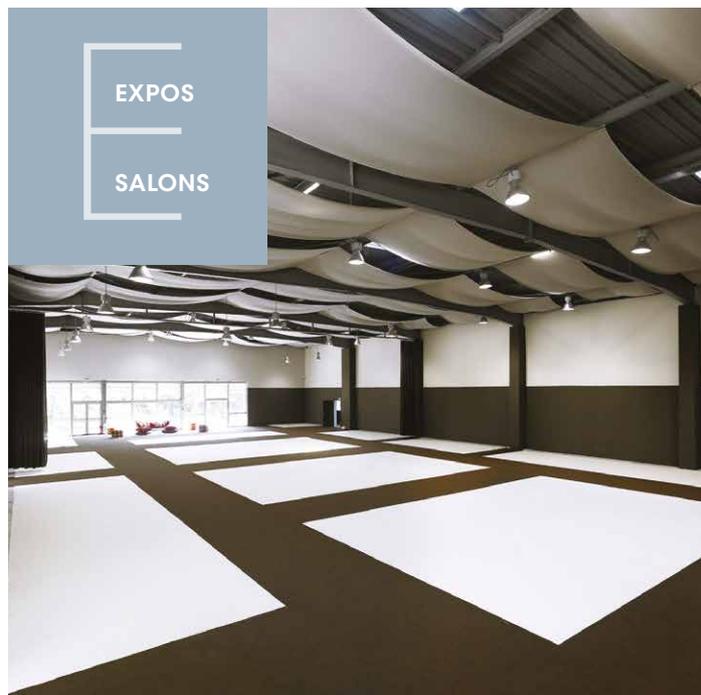


ESPACESANTIPOLIS

ESPACES ÉVÈNEMENTIELS & SERVICE TRAITEUR



OFFRE 2015



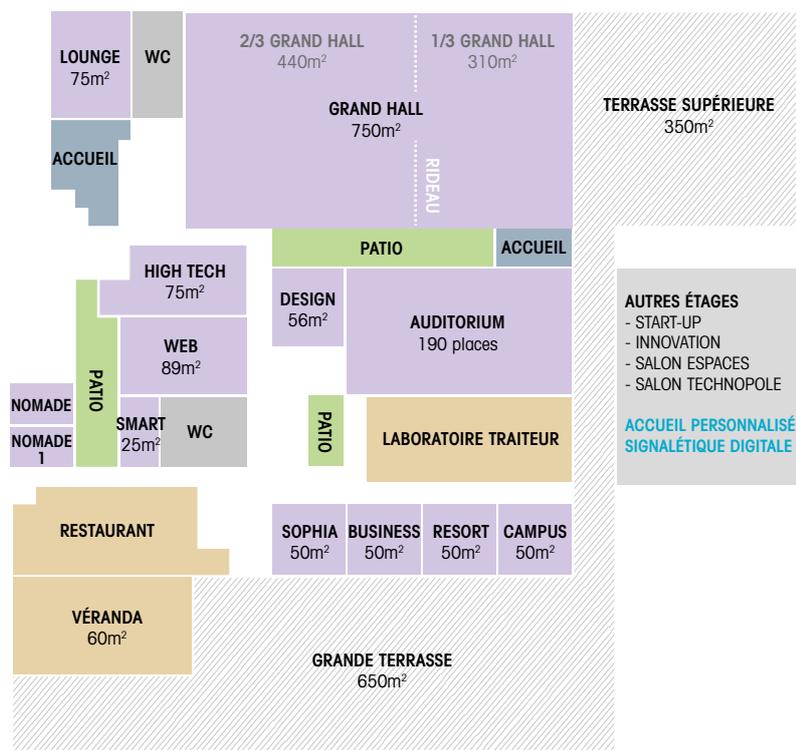
ESPACESANTIPOLIS

SOMMAIRE

Espaces évènementiels : capacités & tarifs	p. 3
Salles de réunion & Restaurant	p. 4
Formules Journée d'étude	p. 5
Grand Hall & Auditorium	p. 6
Studio Web TV	p. 7
Menu Business & Menu 2 Temps	p. 8
Menu Antipolis & Menu Prestige	p. 9
Buffet Business & Buffet 2 Temps	p. 10
Buffet Antipolis & Buffet Prestige	p. 11
Formules Boissons : Apéritifs / Repas & Cocktails	p. 12
Pour vos Apéritifs	p. 13
Pour vos Cocktails	p. 14
Plan & Accès	p. 15

