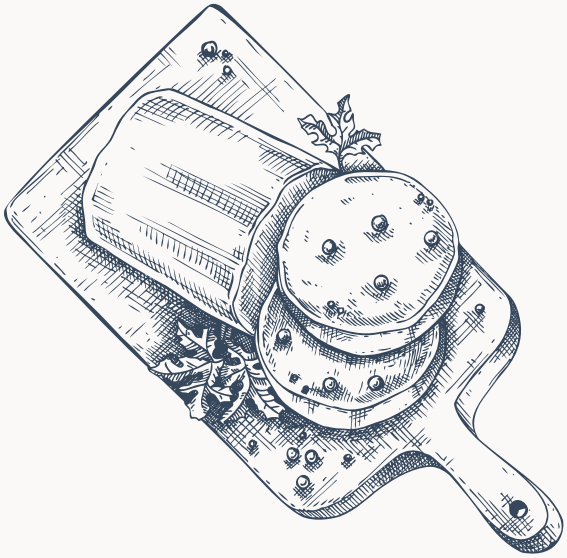


COCKTAIL DINATOIRE
AUTOMNE-HIVER
2026/27

O² pointus
Restaurant du CNTL

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.

Cédric CARJUZAA, 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 maitres 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 1 200,00 € 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

79.00€ TTC/PERSONNE

Soit 70.00 € par personne, avec une ventilation de TVA de 20 €/Pers à 20 % et 50 €/Pers à 10 %.

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
soit 8,33€ ht

. Rouleau asiatique au thon, servi froid & sauce Nem.
. Gravlax de boeuf, sur une crème douce Arabica, quelques carrottes Pickels.
. Sardines comme un tartare au soja, Yuzu & avocat.
. Finger de loup en habit de panko et algues dulce, mayonnaise au Yuzu.
. Mini pain viennois façon "bouillabaisse marseillaise".

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
- Miroton de Veau marseillais
- Poêlée de Moules à la Catalane
- Poêlée de Pétoncles à l'ail & persil
- OPTION : Homard Bleu Au beurre 1/2 sel et flambé cognac - +9.00 €/Pers

PLANCHA
- Saucisse Marseillaise (Pastis)
- Émincé d'Onglet de boeuf au basilic
- Crevettes Marinées à l'indienne
- OPTION : Découpe de Viandes d'exceptions maturées (Rubia Gallega/USA/Wagyu, etc...) +15.00 € TTC/Pers.

PASTA
Base de coquillette pour les 3 versions
- À la Truffe
- En meule de Pecorino
- Au beurre d'Ail fumé

TRANCHEUSE
- Découpe Speck de montagne fumé
- Découpe de Coppa corse
- Découpe de Saucisse sèche ibérique

TATAKI TERRE / MER
- Faux-Filet de Boeuf Simmental sauce Teriyaki
- Thon Sashimi sauce soja
- Saumon Label rouge mariné Punzo

VELOUTÉ
- Cappuccino Forestier
- Saveur Moule Marinière
- Potimarron à l'huile de vanille

DÉCOUPE POISSON FUMÉ MAISON
- Truite
- Maquereau
- Loup

Nos prix s'entendent nets, taxes et services compris.

O²pointus Restaurant du CNTL

COCKTAIL DINATOIRE

Les Ateliers Culinaires sucrés :
Les 4 ateliers sont compris dans cette prestation

FRUITS EXOTIQUES • Smoothies minute au Blender

CRÊPES • Version suzette au WOK
• La classique au Nutella

BAR À GUIMAUVE • Dégustation minute, Vanille/Framboise/Citron

BAR À SUCETTE • Chocolat / Chocolat Blanc / Lait nutella

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 72.00 € TTC au lieu de 86.00 € TTC

MAIS VOUS POUVEZ ÉGALEMENT NOUS CONFIER LE VOTRE,
NOUS FACTURERONS DÈS LORS UN DROIT DE BOUCHON DE 20.00 € TTC PAR BOUTEILLE OUVERTE.

Le Tarif de 79.00 € par personne s'entend Net, Taxe et Service Compris

Le Tarif HT est de 70.00 € par personne, avec une ventilation de TVA
de 20.00 €/Pers à 20 % et 50.00 €/Pers à 10 %.

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