

O² pointus

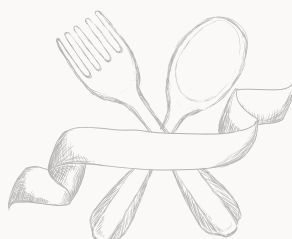
Restaurant du CNTL

MENUS DE GROUPE
PRINTEMPS/ÉTÉ
2025



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 derniers 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 57.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 40.91€ À 10% ET 10.00€ À 20% SOIT 50.91€ HT

APÉRITIFS

1 KIR AU VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS OU SOFTS/JUS DE FRUITS
POSSIBILITÉ D'ALCOOL CLASSIQUE (PASTIS, WHISKY, ETC) + 4.50 € TTC/PERS.
HORS CHAMPAGNE ET ALCOOL SUPÉRIEUR

DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :

- Mini tacos de Bonite Méditerranéenne et Aubergine
- Tarama d'oeuf de Cabillaud fumé Maison
- Mini Croustillant de Chèvre frais et Miel

ENTRÉES

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

OEUF :

Croustillant en Chapelure de Panko, Bruschetta toasté, Asperges vertes et coulis de roquette sauvage

OU

BURRATA :

Crémeuse à coeur, Gaspacho de Tomates "ANANAS", légumes croquants en vinaigrette de tomates séchées

PLATS

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

CABILLAUD :

En croute de Corail d'oursin, quelques légumes "Miniatures" glacés au Beurre et Mousseline de pommes de terre en habit de courgettes.

OU

CANARD :

Pastilla maison tout en croustillant, jus corsé déglacé au Porto rouge, Frites de polenta au Thym Frais

DESSERTS

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

PÊCHE :

Entremet léger sur un Sablé 1/2 Sel Maison et coulis de Frais de Saison

OU

NOIX DE PÉCAN :

Dans l'esprit de la traditionnelle "Tarte Amandine" et ganache de chocolat noir comme une chantilly.

Optionnel :

Assiette de 2 fromages affinés, 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 67.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 49.09€ À 10% ET 10.83€ À 20% SOIT 59.92€ HT

APÉRITIFS

1 KIR AU VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS OU SOFTS/JUS DE FRUITS
POSSIBILITÉ D'ALCOOL CLASSIQUE (PASTIS, WHISKY, ETC) + 4.50 € TTC/PERS.
HORS CHAMPAGNE ET ALCOOL SUPÉRIEUR

DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :

- Raviolis de Lotte "vapeur" maison, touche de citronnelle.
- Dôme de soupe de poisson en gelée et notes de rouille Provençale
- Tarama d'oeufs de Cabillaud fumé Maison

ENTRÉES

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

LOUP :

Carpaccio mariné à l'orange sanguine et paprika fumé,
"Baguettine" maison à la tomate séchée, pointe de guacamole maison.

OU

BOEUF :

Tartare tout en fraîcheur version "à l'italienne" (olives noires / parmesan)
Beignet minute de ricotta à l'ail des ours

PLATS

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

VEAU :

En cuisson basse température et crumble de cognac, pommes de terre "duchesse" au piment "Niora", jus corsé à la sauge

MAIGRE :

Rôti sur sa peau à l'unilatéral, palet de risotto de riz Vénére,
Quelques asperges vertes et espuma de rouille marseillaise.

DESSERTS

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

FRAISE/FRAMBOISE :

Pavlova gourmande, crème fouettée à la vanille et notes de Verveine.

OU

PISTACHE :

Chou patissier XXL en insert de pistache, et abricot confit au romarin.

Optionnel :

Assiette de 2 fromages affinés, noix et mesclun Provençal + **8.50€ TTC/Pers.**

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "AOC COTES DE PROVENCE RAMATUELLE"
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 97.00€ TTC

SPÉCIAL POISSON FRAIS GRILLÉ

MENU COMPRENANT 2 TVA, 65.45€ À 10% ET 20.83€ À 20% SOIT 86.28€ 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

- **SARINE FARCIES**, à la ricotta persillée
- **MOULES GRATINÉES**, au beurre de bisques de crustacés.
- **PANISSES MARSEILLAIS**, juste fris et sauce rouille provençale.
- **FINGER DE DAURADE EN HABIT DE PANKO ET ALGUES DUCE**, Mayonnaise au Yuzu.
- **MINI TACOS DE BONITE MEDITERANEENE** et Aubergine

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.

PÊCHE :

Entremet léger sur un Sablé 1/2 Sel Maison et coulis de Frais de Saison
OU

NOIX DE PÉCAN :

Dans l'esprit de la traditionnelle "Tarte Amandine" et ganache de chocolat noir comme une chantilly.

Optionnel :

Assiette de 2 fromages affinés, 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 RAMATUELLE" 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.