



ÉVÉNEMENTS

PROFESSIONNELS

& PRIVÉS

A L'ÉCOUTE

Chargée de Clientèle : Anne-Sophie DELAYE

Contact direct : 06 59 20 58 88

Numéro du Restaurant : 04 42 38 28 02

Mail : contact@lamado-aix.com

Fax : 04 42 54 58 87

Site internet : www.lamado-aix.com



Conditions Générales

Validité de l'offre	Notre offre est valable un mois à compter de ce jour.
Réservation	La réservation est définitivement enregistrée dès réception du devis daté et signé et revêtu de la mention manuscrite « Bon pour accord ».
Prix	Les tarifs sont exprimés en euros et en TTC.
Délai	Le choix du menu ainsi que le nombre de convives doit nous être transmis au plus tard 10 jours avant la date de votre arrivée.
Annulation	Elle doit être notifiée au moins 15 jours avant le début de la prestation. L'annulation notifiée entre 7 et 15 jours sera facturée à hauteur de 30 % du montant TTC de la prestation prévue au devis. L'annulation notifiée moins de 7 jours précédant le jour de la prestation et le jour de la prestation sera facturée à hauteur de 50 % du montant TTC prévue au devis.
Conditions de prestation	Le choix du menu doit être identique pour tous les convives.
Facture	Le nombre de convives indiqué 2 jours ouvrables avant la date de votre arrivée sera pris comme base de facturation.
Règlement	Carte bleue, American express chèque, espèce et chèque vacance acceptés. Virement bancaire possible, demandez notre RIB.

FICHE DE PRÉSENTATION DE LA MADO

Vocation

La Mado a entrepris des travaux de rénovation l'été 2009 en partenariat avec les bâtiments de France et a par la même participé à la rénovation de la façade de l'hôtel d'Agût (XVIIe s.). Etablissement résolument contemporain, La Mado s'est orientée vers une décoration innovante inspirée par des architectes de la région. C'est dans un cadre moderne, épuré et cosy à la fois, que l'ensemble de l'équipe vous offrira différents moments de plaisir et de détente dans votre journée grâce à ses multiples cartes.

Situation

Située au cœur d'Aix-en-Provence, face au Palais de Justice, La Mado bénéficie d'un emplacement de premier choix de par sa vaste terrasse ensoleillée tout au long de l'année et de par sa proximité avec les rues commerçantes. Tous les jours de la semaine, une ambiance provençale sur la place des Prêcheurs grâce aux marchés quotidiens alternant fruits et légumes et fleurs.

Aix, ville d'eau, ville d'art, dispose d'un riche patrimoine culturel et architectural à découvrir. De nombreuses activités sportives accessibles à tous vous attendent.

Cuisine

Au déjeuner comme au dîner, notre Chef Gilbert Tagnon vous propose une cuisine savoureuse et inventive.

Etablissement de renommée aixoise pour son banc de coquillages, La Mado dispose également d'un bar à sushis.

Pour vos apéritifs, il vous sera présentée une carte de cocktails et tapas avec une touche spéciale pour les vodkas.

Cocktails & Co

Pour un moment de détente, La Mado vous invite à venir déguster un cocktail original ou à découvrir son Bar à Vodka, autour d'une assiette de tapas ou de sushis dans une ambiance lounge.

Evénements et Séminaires

C'est dans divers espaces dont une salle privative toute équipée que La Mado organise vos journées d'étude ainsi que vos événements privés.

Tous les espaces sont climatisés et à la lumière du jour.

Petit-déjeuner sur notre mezzanine, déjeuner en terrasse et dîner dans notre salle de restauration, La Mado s'adaptera au mieux à vos exigences.

FICHE TECHNIQUE DE LA MADO

Nous vous invitons à vous installer au 1^{er} étage du restaurant, dans une salle privative toute équipée, climatisée et ensoleillée. C'est avec une vue sur la place du palais de justice et des marchés que vous pourrez paisiblement vous mettre au travail.

Configurations possibles de la salle :

Surface : 50 m²

Journée d'étude



20 places

Séminaire



40 places

Conférence



20 places

Buffet



40 places

Cocktail



70 places

Equipements techniques disponibles :

- Vidéoprojecteur
- Accès à internet haut débit en wifi
- Réception cable /satellite
- Fax et ligne téléphonique privative
- Imprimante wifi
- Paperboard
- Stylos
- Porte bloc-note
- Beeper serveur
- Sonorisation
- Vestiaire

Equipements disponibles sur demande:

- Ordinateur
- Micro
- Photocopies (forfait payant)

PRESTATIONS PROPOSÉES A LA MADO

- Café de bienvenue
- Pause café
- Menus déjeuners
- Pause Gourmande
- Menus dîners
- Formules apéritives

CAPACITÉ DES SALLES

- Rez-de-chaussée : 46 places + Table d'hôte : 16 places
- Mezzanine : 24 places
- Salle séminaire : 46 places
- Terrasse principale : 40 places
- Terrasse secondaire : 70 places

PRIVATISATION DE LA SALLE

Devis à définir selon la salle et le moment choisis.