ESPACES ANTIPOLIS

ESPACES ÉVÈNEMENTIELS



CAPACITÉS & TARIFS

Espaces	SURFACE	TARIF JOURNÉE HT					
		Théâtre	Classe	U	Banquet	Cocktail	
Salon Technopole	15 m ²	****	****	6 (en îlot)	****	****	189 €
Smart	25 m ²	12	8	10 (en îlot)	****	****	199 €
Salon Espaces	35 m ²	****	****	8 (en îlot)	****	****	249 €
Sophia / Business / Resort / Campus	50 m ²	35	20	20	36	40	329 €
Start Up / Innovation	55 m ²	40	20	18	****	****	279 €
Design	55 m ²	40	15	18	36	45	329 €
Lounge / High Tech	75 m ²	50	24	22	50	50	399 €
Web	89 m ²	60	30	25	60	60	489 €
Sophia + Business	100 m ²	70	40	35	70	80	599 €
Sophia + Business + Resort	150 m ²	120	****	****	110	120	849 €
Sophia + Business + Resort + Campus	200 m ²	150	****	****	160	180	1 109 €
Auditorium	240 m ²	190	****	****	****	****	1 399 €
Grand Hall	750 m ²	600	300	****	560	720	3 499 €
Grand Hall 1/3	310 m ²	250	130	****	230	300	1 399 €
Grand Hall 2/3	440 m ²	500	185	****	330	420	2 099 €
Terrasse Supérieure	300 m ²	****	****	****	100	200	1 299 €
Grande Terrasse	650 m ²	****	****	****	430	500	2 999 €
Grande Terrasse 2/3	370 m ²	****	****	****	280	400	2 099 €
Restaurant + Véranda	150 m ²	****	****	****	80	100	1 199 €
Laboratoire Traiteur							799 €

TARIFS EARLY BOOKING : -10% pour une confirmation à J-30 / - 20% pour une confirmation à J-60 et plus (sauf weekends de décembre)

Réduction 1/2 journée de 8h à 12h ou de 14h à 18h : - 30% / Réduction Soirée de 18h à 00h : - 20%

Ouverture tardive possible jusqu'à 5h00 du matin (soirées dansantes, mariages, soirées de gala...) : nous consulter.

Pour toute location d'espaces sans restauration soir ou weekend, la présence d'un régisseur est impérative. À prendre en compte : 50€ TTC/heure

Un service de sécurité est obligatoire à partir de 100 participants. Au-delà de 200 personnes, une location de matériel supplémentaire est à prévoir.

Options possible en supplément : captation audiovisuelle, streaming, retour écran speaker, traduction simultanée...

ESPACESANTIPOLIS

SALLES DE RÉUNION & RESTAURANT



PAUSES CAFÉ

PAUSE BOISSONS 5.41 € HT / 5.95 € TTC

Café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales (Vittel & Perrier)

FARANDOLE DE FRUITS 1.45 € HT / 1.60 € TTC

Sélection de fruits frais coupés

PAUSES DÉGUSTATION

À raison de 2 pièces par personne **6.36 € HT / 7 € TTC** :

- **Pause Viennoiseries** : Boissons + mini-croissant & mini-pain au chocolat
- **Pause Candy** : Boissons + mini-financier & mini-brownie
- **Pause Fraîcheur** : Boissons + mini-rocher coco & mini-brochette de fruits de saison
- **Pause Douceur** : Boissons + macaron & mini-donut au chocolat
- **Pause Mignardise** : Boissons + mini-cannelé & mini-cookie
- **Pause Tentation** : Boissons + mini-crêpe & mini-bouchon au miel de lavande

