

O² pointus

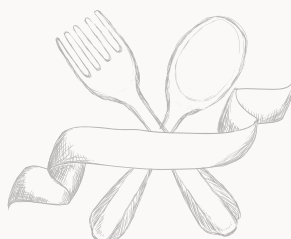
Restaurant du CNTL

MENUS DE GROUPE
HIVER
2023 / 2024



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 derniers 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 54.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 39.09€ À 10% ET 7.50€ À 20% SOIT 46.59€ HT

APÉRITIFS

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

- DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :**
- Velouté de Potimarron perlé à l'huile de truffe
 - « Panissaladière » aux anchois et oignons confits
 - Cromesquis de bœuf confit et crème façon Tzatziki

ENTRÉES

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

SAUMON :

Dans sa version Tartare aux noisettes et clémentines

OU

VOLAILLE :

Vol au vent façon Blanquette aux champignons de Saison

PLATS

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

VEAU :

La Poitrine roulé et longuement confite, « Rösti » Maison de carottes et patate douce,

Jus de cuisson parfumé à la Sarriette

OU

CABILLAUD :

En croute de Corail d'Oursin,

Réduction de soupe de Roche et mille feuilles de pommes de terre safrané

DESSERTS

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

EXOTIQUE :

Entremet à la Mangue, sablé de noix de coco et coulis de Fruits de la Passion

OU

POIRE :

Tiramisu, poire confite et Spéculos

Optionnel :

Assiette de chèvre affiné à l'huile d'olive, 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 64.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 47.27€ À 10% ET 10.00€ À 20% SOIT 57.27€ HT

APÉRITIFS

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

- DÉCLINAISON DE MISES EN BOUCHE :**
- Mini vol au vent de Noix de St Jacques
 - Cappuccino de Butternut parfumé à la Rouille
 - Tataki de Saumon en sauce Teriyaki

ENTRÉES

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

LOTTE :

Mousseline onctueuse juste tiédie, sablé à la tomate confite, crème marinère et Œufs de Saumon
OU

CANARD :

Pressé de Foie gras Maison et topinambours, note d'Arabica, toast rôti et Chutney d'oignon parfumé au Sauternes.

PLATS

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

BŒUF :

Confit et effiloché, dans une version croustillante parfumée à la Truffe, mousseline de Panais à la châtaigne,
Jus réduit au Poivre Noir « Fermenté »

OU

NOIX DE ST JACQUES :

Snackées à l'unilatéral, tentacule de Poulpe,
Superposition de « Cardes/carottes pourpres/fleur de Bleuet », nage de soupe de roche.

DESSERTS

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

ST HONORE « MOJITOS » :

Feuilletage et choux Pâtissier, crème de Mascarpone, menthe et citron vert

OU

CHOCOLAT :

Canneloni croustillant aux 3 Chocolats « Blanc, Noir et Lait »

Optionnel :

Assiette de chèvre affiné à l'huile d'olive, noix et mesclun Provençal + **8.50€ TTC/Pers.**

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "AOC COTES DE PROVENCE domaine Kennel"
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 96.00€ TTC

SPÉCIAL POISSON FRAIS GRILLÉ

MENU COMPRENANT 2 TVA, 64.55€ À 10% ET 20.83€ À 20% SOIT 85.38€ 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

- « Panissaladière », oignons confits Anchois
- Tartare de Loup, avocat et grenade
- Carpaccio de saumon au Yuzu
- Chou Maison garni oignons et Magret de canard fumé
- Cromesquis de bœuf confit, crème façon Tzatziki.

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.**

EXOTIQUE :

Entremet à la Mangue, sablé de noix de coco et coulis de Fruits de la Passion
OU

POIRE :

Tiramisu, poire confite et Spéculos

Optionnel :

Assiette de chèvre affiné à l'huile d'olive, 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 KENNEL" 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.