LES PAUSES DE LA MADO

...Café de bienvenue

- 1,5€ /personne

...Pause café

Café, thé, jus de fruits et viennoiseries

- 5€ / personne

...Pause Gourmande

Jus de fruits, pâtisseries maison, café, thé, eau minérale

- 6€ / personne

Menu à 25 € (Midi seulement)

Nous vous proposons de composer un **menu à plats uniques**.
Un seul choix pour une entrée, un plat chaud et un dessert.

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf,
copeaux de parmesan

Terrine de saumon et crevettes
marbré de légumes au basilic,
sauce rouille

Toasts de crottin de chèvre
rôtis au miel,
bouquet de salade du marché

Papeton d'aubergine,
coulis de tomates et basilic

PLATS

**Croustillant de filet de rouget
et tomates séchées,**
ratatouille et beurre safran

Escalopine de saumon vapeur
d'herbes fraîches,
fenouil en barigoule,
coulis de betterave juste tiède

Cuissette de canard confite,
poêlée de pommes grenailles
et pleurotes,
jus réduit au romarin

Grenadin de filet de porcelet
aux pignons, jus au Madère,
purée à l'ancienne

DESSERTS

Crème brûlée
à la vanille Bourbon

Salade de fruits,
sirop à la menthe

Charlotte au chocolat,
Sauce Arabica

Nougat glacé,
coulis d'abricots

VIN

Château Paradis Cuvée Essence Ciel - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour trois personnes)

CAFÉ

Supplément Apéritif :

- Une coupe de champagne : **8 €**
accompagnée d'une dégustation de sushi *ou* de grignoteries provençales : **10 €**
- Un kir au vin blanc / soda / jus de fruits : **3 €**
accompagné d'une dégustation de sushi *ou* de grignoteries provençales : **5 €**

Menu à 30 €

Nous vous proposons de composer un **menu à plats uniques**.
Un seul choix pour une entrée, un plat chaud et un dessert.

ENTRÉES

Salade La Mado,
julienne de légumes confits,
crabe et saumon fumé

Foie gras de canard mi-cuit,
confiture d'oignons,
pain de campagne toasté

**Brochette de saumon fumé
et fromage de chèvre,**
marinée au pistou,
bouquet de salade du marché

**Tartare de thon à la coriandre
et jus d'orange,**
roquette à l'huile de tomate

PLATS

Filet de dorade sébaste rôti,
purée à l'huile d'olive
et tomates séchées

**Magret de canard
à la réglisse,**
Cannelloni de courgette
à la tapenade

Suprême de thon rôti,
ratatouille de Provence,
jus de bouillabaisse

**Souris d'agneau
lentement confite,**
jus aux épices,
polenta aux girolles

DESSERTS

Croustillant Poire-Chocolat

Tarte fine aux pommes

Salade de fruits frais

**Panna cotta
aux fruits exotiques**

VIN

Château Paradis Cuvée Essence Ciel - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour trois personnes)

CAFÉ

Supplément Apéritif :

- Une coupe de champagne : **8 €**
accompagnée d'une dégustation de sushi *ou* de grignoteries provençales : **10 €**
- Un kir au vin blanc / soda / jus de fruits : **3 €**
accompagné d'une dégustation de sushi *ou* de grignoteries provençales : **5 €**

Menu à 40 €

*Nous vous proposons de composer un **menu à plats uniques**.
Un seul choix pour une entrée, un plat chaud et un dessert.*

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit,
confiture d'oignons,
pain de campagne toasté

**Tartare de saumon
label rouge**,
fruits exotiques,
salade fraîcheur

Assortiment du Sushiman,
2 nigiri et de 2 sashimi,
2 maki et 2 californias

**Feuilleté de Saint-Jacques
et queues d'écrevisses**,
jus de crabe vert

6 huîtres Bouzigues
Selon arrivage

PLATS

Selle d'agneau rôtie aux
herbes, charlotte de légumes,
jus au romarin

Filet de daurade royale
cuit au four,
jus de viande au gingembre,
vapeur de légumes au pesto

