

O² pointus

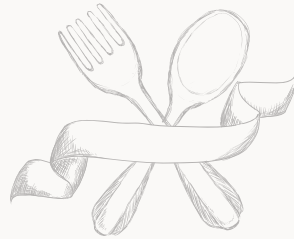
Restaurant du CNTL

MENUS DE GROUPE
AUTOMNE/HIVER
2024-2025



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 dernières ensemble, une location de 1500.00€ sera facturée.

MENU DEGUSTATION DE CLAIRE BOUGUEN ET CEDRIC CARJUZZA EN 5 ETAPES

AU TARIF DE 87.00 € TTC (75.37 € HT) SUR DEMANDE
"DECLINAISON GASTRONOMIQUE ET ACCORD METS-VINS"
IDEAL POUR VOS REPAS DE NOEL

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

- DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :**
- Tartare de Dorade en "lieche de tigre"
 - Gravelax de saumon à l'Hibiscus
 - Tataki de Magret de Canard et oignons confits

ENTRÉES

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

CABILLAUD – en 3 déclinaisons

Beignet aux herbes fraîches, tarama fumé maison sur un pain croustillant, carpaccio minute au yuzu.

OU

BOEUF CONFIT :

Tout en habit de "panko", artichaut en duo, "mousse fine et quartier mariné", réduction de Porto.

PLATS

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

VOLAILLE :

Le suprême en insert "Automnal" roulé et snacké sur sa peau, paillasse de pommes de terres et poêlée de champignons, note de raifort.

OU

DORADE :

En écaille de légumes grillés, réduction de soupe de poissons de roche et palet de risotto "Gallo Venere".

DESSERTS

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

CLÉMENTINE :

Bouchée gourmande en coque de chocolat noir, quelques fruits frais.

OU

POIRE :

Entremet léger sur un sablé breton, caramel maison au beurre demi-sel.

Optionnel :

Assiette de 2 fromages affinés de la maison "Chez Lucienne", 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 PAR PERSONNE AU CHOIX SERVI À TABLE HORS CHAMPAGNE, COCKTAILS ET WHISKY SUPÉRIEUR

DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :

- Raviole gourmand au saumon, quelques oeufs de saumon
- Dôme de soupe de poisson, note de rouille provençale
- Vol au vent de sot l'y laisse en financière

ENTRÉES

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

THON ROUGE :

Un Duo du tataki "Thon Rouge et Gelée de fruits de la passion", patate douce aux graines de sésame, quelques perles de "Kalamansi"

OU

CANARD :

Foie gras maison au porto cuit à basse température, "pain Ciabata" maison, duo de clémentine corse.

PLATS

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

VEAU "AOP" :

Le quasi confit en croustillant de trompettes de la mort, duxelles de cèpes et girolles au beurre fumé, spirale de pommes de terre et jus à la truffe.

OU

MAIGRE DE LIGNE :

Pavé en croute "noire" provençale, parfum subtil d'ail noir, donut's de panais et poêlée de légumes d'antan, coulis de "Shizo Vert".

DESSERTS

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

FRUITS EXOTIQUES :

Nougat glacé réalisé par nos soins, brunoise de mange, ananas, kiwi et coulis de Maracuja.

OU

CHOCOLAT NOIR :

Destructuration de macarons en duo de mousse fine au citron "yuzu".

Optionnel :

Assiette de 2 fromages affinés de la maison "Chez Lucienne", 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 87.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 67.27€ À 10% ET 10.83€ À 20% SOIT 78.10€ HT

APÉRITIFS

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

DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :

- Raviole gourmand au saumon, quelques oeufs de saumon
- Dôme de soupe de poisson, note de rouille provençale
- Vol au vent de sot l'y laisse en financière

ENTRÉES

Première entrée :

THON ROUGE,

Un Duo du tataki "Thon Rouge et Gelée de fruits de la passion", patate douce aux graines de sésame, quelques perles de "Kalamansi"

Deuxième entrée :

CANARD,

Foie gras maison au porto cuit à basse température, "pain Ciabata" maison, duo de clémentine corse.

PLATS

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

VEAU "AOP" :

Le quasi confit en croustillant de trompettes de la mort, duxelles de cèpes et girolles au beurre fumé, spirale de pommes de terre et jus à la truffe.

OU

MAIGRE DE LIGNE :

Pavé en croute "noire" provençale, parfum subtil d'ail noir, donuts de panais et poêlée de légumes d'antan, coulis de "Shizo Vert".

FROMAGES

Assiette de 2 fromages affinés de la maison "Chez Lucienne", noix et mesclun Provençal.

DESSERTS

FRUITS EXOTIQUES :

Nougat glacé réalisé par nos soins, brunoise de mange, ananas, kiwi et coulis de Maracuja.

&

CHOCOLAT NOIR :

Destruction de macarons en duo de mousse fine au citron "yuzu".

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

- **POÊLÉE DE POULPES** au beurre d'algues
- **HUITRES PANÉES**, Vinaigrette à la bordelaise.
- **MOULES GRATINÉES** au beurre de bisque de Crustacés.
- **PANISSES MARSEILLAIS**, juste frits et sauce Chili.
- **SARDINES FARCIES**, à la ricotta persillée puis panées.

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, découpés et servis 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.

CLÉMENTINE :

Bouchée gourmande en coque de chocolat noir, quelques fruits frais.

OU

PÊCHE :

Entremet léger sur un sablé breton, caramel maison au beurre demi-sel.

Optionnel :

Assiette de 2 fromages affinés de la maison "Chez Lucienne", 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.