JOURNÉE D'ÉTUDE

Déjeuner 2 plats **44 € HT** - 3 plats **49 € HT**

Prestation applicable pour un minimum de 12 personnes

- La mise à disposition de la salle selon l'agencement de votre choix, équipée d'un vidéo-projecteur, d'un paperboard, d'un accès wifi gratuit et illimité de 8h00 à 18h00.
- Une bouteille d'eau minérale 50 cl, un bloc-notes et un stylo par participant
- Une pause le matin incluant café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, 2 mini-viennoiseries par personne
- Un déjeuner selon votre souhait incluant ½ eau minérale, 1 verre de vin et 1 café
Menu Business 3 plats / Menu 2 Temps (p.8) **ou** Buffet Business / Buffet 2 Temps pour 25 personnes minimum (p.10)
- Une pause l'après-midi incluant café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, 2 mignardises par personne au choix (voir bas de page ci-contre)



DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

Déjeuner 2 plats **39 € HT** - 3 plats **42 € HT**

Prestation applicable pour un minimum de 12 personnes

- La mise à disposition de la salle selon l'agencement de votre choix, équipée d'un vidéo projecteur, d'un paperboard, d'un accès wifi gratuit et illimité de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00
- Une bouteille d'eau minérale 50 cl, un bloc-notes et un stylo par participant
- Une pause le matin incluant café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, 2 mini-viennoiseries par personne
ou
- Une pause l'après-midi incluant café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, 2 mignardises par personne au choix (voir bas de page ci-contre)
- Un déjeuner selon votre souhait incluant ½ eau minérale, 1 verre de vin et 1 café
Menu Business 3 plats / Menu 2 Temps (p.8) **ou** Buffet Business / Buffet 2 Temps pour 25 personnes minimum (p.10)

Les prix s'entendent au taux de TVA actuel de 10% (susceptible d'ajustement au taux en vigueur au moment de la facture définitive)

ESPACESANTIPOLIS

GRAND HALL



Le Grand Hall avec ses 750 m² sans pilier offre la plus grande surface modulable de "Sophia Antipolis", destinée à l'accueil de manifestations : salons, réunions plénières, lancement de produits ou de voitures, expositions, team buildings, soirées de gala, défilés...

Bâtiment de plain pied accessible aux personnes à mobilité réduite et adapté à toutes vos livraisons.

Longueur	37,50 m
Hauteur	5,85 m
Largeur	20 m
Alimentation électrique	100A en triphase 6 prises de 32A

Espaces mitoyens :

- Auditorium jusqu'à 190 places (*ci-dessous*)
- Terrasse de 300 m² surplombant nos 3 piscines
- Entrée privative avec desk d'accueil et écran personnalisable



AUDITORIUM

CONFORTABLE & ÉQUIPÉ DES DERNIÈRES TECHNOLOGIES

Un espace de 240 m² à la lumière du jour avec stores occultants

- Jusqu'à 190 places
- Salle climatisée
- Régie de production
- Cabine de Projection
- Entièrement équipé avec prestations Cinéma, son THX, Grand écran 16/9 de 5 x 3 mètres.
- Scène de 24 m² avec éclairage scénique
- Pupitre, 2 micros col de cygne, 2 micros HF, 2 micros cravate
- Entrée privative avec desk d'accueil et écran personnalisable

Options possible en supplément : Captation audiovisuelle, streaming, retour écran speaker, traduction simultanée... nous consulter



ESPACES ANTIPOLIS



STUDIO WEB TV

UN OUTIL MARKETING À FORTE VALEUR AJOUTÉE

Outil de Communication performant et dynamique, la vidéo permet au spectateur de s'approprier un message rapidement.

Le Web est devenu en quelques années un canal de diffusion incontournable. Les Espaces Antipolis et ses partenaires FG Médias et Nastéo vous proposent cette solution innovante !

Équipé d'une **Régie intégrée** et d'un **Plateau mobile**, le **Studio de 100 m²** permet aux entreprises de réaliser des projets audiovisuels sur mesure, avec du matériel haut de gamme et des équipes de professionnels.

La synergie des compétences de nos partenaires est notre atout :

FG Médias capte et réalise des médias vidéo ; Nastéo diffuse en direct sur internet (Stream Up) ou stocke sur des serveurs avec une solution de gestion dédiée aux entreprises.