Quasi de veau au marsala,
pleurotes et courgettes farcies

Médailillon d'espadon plancha,
beurre fruits exotiques,
tian de légumes

DESSERTS

**Moelleux au chocolat noir
cœur fondant**, glace vanille

Mille feuilles vanille
parfumé au Grand Marnier

Tiramisu au café

Nougat glacé maison,
coulis de fruits rouges

BOISSONS

Vin : Château Paradis - Terre de Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour trois personnes)

Eau : minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour trois personnes)

CAFE

Supplément Apéritif :

. Une coupe de champagne : **8 €**
accompagnée d'une dégustation de sushi *ou* de grignoteries provençales : **10 €**

. Un kir au vin blanc / soda / jus de fruits : **3 €**
accompagné d'une dégustation de sushi *ou* de grignoteries provençales : **5 €**

Menu à 50 €

*Nous vous proposons de composer un **menu à plats uniques**.
Un seul choix pour une entrée, un plat chaud et un dessert.*

ENTRÉES

**Parmentier de coquilles
Saintt-Jacques poêlées,**
mousseline de pommes de terre
à la noisette, huile de truffe

**Complicité de foie gras de
canard mi-cuit vapeur,**
poêlé en escalope,
jus de myrtilles

Ceviche d'espadon
au citron vert et fruits de la
passion, salade fraîcheur

Mille-feuilles croustillant
de chair de crabe et guacamole

PLATS

**Carré d'agneau rôti
comme en Provence,**
jus au thym,
bouquet de légumes

Rosbeef dans le filet,
réduction de porto,
purée de pommes de terre
à l'huile de truffe

Brochette de gambas,
coulis de poivrons rouges
et piment d'Espelette,
risotto arborio

Assortiment du Sushiman,
Sashimi thon et saumon,
california goba unagi sauce
crème de wasabi, trio de sushi
nigiri, bol de soupe de crabes

DESSERTS

Castel

Omelette norvégienne
flambée au Grand Marnier
(Min 20 personnes)

Mille feuilles vanille
parfumé au Grand Marnier

Brochette de macarons

BOISSONS

Vin : Château Paradis - Terre de Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour trois personnes)

Eau : minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour trois personnes)

CAFE

Supplément Apéritif :

- . Une coupe de champagne : **8 €**
accompagnée d'une dégustation de sushi *ou* de grignoteries provençales : **10 €**
- . Un kir au vin blanc / soda / jus de fruits : **3 €**
accompagné d'une dégustation de sushi *ou* de grignoteries provençales : **5 €**

COCKTAILS DE LA MADO

Formules Cocktails

- **Les Prêcheurs :**
3 canapés + 2 bouchées chaudes
Soit 5 pièces / personne = **9.00 €**
- **Le Mirabeau :**
4 canapés + 3 bouchées chaudes + 3 pâtisseries
Soit 10 pièces / personne = **18.00 €**
- **Le Contemporain :**
3 canapés + 2 bouchées chaudes + 3 Sushis + 2 pâtisseries
Soit 10 pièces / personne = **18.00 €**
- **La Mado :**
5 canapés + 4 bouchées chaudes + 3 Sushis + 3 pâtisseries
Soit 15 pièces / personne = **27.00 €**
- **Le Mixte :**
5 canapés + 4 bouchées chaudes + 2 Makis + 4 Sushis
Soit 15 pièces / personne = **30.00 €**
- **La Complète :**
5 Canapés + 4 Bouchées chaudes + 2 Sushis + 2 Makis + 2 Californias + 3 Pâtisseries
Soit 18 pièces / personne = **35.00 €**
 - Canapés (saumon fumé, jambon cru, foie gras, tomates-mozzarella)
 - Bouchées chaudes (crevette, Saint-Jacques, moules, blanc de volaille, ratatouille)
 - Sushis, Makis, Californias (crevette, saumon, concombre, thon)
 - Pâtisseries (crème brûlée, macarons, choux à la crème)

Boissons

- **Champagne :** Coupe : **8.00 €** - Bouteille : **50 €**
- **Kir au vin blanc :** Coupe : **3.00 €**
- **Vin :** Château Paradis Cuvée Essence Ciel - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence blanc, rouge ou rosé : Verre : **3.00 €** - Bouteille : **18.00 €**
- **Cocktails : 6 €**
 - Pina Colada** orange, ananas, crème de coco, rhum Havana 3 ans
 - Ginger Mule** sucre de canne, citron vert, Angostura Bitter, Ginger beer, vodka
 - Lychee Collins** lychees, jus de lychee, citron pressé, soda, vodka
 - Screaming** jus d'airelle, jus d'ananas, Midori, crème de mûre, vodka
- **Jus d'orange:** Bouteille : **5.50 €**
- **Eau minérale plate gazeuse :** Verre : **1.50 €** - Bouteille : **4.50 €**

