices de la mer et notre choix délibéré de vous servir
uniquement la pêche du jour, c'est de "bouche à oreille"
que l'on vous contera cette dernière.

DESSERTS

Choix obligatoire, identique pour tout le monde.

FRAISE :

Fusion du Tiramisu et Fraisier, biscuit Cuillère, mousse de Mascarpone et Fruits frais
OU

CAFE :

Un mille-feuilles tout en croustillant et Parfum de Chocolat noir

Optionnel :

Assiette de chèvre affiné à l'huile d'olive, noix et mesclun Provençal + **8.50€ TTC**/Pers.

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "AOC COTES DU RHONE - DOMAINE PIAUGIER - SABLET" pour le vin Rouge.
"AOC COTES DE PROVENCE - DOMAINE KENNEL" pour le vin Blanc & Rosé.

Eau minérale et gazeuse servie à discrétion et café inclus.

Ce menu est établi en vu d'un groupe d'un minimum de 15 personnes et nécessite des produits spécifiques.

Pour cette raison, nous vous demanderons de nous informer de vos choix 10 jours minimum à l'avance.

En ce qui concerne le champagne, nous avons une carte, mais vous pouvez également amener le vôtre,
nous facturerons dès lors un droit de bouchon de 10.00€ TTC/Bouteille ouverte.