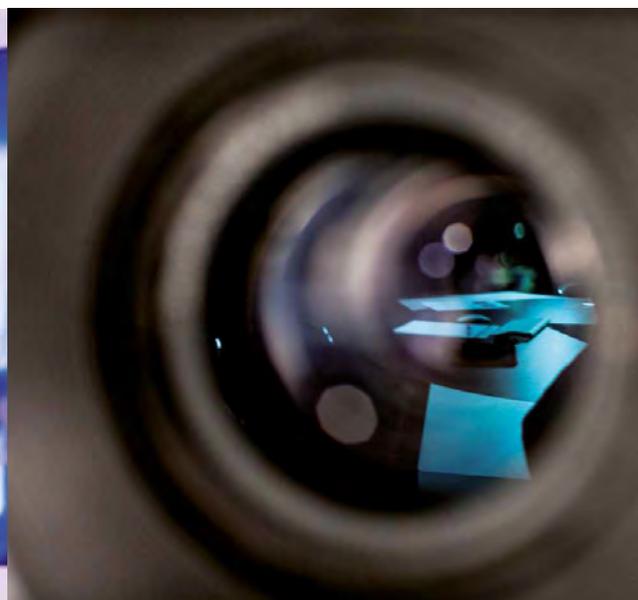
Notre Studio aménageable sur mesure, propose diverses solutions pour vos projets audiovisuels. L'outil extrêmement flexible et agile rend accessible des productions de petite et moyenne envergure. Il permet de communiquer par la diffusion en ligne ou par publications numériques sur tout type de support numérique.



Le panel de nos prestations nous permet de répondre à vos besoins spécifiques :

Séminaire online, solution de Tchat, prise de vue et animation Débat, Création d'évènement, Présentation de Produit, Conférence online, e-RH...

Nos équipes s'adaptent à vos demandes afin de vous offrir la meilleure expertise et des services performants. L'investissement matériel et technique allégé, permet ainsi une dynamique de création accessible à tous.



MENU BUSINESS

27,73 € HT - 30,50 € TTC

Tarif incluant une demi-bouteille d'eau minérale et un café.

Prestation applicable pour un minimum de 10 personnes. Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

LES ENTRÉES

Fine salade de mâche et endives aux agrumes, vinaigrette aux moult de raisins 🌱
Saumon frais mariné façon «Gravlax», crémeux de ciboulette et toast chaud
Tartare de Légumes et condiments niçois, bouchon de chèvre au miel 🌱
Salade Caesar des Terrasses

LES PLATS

Millefeuille de loup, crémeux d'oseille, julienne de légumes multicolore, riz basmati
Filet de dorade cuit à l'unilatérale, galette de risotto, tomates grappes confites
Emincé de veau et son jus, tagliatelles de légumes, pommes grenailles
Ballotine de volaille aux girolles, écrasé de pommes de terre aux fines cébettes

LES DESSERTS

Panacotta au coulis de fruits rouges
Tarte fine aux figues cuites et sa boule de glace vanille Bourbon
Fondant chocolat et sa crème anglaise
Salade de fruits frais aromatisée aux zestes d'orange et menthe fraîche

MENU 2 TEMPS

21,36 € HT - 23,50 € TTC

Tarif incluant une demi-bouteille d'eau minérale et un café.

Prestation applicable pour un minimum de 10 personnes. Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

LES PLATS

Filet de Saint Pierre, purée de céleris rave aux éclats d'amandes torréfiées
Filet de dorade sauce vierge, timbale de riz basmati et ses légumes de saison

ou

Epaule d'agneau confite dans son jus, pommes grenailles, tomates grappes au balsamique
Suprême de poulet jaune, frites de panisse, pois gourmands, jus court à l'estragon

LES DESSERTS

Tarte aux pommes normande et sa crème anglaise
Entremet tiramisu
Salade de fruits frais infusés à l'orange et à la menthe fraîche
Entremet framboisier et son coulis de fruits rouges

 : VÉGÉTARIEN

Les prix s'entendent au taux de TVA actuel de 10% (susceptible d'ajustement au taux en vigueur au moment de la facture définitive)

ESPACESANTIPOLIS

MENU ANTIPOLIS

34.09 € HT - 37,50 € TTC

Tarif incluant une demi-bouteille d'eau minérale et un café.