LES BUFFETS DE LA MADO

(pour minimum 20 personnes)

Buffet dînatoire à 30 €

BUFFET

Salade de tomates et mozzarella au basilic

Salade de fruits de mer et riz basmati vinaigrette de crustacés

Salade niçoise de la Mado

Salade de cœur de palmier et crevettes à l'aneth

Salade de betteraves aux noix

Terrine de saumon aux petits légumes

Rillettes de porc

Jambon cru de pays

Rôti de bœuf froid

Pilon de poulet à la mexicaine

DESSERTS

Crème au caramel

Panna cotta vanille

Œuf à la neige et sa crème anglaise

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

VIN

Château Paradis Cuvée Essence Ciel - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour trois personnes)

CAFÉ



Buffet dînatoire à 50 € (pour minimum 20 personnes)

APÉRITIF

Une coupe de champagne accompagnée d'huîtres ou sushis

BUFFET

Assortiment de 6 pièces de Sushis, Makis et Californias

Tartines de pain de campagne au jambon de pays, tomate, mozzarella au pistou

Toasts de saumon fumé

Dips de légumes croquants en anchoïade provençale

Pilons de poulet sauce Tex-mex et ses garnitures

FROMAGE

Pic de fromage affiné

DESSERTS

Crème brûlée

Macaron

Salade de fruits frais

Castel

Mousse au chocolat

BOISSONS

Vin : Château Paradis Cuvée Essence Ciel - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
blanc, rouge ou rosé *(1 bouteille pour trois personnes)*

Eau minérale : Evian ou Badoit
(Une bouteille pour trois personnes)

Café



Buffet dînatoire à 54 € (pour minimum 20 personnes)

APÉRITIF

Une coupe de champagne accompagnée d'huîtres ou sushis

BUFFET

Assortiment de 6 pièces de Sushis, Makis et Californias

Salade de tomates et mozzarella au basilic

Salade d'endives, bleu et noix

Terrine de saumon aux petits légumes

Rosbeef froid et ses condiments

Pilons de poulet sauce Tex-Mex et ses garnitures

FROMAGE

Pic de fromage affiné

DESSERTS

Crème brûlée

Macarons

Salade de fruit frais

Castel

Mousse au chocolat

BOISSONS

Vin : Château Paradis Cuvée Essence Ciel - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour trois personnes)

Eau minérale : Evian ou Badoit
(Une bouteille pour trois personnes)

Café, Déca ou Thé

Gâteaux d'Anniversaire de LA MADO

- Croustillant poire/chocolat
- Mille feuilles vanille/chocolat
- Fraiser (selon saison)
- Omelette norvégienne
- Entremet mousse fruit (ananas, abricot, ...)
- Entremet caramel/poire
- Framboisier
- Entremet mandarine crémeux gianduja (chocolat praliné)
- Castel

... *N'hésitez pas à nous commander un gâteau aux saveurs qui vous plaisent*

INFORMATIONS DIVERSES

Comment accéder au restaurant ?

● **PAR AUTOROUTE**

- **Depuis A8 (Lyon)** : Sortie « Pont de l'Arc * », puis suivre la direction du Centre-ville.
- **Depuis A8 (Nice)** : Suivre la direction Gap/Sisteron et sortir à « Pont de l'Arc * ». Prendre direction Centre-ville.
- **Depuis A51 (Marseille)** : Sortir à « Pont de l'Arc * ». Prendre direction Centre-ville.

● **PAR TRAIN/TGV**

La Gare TGV d'Aix-en-Provence se situe à 15 minutes en voiture du Restaurant. Des navettes publiques (payantes) sont prévues à chaque arrivée de train et s'arrêtent à la gare routière d'Aix-en-Provence. Pour vous rendre jusqu'au restaurant, vous avez la possibilité de prendre un taxi ou de venir à pied (environ 15/20 minutes de marche).

● **PAR AVION**

L'aéroport Marseille-Marignane se situe à 30 minutes en voiture du Restaurant. Des navettes publiques (payantes) sont prévues toutes les 25 minutes et s'arrêtent à la gare routière d'Aix-en-Provence. Pour vous rendre jusqu'au Restaurant, vous avez la possibilité

● **Coordonnées GPS**

Latitude : 43.5292124

Longitude : 5.4512293

Où se garer ?

