

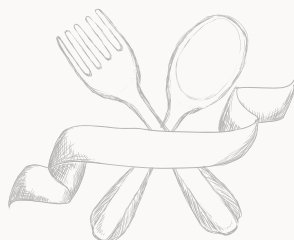


MENUS DE GROUPE
PRINTEMPS - ÉTÉ
2026

O²pointus
Restaurant du CNTL

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.

Cédric CARJUZAA, 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 1 200.00€ 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 58.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 41.81€ À 10% ET 10.00€ À 20% SOIT 51.81€ HT

APÉRITIFS

**1 KIR AU VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS OU SOFTS/JUS DE FRUITS
POSSIBILITÉ D'ALCOOL CLASSIQUE (PASTIS, WHISKY, ETC) + 2.50 € TTC/PERS.
HORS CHAMPAGNE ET ALCOOL SUPÉRIEUR**

Accompagné d'une mise en bouche
du Chef selon Le Marché du jour.

ENTRÉES

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

CANARD :

Tatin d'échalottes confites, rosace de magret de canard fumé par nos soins,
jus réduite au parfum de garrigue.

OU

ROUGET :

Filets de rougets méditerranéen dans l'esprit d'une escabèche façon "chimichuri", focaccio rôtie à la fleur de sel.

PLATS

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

CABILLAUD :

En croute d'agrumes et parmesan, juste rôti au four et déclinaison du légumes en trilogie, sauce vierge acidulée aux baies rouges,
échalotes et huile d'olive extra vierge

OU

PINTADE :

Ravioles Maison façon orientale, bouillon aux épices, minestrone de carottes & pommes de terre, bouquet d'herbes fraîches.

Optionnel :

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

DESSERTS

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

FRUITS ROUGES :

Nage de fruits rouges tout en fraîcheur mentholée, brousse fraîche aux zetes de citron vert.

OU

CARAMEL :

Lingot d'une mousse au caramel beurre salé, toast de fougasse "d'aigues mortes".

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) **"IGP Luberon - Grande Toque"**
Rouge, Blanc, Rosé.

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**, dans le cadre d'une demande portant sur plus de 50 personnes nous vous proposons d'amener le vôtre, nous facturerons dès lors un droit de bouchon de 20.00€ TTC/Bouteille ouverte.

MENU À 79.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 43.63€ À 10% ET 25.83€ À 20% SOIT 69.46€ 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

HUITRES N°3 POCHÉES (CUITES), ET **BOEUF** (CRU), dans une version Tartare, quelques algues Salicorne.

CHURROS CROUSTILLANT MAISON, à la viande des Grisons.

« **CANNELONI** » **MAISON A LA BROUSSE**, quelques oeufs de Saumon.

PANISSES MARSEILLAIS, juste frits et Sauce Sweet chili.

MOULES GRATINÉES, au beurre de bisque de Homard.

PLATS

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

CABILLAUD :

En croute d'agrumes et parmesan, juste rôti au four et déclinaison du légumes en trilogie, sauce vierge acidulée aux baies rouges, échalotes et huile d'olive extra vierge

OU

PINTADE :

Ravioles Maison façon orientale, bouillon aux épices, minestrone de carottes & pommes de terre, bouquet d'herbes fraîches.

Optionnel :

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

DESSERTS

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

FRUITS ROUGES :

Nage de fruits rouges tout en fraîcheur mentholée, brousse fraîche aux zetes de citron vert.

OU

CARAMEL :

Lingot d'une mousse au caramel beurre salé, toast de fougasse "d'aigues mortes".

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "**IGP Luberon - Grande Toque**"

Rouge, Blanc, Rosé.

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**, dans le cadre d'une demande portant sur plus de 50 personnes nous vous proposons d'amener le vôtre, nous facturerons dès lors un droit de bouchon de 20.00€ TTC/Bouteille ouverte.

MENU À 68.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 50.00€ À 10% ET 10.83€ À 20% SOIT 60.83€ HT

APÉRITIFS

1 KIR AU VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS OU SOFTS/JUS DE FRUITS
POSSIBILITÉ D'ALCOOL CLASSIQUE (PASTIS, WHISKY, ETC) + 2.50 € TTC/PERS.
HORS CHAMPAGNE ET ALCOOL SUPÉRIEUR

Accompagné d'une mise en bouche
du Chef selon Le Marché du jour.

ENTRÉES

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

DAURADE :

Fumée par nos soins, servie comme un tartare "huile d'olive extra vierge/citron vert", quenelle de crème aux herbes fraîches.

OU

FILET DE BOEUF :

Finger façon tataki à la méditerranéenne, crémeux de fromage blanc acidulé.