Prestation applicable pour un minimum de 10 personnes. Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

LES ENTRÉES

Terrine de rougets façon « aïoli » et sa crème de fenouil parfumé à l'anis étoilé
Salade d'artichauts à l'orange, pétales de jambon cru, croustillant de parmesan
Tartare de dorade et crevettes roses sur sa corolle de mangue
Risotto aux cèpes bouchons, cordon de jus de volaille
Salade des terrasses et ses rubans de légumes glacés à l'huile d'olive citron et sa corolle tiède de légumes 🌱

LES PLATS

Filet mignon de veau rôti en croûte de parmesan, pommes grenailles et légumes tournés à la provençale
Emincé de lotte à la sauge, purée de vitelotte à l'huile de noix, émulsion safranée
Filet de dorade, émulsion d'amandes, risotto en croustillant, tomates cerise grappes grillées
Aiguillette de canard au piment d'Espelette, pommes grenailles au sel de Guérande et son artichaut Barigoule
Tortellini ricotta épinards, poêlée de roquette, tomates fraîches et son pistou 🌱

LES DESSERTS

Truffons au chocolat sauce caramel au beurre salé
Entremet framboisier à la vanille de Madagascar et son coulis de cassis
Pastilla de banane et raisins secs, sauce fruits exotiques
Sablé de citron et sa déclinaison de fruits rouges
Brochette de fruits de saison et sa boule de glace fraise

MENU PRESTIGE

43.18 € HT - 47,50 € TTC

Tarif incluant une demi-bouteille d'eau minérale et un café.

Prestation applicable pour un minimum de 10 personnes. Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

LES ENTRÉES

Carpaccio de saumon mariné par nos soins aux agrumes et aneth, julienne de légumes multicolores
Foie gras de canard maison, pousses d'épinards frais, tomates cerises et son toast brioché
Tarte Tatin de légumes confits, pétales de jambon cru Pata Negra et ses copeaux de parmesan
Focaccia tiède et mozzarella fondue, légumes glacés à l'huile d'olive citron, ciboulette fraîche 🌱

LES PLATS

Magret de canard au miel, spaghettis de légumes, duxelle de champignons
Pavé de veau rôti, millefeuille craquant de légumes, crèmeuse de girolles
Filet de St Pierre, crème à l'encre de seiche, écrasé de patates douces, risotto d'épeautre aux petits légumes
Pavé de bar, tagliatelles aux herbes, champignons, espuma de betterave aux épices douces *
Tortellini ricotta épinards, poêlée de roquette, tomates fraîches et son pistou 🌱

LES DESSERTS

Macaronade de mandarines et mûres, crème de citron vert et gingembre
Emotion crème brûlée et coulis de framboise
Le fameux entremet Opéra, sauce anglaise praline
Brochette de fruits de saison et sa boule de glace fraise

 : VÉGÉTARIEN

Les prix s'entendent au taux de TVA actuel de 10% (susceptible d'ajustement au taux en vigueur au moment de la facture définitive)

BUFFET BUSINESS

27.73 € HT - 30.50 € TTC

Tarif incluant une demi-bouteille d'eau minérale et un café.

Prestation applicable pour un minimum de 25 personnes. Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

LES ENTRÉES 6 choix possibles

- Taboulé 🌱
- Carpaccio de loup aux citrons confits et herbes fraîches
- Brochette de thon grillé aux légumes confits
- Mini farcis niçois
- Pizza aux légumes marinés 🌱
- Salade de farfalle au pesto et pétales de jambon cru
- Salade niçoise
- Aumônière de caviar d'aubergine à la Provençale 🌱
- Salade Piémontaise au jambon
- Panière de fromage de chèvre 🌱
- Tomates mozzarella et pesto frais
- Saumon en Bellevue
- Salade de blé au surimi

LES PLATS 2 choix possibles

- Filet de dorade, sauce vierge exotique
- Dos de cabillaud, beurre de câpres et citron vert
- Emincé de volaille au curry
- Piccatta de veau façon Basquaise
- Filet mignon de porc en croûte de chorizo
- Papillote de saumon à la citronnelle
- et sa julienne de légumes

LES GARNITURES 2 choix possibles

- Frites de patates douces
- Polenta croquante
- Riz Basmati cuit vapeur 🌱
- Julienne de légumes 🌱
- Assortiment de légumes vapeur 🌱
- Poêlée de légumes balsamique 🌱

LES DESSERTS 4 choix possibles

- Mousse au chocolat maison
- Salade de fruits à la menthe fraîche
- Panacotta aux fruits exotiques
- Moeux au chocolat
- Entremet praliné
- Verrine de mousse de fruits de saison

BUFFET 2 TEMPS

21.36 € HT - 23.50 € TTC

Tarif incluant une demi-bouteille d'eau minérale et un café.

