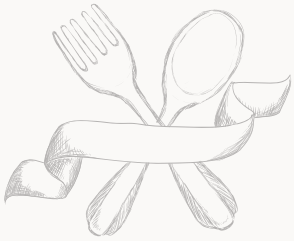


MENUS DE GROUPE
AUTOMNE-HIVER
2026- 2027

O² pointus
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 maitres 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 62.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 44.54€ À 10% ET 10.83€ À 20% SOIT 55.37€ 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 :
Le blanc pané "Panko", le Jaune cuit au Soja et bouillon de champignons noirs Asiatiques
OU
GAMBAS :
En tarte fine, marinées aux épices Satay, mousseline de Chou-fleu anisé

PLATS

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

DAURADE ROYALE :
Aiguillettes rôties, quelques trompettes de la mort, pointe de brocolis et jus automnal à la Grenade.
OU
ONGLET DE BOEUF :
En cuisson Basse température (cuisson uniforme), pesto de Figues, poêlée de pommes de terre grenailles, et échalote confite

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

DESSERTS

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

POMMES/POIRE :
Traditionnel Crumble à la cannelle, juste tiédi, crème glacée à la vanille.
OU
BABA "BOUCHON" :
Baba au Rhum Antillais, chantilly Maison à la vanille bourbon, minestrone de fruits exotiques

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

Café inclus.
Ce menu est établi en vue 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

GRAVLAX DE BOEUF sur une crème douce Arabica, quelques carottes Pickles

ROULEAU ASIATIQUE AU THON servi froid, sauce Nem.

BLINIS DE SARRASIN & CANARD FUMÉ cream-cheese au potimarron et copeaux de Butternut.

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**

DAURADE ROYALE :
Aiguillettes rôties, quelques trompettes de la mort, pointe de brocolis et jus automnal à la Grenade.
OU
ONGLET DE BOEUF :
En cuisson Basse température (cuisson uniforme), pesto de Figues, poêlée de pommes de terre grenailles, et échalote confite

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

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

POMMES/POIRE :
Traditionnel Crumble à la cannelle, juste tiédi, crème glacée à la vanille.
OU
BABA "BOUCHON" :
Baba au Rhum Antillais, chantilly Maison à la vanille bourbon, minestrone de fruits exotiques

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

Café inclus.
Ce menu est établi en vue 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 72.00€ TTC

MENU COMPRENANT 2 TVA, 51.82€ À 10% ET 12.50€ À 20% SOIT 64.32€ 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.**

NOIX DE ST JACQUES :
Dans l'esprit d'un Carpaccio en marinade de Yuzu et roquette sauvage, Gressin au Pavot
OU
QUEUE DE BOEUF :
Une raviole Maison en insert de boeuf confit, bouillon de trompette et girolle perlé à l'huile de Truffe.

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

TAGLIAKI DE THON "Spécial Sashimi" :
Snacké, en habit de sésame et algues séchées, jus de viande corsé.
Pointes de brocolis et palet croustillant de Riz rond
OU
LA CANETTE VERSION TERRE/MER
Le filet rôti sur sa peau en croute de Salicorne, jus oidé façon Marinière.
Pressé de pommes de terre au paprika et beurre de Sariette

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 % :
Dôme de chocolat et insert de Mandarine, marmelade d'agrumes au Cointreau
OU
CITRON MERINGUÉ :
Charlotte au Citron, Meringué italienne et zeste de citron confit

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "Maison Arnaud de Villeneuve"
Cuvée N° 153 - Côtes du Roussillon, pour le vin rouge.
100% Chardonnay Côtes Catalane, pour le vin blanc.
Cuvée N° 153 - Côtes du Roussillon, pour le rosé.

Café inclus.
Ce menu est établi en vue 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

GRAVLAX DE BOEUF sur une crème douce Arabica, quelques carottes Pickles

ROULEAU ASIATIQUE AU THON servi froid, sauce Nem.

BLINIS DE SARRASIN & CANARD FUMÉ cream-cheese au potimarron et copeaux de Butternut.

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**

TAGLIAKI DE THON "Spécial Sashimi" :
Snacké, en habit de sésame et algues séchées, jus de viande corsé.
Pointes de brocolis et palet croustillant de Riz rond
OU
LA CANETTE VERSION TERRE/MER
Le filet rôti sur sa peau en croute de Salicorne, jus oidé façon Marinière.
Pressé de pommes de terre au paprika et beurre de Sariette

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 % :
Dôme de chocolat et insert de Mandarine, marmelade d'agrumes au Cointreau
OU
CITRON MERINGUÉ :
Charlotte au Citron, Meringué italienne et zeste de citron confit

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "Maison Arnaud de Villeneuve"
Cuvée N° 153 - Côtes du Roussillon, pour le vin rouge.
100% Chardonnay Côtes Catalane, pour le vin blanc.
Cuvée N° 153 - Côtes du Roussillon, pour le rosé.

Café inclus.
Ce menu est établi en vue 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 24.17€ À 20% SOIT 96.90€ HT

APÉRITIFS
SOUS FORME D'OPEN BAR PENDANT 30 MINUTES,
AU CHOIX HORS CHAMPAGNE (PASTIS, MARTINI, WHISKY, KIR...)

GRAVLAX DE BOEUF sur une crème douce Arabica, quelques carottes Pickles

ROULEAU ASIATIQUE AU THON servi froid, sauce Nem.

BLINIS DE SARRASIN & CANARD FUMÉ cream-cheese au potimarron et copeaux de Butternut.

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 présentées, 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.**

POMMES/POIRE :
Traditionnel Crumble à la cannelle, juste tiédi, crème glacée à la vanille.
OU
BABA "BOUCHON" :
Baba au Rhum Antillais, chantilly Maison à la vanille bourbon, minestrone de fruits exotiques

Vin en bouteille (1 pour 3 personnes) "Maison Arnaud de Villeneuve"
Cuvée N° 153 - Côtes du Roussillon, pour le vin rouge.
100% Chardonnay Côtes Catalane, pour le vin blanc.
Cuvée N° 153 - Côtes du Roussillon, pour le rosé.

Café inclus.
Ce menu est établi en vue 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.

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

O'pointus