PLATS

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

VEAU :

Poitrine longuement confite et pressée comme un mille feuilles juste gratiné au pecorino "poivre"
quelques grenailles façon Grand-mère.

OU

MAIGRE DE LIGNE :

Aiguillette rôties sur peau, petit jus de coquillages, lingot de polenta rôtie en insert de tomates confites et olives "taggiache"

Optionnel :

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

DESSERTS

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

CHOCOLAT NOIR EXTRA BITTER 64 % :

Mousseline moelleuse en pyramide et socle de croustillant praliné.

OU

CITRON JAUNE :

Dans une version *trompe l'oeil* au basilic

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes)

PINOT NOIR "SOUS LE BOIS", pour le vin rouge.

CHARDONNAY "SOUS LE BOIS", pour le vin blanc.

IGP CEVENNES "MAS DES JUSTES", pour le rosé.

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**, dans le cadre d'une demande portant sur plus de 50 personnes nous vous proposons d'amener le vôtre, nous facturerons dès lors un droit de bouchon de 20.00€ TTC/Bouteille ouverte.

Si moins de 50 personnes, il conviendra de commander ceux à notre carte avec tarif préférentiel.

MENU À 89.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 51.82€ À 10% ET 26.66€ À 20% SOIT 78.48€ 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

HUITRES N°3 POCHÉES (CUITES), ET **BOEUF** (CRU), dans une version Tartare, quelques algues Salicorne.

CHURROS CROUSTILLANT MAISON, à la viande des Grisons.

« **CANNELLONI** » **MAISON A LA BROUSSE**, quelques oeufs de Saumon.

PANISSES MARSEILLAIS, juste frits et Sauce Sweet chili.

MOULES GRATINÉES, au beurre de bisque de Homard.

PLATS

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

VEAU :

Poitrine longuement confite et pressée comme un mille feuilles juste gratiné au pecorino "poivre"
quelques grenailles façon Grand-mère.

OU

MAIGRE DE LIGNE :

Aiguillette rôties sur peau, petit jus de coquillages, lingot de polenta rôtie en insert de tomates confites et olives "taggiache"

Optionnel :

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

DESSERTS

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

CHOCOLAT NOIR EXTRA BITTER 64 % :

Mousseline moelleuse en pyramide et socle de croustillant praliné.

OU

CITRON JAUNE :

Dans une version *trompe l'oeil* au basilic

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes)

PINOT NOIR "SOUS LE BOIS", pour le vin rouge.

CHARDONNAY "SOUS LE BOIS", pour le vin blanc.

IGP CEVENNES "MAS DES JUSTES", pour le rosé.

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**, dans le cadre d'une demande portant sur plus de 50 personnes nous vous proposons d'amener le vôtre, nous facturerons dès lors un droit de bouchon de 20.00€ TTC/Bouteille ouverte.

Si moins de 50 personnes, il conviendra de commander ceux à notre carte avec tarif préférentiel.

MENU À 109.00€ TTC

SPÉCIAL POISSON FRAIS GRILLÉ

MENU COMPRENANT 2 TVA, 72.73€ À 10% ET 21.24€ À 20% SOIT 93.97€ 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

HUITRES N°3 POCHÉES (CUITES), **ET BOEUF** (CRU), dans une version Tartare, quelques algues Salicorne.

CHURROS CROUSTILLANT MAISON, à la viande des Grisons.

« **CANNELLONI** » **MAISON A LA BROUSSE**, quelques oeufs de Saumon.

PANISSES MARSEILLAIS, juste frits et Sauce Sweet chili.

MOULES GRATINÉES, au beurre de bisque de Homard.

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 l'arrivage du jour, c'est de "bouche à oreille"** que l'on vous contera cette dernière.

Optionnel :

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

DESSERTS

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

FRUITS ROUGES :

Nage de fruits rouges tout en fraîcheur mentholée, brousse fraîche aux zèthes de citron vert.

OU

CARAMEL :

Lingot d'une mousse au caramel beurre salé, toast de fougasse "d'aigues mortes".

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes)

PINOT NOIR "SOUS LE BOIS", pour le vin rouge.

CHARDONNAY "SOUS LE BOIS", pour le vin blanc.

IGP CEVENNES "MAS DES JUSTES", pour le rosé.

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**, dans le cadre d'une demande portant sur plus de 50 personnes nous vous proposons d'amener le vôtre, nous facturerons dès lors un droit de bouchon de 20.00€ TTC/Bouteille ouverte.

Si moins de 50 personnes, il conviendra de commander ceux à notre carte avec tarif préférentiel.