Prestation applicable pour un minimum de 25 personnes. Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

LES PLATS 7 choix possibles

- Tarte fine à la tomate fraîche,
- crottin de chèvre, sauce au pistou 🌱
- Salade exotique de crevettes
- aux agrumes et mangue fraîche
- Rillettes de Saumon
- Pizza végétarienne aux légumes marinés 🌱
- Samossa de légumes 🌱
- Taboulé des Terrasses 🌱
- Salade de penne au filet de poulet fumé
- et sa crème de balsamique
- Brochette de tomates mozzarella et son pistou

LES DESSERTS 4 choix possibles

- Panacotta au chocolat blanc
- Soupe de fruits frais de saison
- Tarte aux pommes normande et sa crème anglaise
- Brochette de fruits de saison
- Véritable mousse au chocolat
- Iles flottantes

POSSIBILITÉ DE PRENDRE EN RÉUNION UNE ASSIETTE DE DÉGUSTATION

- Rillettes de saumon
- Pissaladière
- Salade niçoise
- Légumes marinés 🌱
- Brochette de tomate mozzarella et son pistou 🌱
- Mini nems de légumes 🌱
- Taboulé 🌱

& UNE ASSIETTE DE DESSERTS :

- Verrine de mousse au chocolat maison
- Mini bouchon miel lavande
- Mini clafoutis
- Verrine de salade de fruits
- Panacotta au chocolat blanc
- Mini-moeux fondant au caramel beurre salé

🌱 : VÉGÉTARIEN

Les prix s'entendent au taux de TVA actuel de 10% (susceptible d'ajustement au taux en vigueur au moment de la facture définitive)

ESPACESANTIPOLIS

BUFFET ANTIPOLIS

34.09 € HT - 37.50 € TTC

Tarif incluant une demi-bouteille d'eau minérale et un café.

Prestation applicable pour un minimum de 25 personnes. Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

LES ENTRÉES

Salad'Bar 🌱
Taboulé aux gambas, infusion de basilic thaï
Duo de brochettes
(melon-jambon/Granny-magret fumé)
Verrine de crevettes et gambas façon sétoise
Salade Caesar
Chiffonade de jambon cru et sa tomate à l'italienne

LES PLATS

Filet de Saint-Pierre sauce vierge et fèves
Millefeuille de loup et dorade à l'orange
Picatta de veau aux champignons du terroir

LES GARNITURES

Tian de légumes à la provençale 🌱
Risotto crémeux aux artichauts 🌱

LES DESSERTS

Brochette de fruits de saison et sa sauce chocolat
Tiramisu aux Spéculos confits au miel
Mousse au chocolat et son caramel au beurre salé
Entremet mandarine

BUFFET PRESTIGE

43.18 € HT - 47.50 € TTC

Tarif incluant une demi-bouteille d'eau minérale et un café.

Prestation applicable pour un minimum de 25 personnes. Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

LES ENTRÉES

Panier de crudités du marché 🌱
Salade gourmande (magret fumé, foie gras,
croûtons, fèves, tomates cerise)
Sardines farcies à la tapenade
et salade de fenouil à l'aneth
Salade de gambas marinées aux agrumes
Panaché de petits farcis niçois
Carpaccio de bœuf et ses condiments divers

LES PLATS

Magret de canard au miel d'acacia
Filet mignon de veau, jus court à la sauge
Filet de St Pierre, beurre émulsionné
à la menthe fraîche
Brochette de gambas et St Jacques

LES GARNITURES

Petits légumes du marché de saison 🌱
Pommes grenailles rôties

LES DESSERTS

Fondant au chocolat sauce fruits rouges
Iles flottantes aux pralines roses
Tarte aux pommes normande et sa crème anglaise
Mousse de fruits de saison et son coulis



