



# O<sup>2</sup> pointus

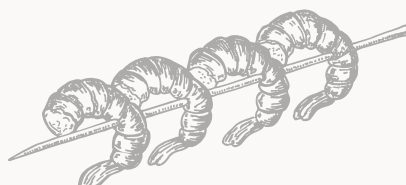
Restaurant du CNTL

COCKTAIL DINATOIRE  
HIVER  
2023



# 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.

Claire BOUGUEN, 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 1500,00 € 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

69.00€ TTC/PERSONNE

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

## APERITIF et PIECES 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

- . « Panissaladière », oignons confits Anchois
- . Tartare de Loup, avocat et grenade
- . Guimauve « Chèvre/Pistache »
- . Carpaccio de saumon au Yuzu
- . Chou Maison garni oignons et Magret de canard fumé
- . Croustilles de bœuf confit, crème façon Tzatziki

## Les Ateliers Culinaires Salés :

### Définissez vos 4 Animations parmi les 7 Proposées

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

- WOK**
- Poêlée de Poulpes et Chorizo
  - Gambas sautées au beurre fumé
  - Petites seiches sautées à l'ail et Persil

OPTION 12.50 € ttc Supp./Pers : Homard Bleu flambé au Cognac.

- PLANCHA**
- Picatta de Thon, jus à la fève de Tonka
  - Magret de Canard aux épices Andalouses
  - Mini Brochette de Bœuf et « Chimichuri » au Piment doux.

OPTION 5.50 € ttc Supp./Pers : Noix de St Jacques, sauce agrumes

OPTION 10.00 € ttc Supp./Pers : Pluma de Porc Ibérique OU Picanha de Bœuf Argentin

- PRESSE-GRILL**
- Tacos Maison au bœuf version Mexicaine
  - Mini Panini au Thon et poivrons grillés
  - « Croc'n'Cheese » chèvre

- TRANCHEUSE**
- Découpe de Jambon Serrano
  - Découpe de Lonzo Corse
  - Découpe de Saucisse sèche ibérique

- SOUPE**
- Soupe de Poissons de Roche et chantilly de rouille
  - Velouté de Champignons de saison et Magret de canard fumé
  - Mouliné de Butternut à l'huile de vanille

- GAUFFRIER**
- Gaufre salée « Minute » Poulet/Mozzarella
  - Gaufre salée « Minute » Pecorino à la Truffe
  - Gaufre salée « Minute » Saumon fumé

- DONUT'S**
- Donuts salé « Minute » insert de mousse chèvre/romarin
  - Donuts salé « Minute » insert de mousse Thon/Courgettes
  - Donuts salé « Minute » insert de mousse Jambon Truffé



# COCKTAIL DINATOIRE

## Les Ateliers Culinaires sucrés :

Les 3 ateliers sont compris dans cette prestation

- GAUFFRIER** • Gaufre sucrée « Minute » Coulis de Fruits rouge  
• Gaufre sucrée « Minute » au Nutella  
• Gaufre sucrée « Minute » Chantilly Maison
- DONUT'S** • Donuts sucrée « Minute » Coulis de Fruits rouge  
• Donuts sucrée « Minute » au Nutella  
• Donuts sucrée « Minute » Chantilly Maison
- BLENDER** • Smoothies minute aux Fruits Frais

**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 NOTRE AVEC TARIF PREFERENTIEL DANS LE CADRE DES EVENEMENTS COCKTAIL, soit : CHAMPAGNE DEUTZ BRUT au tarif de 69.00 € 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 (de 1 à 12 BOUTEILLES) ET 10.00 € TTC PAR BOUTEILLE OUVERTE SI PLUS DE 12 BOUTEILLES.**

Le Tarif de 69.00 € par personne s'entend Net, Taxe et Service Compris

*Le Tarif HT est de 61.28 € par personne, avec une ventilation de TVA de 4.55 €/Pers à 10 % et 3.17 €/Pers à 20 %.*

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