



O² pointus

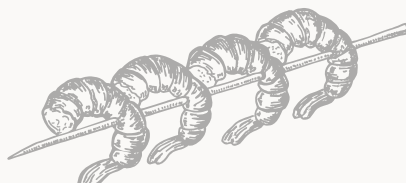
Restaurant du CNTL

COCKTAIL DINATOIRE
AUTOMNE-HIVER
2024-2025



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.

Claire BOUGUEN, 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 maîtres 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 1500,00 € 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

69.00€ TTC/PERSONNE

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

- . Dôme de soupe de poisson, note de rouille Provençales
 - . Tartate de dorade en "lieche de tigre"
- . Ravioles croustillantes en insert de thon et oeuf de lump
 - . Tataki de magret de canard aux oignons confits
 - . Gravelax de saumon à l'hibiscus
 - . Vol au vent de sot l'y laisse en financière

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**
- Poulpe au beurre d'algues maison
 - Gambas flambées au cognac
 - Seiche en persillade

OPTION 12.50 € ttc Supp./Pers : Homard Bleu flambé au Cognac.

- PLANCHA**
- Picanta de boeuf en sauce tériaki
 - Keftas de volaille aux senteurs d'Orient
 - Mi-cuit de thon à l'huile et graines de sésame

OPTION 5.50 € ttc Supp./Pers : Noix de St Jacques, sauce agrumes

OPTION 10.00 € ttc Supp./Pers : Pluma de Porc Ibérique OU Picanha de Bœuf Argentin

- PRESSE-GRILL**
- Tacos de boeuf Maison Tex-Mex
 - Panini façon César (Volaille-Parmesan)
 - Finger Croustillants de "Scarmoza" fumée

- TRANCHEUSE**
- Découpe de Jambon Serrano
 - Découpe de Lonzo Corse
 - Découpe de Saucisse sèche ibérique

- SOUPE**
- Soupe de poisson de roche et espuma de rouille
 - Soupe de courge butternut à l'huile de vanille
 - Soupe à l'oignon, fromage rapé et minis cubes de croutons

- RISOTTO**
- Aux champignons de saison selon l'arrivage
 - Crémeux à la Truffe
 - Crémeux aux coquillages "St-Jacques, Moules, Palourdes"

- PAIN/FROMAGES**
- Déclinaison de Pains tranchés (Olives, graine tournesol, nature au levain)
 - Dégustation de petits fromages de chèvre du Rove
 - Dégustation de Mozzarella fumé



COCKTAIL DINATOIRE

Les Ateliers Culinaires sucrés :

Les 3 ateliers sont compris dans cette prestation

- FRUITS FRAIS**
- Découpe d'ananas frais et Piquage comme une brochette
 - Smoothies minute au Blender

- CRÊPES**
- Version suzette au WOK
 - La classique au Nutella

- GOURMANDISES**
- Mini Crème brûlée à la vanille Bourbon
 - Mini Tiramisu au Spéculos

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 69.00 € TTC au lieu de 86.00 € TTC

MAIS VOUS POUVEZ ÉGALEMENT NOUS CONFIER LE VÔTRE,
NOUS FACTURERONS DÈS LORS UN DROIT DE BOUCHON DE 20.00 € TTC PAR BOUTEILLE OUVERTE (de 1 à 12 BOUTEILLES) ET 10.00 € TTC PAR BOUTEILLE OUVERTE SI PLUS DE 12 BOUTEILLES.

Le Tarif de 69.00 € par personne s'entend Net, Taxe et Service Compris

Le Tarif HT est de 61.28 € par personne, avec une ventilation de TVA de 4.55 €/Pers à 10 % et 3.17 €/Pers à 20 %.

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