



COCKTAILS DINATOIRES
PRINTEMPS - ÉTÉ
2026

O² pointus
Restaurant du CNTL

COCKTAIL DINATOIRE

MINIMUM DE 50 PERSONNES.



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.

Cédric CARJUZZA, notre Chef de Cuisine vous a concocté une carte de pièces cocktails et atelier culinaire
pour le bonheur de vos papilles.

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

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits ou demande particulière, notamment pour les gâteaux d'anniversaire.

CE COCKTAIL COMPREND SELON VOTRE CHOIX LA SALLE DE RESTAURANT OU LA TERRASSE

(VOIR CONDITIONS VIA LE CNTL-FICHE D'INFORMATIONS À REMPLIR + CHEQUE OU VIREMENT DE 600 € AU CLUB PRIVÉ)

SI VOUS SOUHAITEZ RÉSERVER

CES 2 DERNIÈRES ENSEMBLES, UNE LOCATION DE 1 200,00 € SERA FACTURÉE.

DANS LE CAS OU VOTRE DEMANDE PORTE SUR MOINS DE 50 PERSONNES,
NOUS PRÉPARERONS ET FACTURERONS MALGRÉ TOUT POUR 50 PERSONNES.

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

COCKTAIL DINATOIRE

75.00€ TTC/PERSONNE

Soit 66.14 € par personne, avec une ventilation de TVA de 22.50 €/Pers à 20 % et 43.64 €/Pers à 10 %.

23 Pièces par personne, apéritif, soft et vin compris (hors option)

APERITIF et PIÈCES COCKTAIL

Accueil des Convives autour d'un OPEN bar durant 30 MINUTES :
Pastis, Whisky, Martini Rouge et Blanc, Vin Blanc et Rosé, Divers softs et jus de fruits.

OPTION 10.00 € ttc Supp. /Pers -Service en plus de Cocktail Spritz ET Mojitos
soit 8,33€ ht

- . Gaspacho Andalou & billes de mozzarella au basilic
- . Mini pain viennois façon "bouillabaisse marseillaise"
- . Huitres N°3 pochées (cuites) & boeuf (cru) dans une version tartare, quelques algues Salicornie
- . Tataki de thon tendance sésame / Yuzu
- . Fingers de loup en habit de panko et algues dulce, mayonnaise au Yuzu.

Les Ateliers Culinaires Salés :

Définissez vos 4 Animations parmi les 7 Proposées

(Les mets sont fixes et non interchangeable, soit 3 par atelier hors option)

- WOK**
- Poulpe au beurre de foin fumé
 - Gambas aux épices "Poivre/citron"
 - Seiches sautées au Carri créole
 - OPTION : Homard Bleu Au beurre 1/2 sel et flambé cognac - +9.00 €/Pers

- PLANCHA**
- Picatta de bœuf en marinade texane
 - Keftas de volaille aux senteurs d'orient
 - Mi-cuit de thon à l'huile de sésame / wasabi
 - OPTION : Découpe de Viandes d'exceptions maturées (Rubia Gallega/USA/Wagyu, etc...) +15.00 € TTC/Pers.

- PRESSE-GRILL**
- Tacos de bœuf Maison au carvi noir et ail fumé
 - Panini au chèvre et huile de basilic
 - Mini « Croc' Monsieur », Jambon de Parme et Mozzarella fumé

- TRANCHEUSE**
- Découpe Speck de montagne fumé
 - Découpe de Coppa corse
 - Découpe de Saucisse sèche ibérique

- TARTARE FRAIS**
- Saumon, échalotes, huile d'olive et Yuzu
 - Espadon en marinade d'huile au poivre Timur
 - Bœuf à la méditerranéenne

- RISOTTO**
- Façon verte & pesto du moment
 - Crémeux à la Truffe
 - Crémeux aux crevettes et épices Satay

- PAIN/FROMAGES**
- Déclinaison de Pains tranchés (Olives, graine tournesol, nature au levain)
 - Dégustation de petits fromages de chèvre frais & cendrés
 - Dégustation de Manchego espagnol

COCKTAIL DINATOIRE

Les Ateliers Culinaires sucrés : Les 3 ateliers sont compris dans cette prestation

- FRUITS FRAIS**
- Mangue / Ananas sautés au wok, cassonade et flambé au rhum agricole
 - Smoothies minute au Blender

- CRÊPES**
- Version suzette au WOK
 - La classique au Nutella

- GOURMANDISES**
- Mini crème brûlée à la vanille bourbon
 - Mini tiramisu à L'amaretto

Cette prestation comprend le Vin en Bouteille AOP LUBERON « Grande Toque » en Rouge, Blanc et Rosé à hauteur d'une bouteille pour 3 Personnes.

Service de Softs, Jus de fruits et Eaux minérales durant l'intégralité de l'évènement.

Tous les ateliers culinaires sont réalisés en salle devant les convives par notre équipe de cuisine.

Possibilité de rajouter des ateliers en Option, nous consulter.

EN CE QUI CONCERNE LE CHAMPAGNE,
**NOUS VOUS PROPOSONS LE NÔTRE AVEC TARIF PREFERENTIEL DANS LE CADRE DES EVENEMENTS COCKTAIL,
soit : CHAMPAGNE DEUTZ BRUT au tarif de 72.00 € TTC au lieu de 86.00 € TTC**

MAIS VOUS POUVEZ ÉGALEMENT NOUS CONFIER LE VÔTRE,
NOUS FACTURERONS DÈS LORS UN DROIT DE BOUCHON DE 20.00 € TTC PAR BOUTEILLE OUVERTE.

Le Tarif de 75.00 € par personne s'entend Net, Taxe et Service Compris

*Le Tarif HT est de 66.14 € par personne, avec une ventilation de TVA
de 22.50 €/Pers à 20 % et 43.64 €/Pers à 10 %.*

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