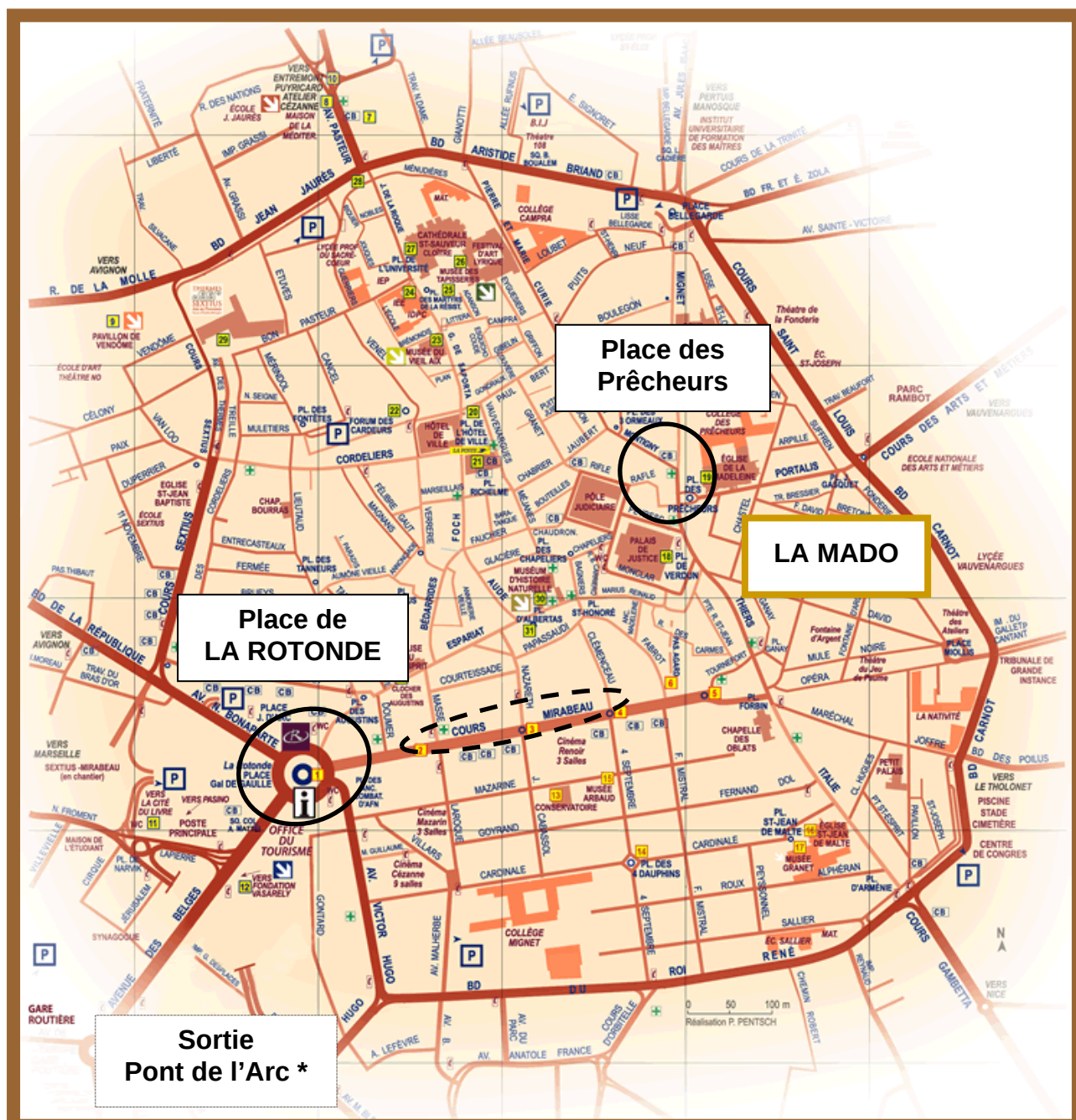
Vous trouverez ci-dessous un plan et des accès aux Parkings d'Aix-en-Provence : www.mairie-aixenprovence.fr/map/centre_ville.swf

Que visiter à Aix ?

Je vous invite à visiter le site internet de l'Office du Tourisme présentant les sites et monuments à visiter Aix-en-Provence : www.aixenprovencetourism.com/les-photos/street-tour.htm

Autour du restaurant, vous aurez la possibilité de vous offrir les activités suivantes : golf, visite de caves (route des vins), karting, randonnée pédestre, sports nautiques et aquatiques, paintball, équitation, VTT, tennis, visite guidée de sites naturels ou villes typiques provençales, musée et expositions (2009 année Picasso).

PLAN D'ACCES



LA MADO

4, place des Prêcheurs
13100 Aix-en-Provence
Tél : 04 42 38 28 02

