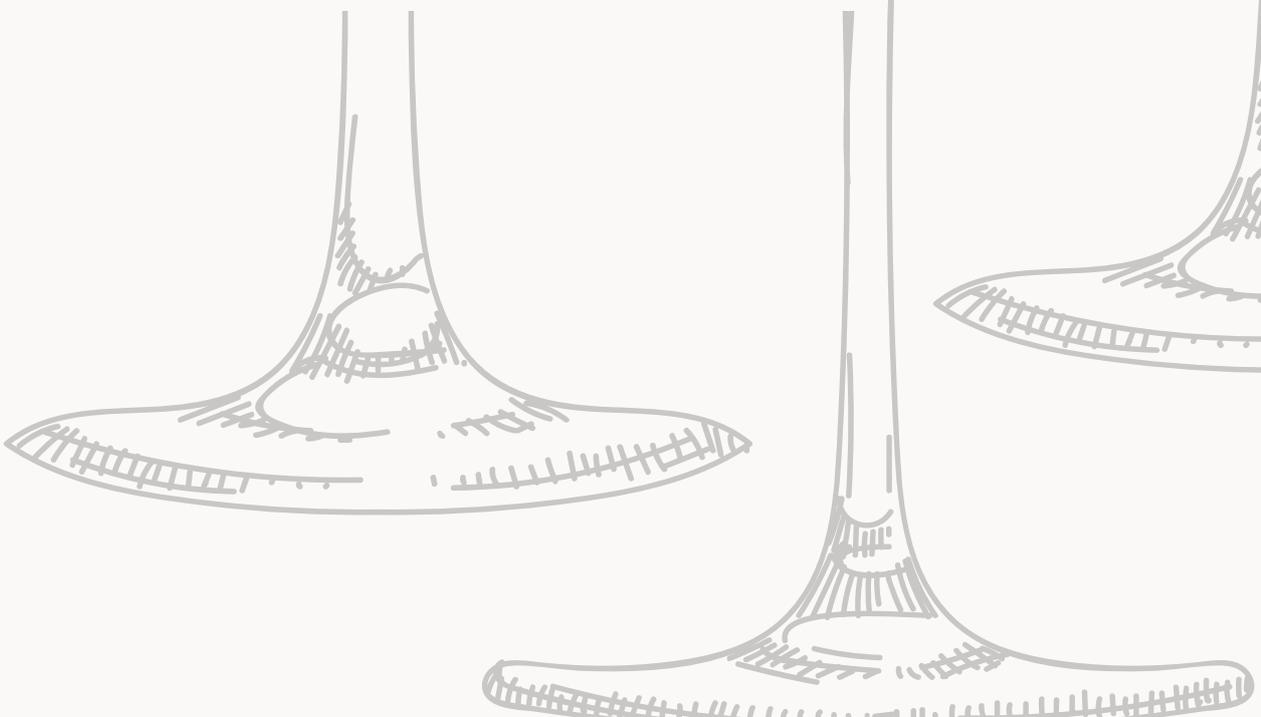


O² pointus

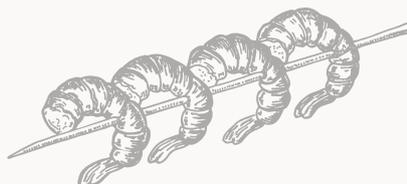
Restaurant du CNTL

COCKTAIL DINATOIRE
PRINTEMPS - ÉTÉ
2024



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

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

- . « Panissaladière », oignons confits Anchois
- . Tartare de Maigre, avocat et grenade
- . Maki de Thon et Légumes, mousse au Corail d'Oursin
- . Chou Maison garni oignons et Magret de canard fumé
- . Cromesquis de bœuf confit, crème façon Tzatziki

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**
- Poêlée de Poulpes et Chorizo
 - Gambas sautées au beurre de roquette sauvage
 - 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

- GASPACHO**
- Soupe au Pistou Provençale
 - Gaspacho de tomates, crumble de Parmesan/Noisette
 - Gaspacho de Courgettes et crème de Mozzarella burrata

- RISOTTO**
- Crémeux aux Asperges vertes
 - Crémeux à la Truffe
 - Crémeux en marinère de coquillages, quelques coques

- PAIN/FROMAGES**
- Déclinaison de Pains tranchés (Olives, graine tournesol, nature au levain)
 - Dégustation de petits fromages de chèvre du Rove
 - Dégustation de Mozzarella fumé

COCKTAIL DINATOIRE

Les Ateliers Culinaires sucrés :

Les 3 ateliers sont compris dans cette prestation

- FRUITS FRAIS**
- Découpe d'ananas frais et Piquage comme une brochette
 - Smoothies minute au Blender

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

- GOURMANDISES**
- Mini Crème brûlée à la vanille Bourbon
 - Mini Tiramisu au Spéculos

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 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