

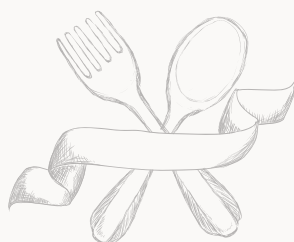


MENUS DE GROUPE
AUTOMNE - HIVER
2026

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 1500.00€ 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.**

OEUF BIO :

En cuisson "parfait", coeur coulant, poêlée forestière à la Truffe et mouillettes rôties au parmesan.
OU

CABILLAUD :

Façon gravelax au poivre Timur et Granny Smith, vierge automnale de lentilles vertes.

PLATS

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

LIEU JAUNE :

Marbre à la poudre de "matcha" et habit de chlorophylle, dauphines maison aux baies de Sumac et bouillon d'épices Satay juste crémé.
OU

PINTADE :

En Ballotine rotie sur sa peau, insert Sauge/Pistache,
Tartine de pomme de terre fondante et légumes du soleil, Jus infusé à la Sauge

DESSERTS

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

POMMES / POIRES :

Comme un Struddle de Pommes/Poires aux cranberries et 4 Epices, crème Anglaise
OU

VANILLE / FÈVE TONKA :

Millefeuille croustillant et caramélisé à la vanille, note de fève de Tonka.

Optionnel :

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

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**.

MERLAN MÉDITERRANÉEN

Mousseline soufflée aux oursins légèrement grillée au chalumeau,
bisque au corail de noix de St-Jacques.

OU

BOEUF :

Ravioles XL d'effilochée de boeuf à la citronnelle et Teriaki,
bouillon thaï au gingembre et cacahuètes perlé à l'huile de sésame.

PLATS

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

VEAU :

Paleron longuement confit et servi comme un Rossini, foie gras maison,
quelques trompettes de la mort et mousseline de pommes de terre à la truffe.

OU

LOTTE :

Le médaillon en habit d'algue de nori, poêlée de "fregola-sarda" au beurre de foin fumé,
quelques salicornes et brisure de chataigne, jus iodé.

DESSERTS

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

BRIOCHE PERDUE :

Brioche façon pain perdu, camarde au beurre salé et quenelle de sorbet de "Yoghourt"

OU

FRUIT DE LA PASSION :

Biscuits "Madeleine" en duo de mousseline de passion comme un entremet, tartare de mangue fraîche au poivre citron.

Optionnel :

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

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 98.00€ TTC

SPÉCIAL POISSON FRAIS GRILLÉ

MENU COMPRENANT 2 TVA, 66.36€ À 10% ET 20.83€ À 20% SOIT 87.19€ 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

- **FINGER DE LOUP EN HABIT DE PANKO ET ALGUES DUCE**, mayonnaise au citron Yuzu.
- **CROMESQUIS MINUTE IBÉRIQUE**, Manchego et Chorizo.
- **TATAKI DE THON**, Tendance Sésame/Yuzu.
- **PANISSES MARSEILLAIS**, juste frits et sauce sweet chili.
- **MOULES GRATINÉES**, au beurre de "Foin Fumé".

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.**

DESSERTS

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

POMMES / POIRES :

Comme un Struddle de Pommes/Poires aux cranberries et 4 Epices, crème Anglaise
OU

VANILLE / FÈVE TONKA :

Millefeuille croustillant et caramélisé à la vanille, note de fève de Tonka.

Optionnel :

Assiette de 2 fromages affinés, 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.

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.