: VÉGÉTARIEN

Les prix s'entendent au taux de TVA actuel de 10% (susceptible d'ajustement au taux en vigueur au moment de la facture définitive)



ESPACESANTIPOLIS

FORMULES BOISSONS



POUR VOS APÉRITIFS

FORMULE SANS ALCOOL

Buffet de jus de fruits et de sodas
Eaux minérales plates et gazeuses
1 Verre : **3.18** € HT - **3.50** € TTC
2 Verres : **4.55** € HT - **5.00** € TTC

FORMULE COSMOPOLITAINE

Vins (AOC - Côtes de Provence) ou Bière pression
Buffet de jus de fruits et de sodas
1 Verre : **4.58** € HT - **5.50** € TTC
2 Verres : **6.25** € HT - **7.50** € TTC

FORMULE EXOTIQUE

Punch planteur ou Kir
Buffet de jus de fruits et de sodas
1 Verre : **4.58** € HT - **5.50** € TTC
2 Verres : **6.25** € HT - **7.50** € TTC

Supplément 1 coupe de Champagne
5.42 € HT / **6.50** € TTC

POUR VOS REPAS & COCKTAILS

FORFAIT EAU & CAFÉ

1/3 d'eau minérale (Eau de Perrier ou Vittel) & café
3.18 € HT - **3.50** € TTC / pers.

OPTION SUPPLÉMENT SOFTS

1/6 bouteille de sodas ou jus de fruits 1l
(orange, ananas, multifruits)
1.37 € HT - **1.50** € TTC / pers.

FORFAITS VIN

1 bouteille de vin pour 4

Château Escarelle AOC de Provence
(rouge/rosé/blanc)

4.00 € HT - **4.80** € TTC / pers.

Perle de Roseline AOC de Provence
(rouge/rosé/blanc)

5.75 € HT - **6.90** € TTC / pers.

Château Roubine AOC de Provence
(rouge/rosé/blanc)

7.92 € HT - **9.50** € TTC / pers.

FORFAITS VIN ET CHAMPAGNE

1 bouteille de vin pour 4
et 1 bouteille de Champagne pour 6

Château Escarelle AOC de Provence
(rouge/rosé/blanc)

& Champagne brut Nicolas Feuillatte
11.25 € HT - **13.50** € TTC / pers.

Perle de Roseline AOC de Provence
(rouge/rosé/blanc)

& Champagne brut Nicolas Feuillatte
12.67 € HT - **15.20** € TTC / pers.

Château Roubine AOC de Provence
(rouge/rosé/blanc)

& Champagne brut Nicolas Feuillatte
14.67 € HT - **17.60** € TTC / pers.

FORFAIT CHAMPAGNE

1 bouteille de Champagne pour 6
Champagne brut Nicolas Feuillatte

7.42 € HT - **8.90** € TTC / pers.



Les prix s'entendent au taux de TVA actuel de 10% et 20% (susceptible d'ajustement au taux en vigueur au moment de la facture définitive)

ESPACESANTIPOLIS

POUR VOS APÉRITIFS

Les amuses-bouches **1.23 € HT - 1.35 € TTC** la pièce



FROID

- Brochette tomate mozzarella 🌱
- Mini tarte prestige
- Mini moelleux au poivron, caviar d'aubergine et crevettes cocktail
- Mini moelleux au curry et sa crème de poireaux 🌱
- Mini moelleux au citron, aneth et crevettes
- Mini blinis et sa rilette de saumon
- Pic de magret fumé, figue et mozzarella
- Mini club sandwich jambon fromage
- Verrine de ratatouille niçoise 🌱

CHAUD

- Mini moelleux salés
- Mini feuilleté apéritif
- Mini nem de légumes 🌱
- Mini tartelette de purée de courgettes 🌱
- Chouquette au fromage 🌱
- Mini brochette de poulet au miel et thym
- Mini brochette poulet/oignon/poivron

SUCRE

- Mini bouchon miel lavande
- Mini clafoutis griotte
- Mini financier
- Mini brochette de fruits de saison
- Rose des sables
- Tartelette au caramel beurre salé



La formule "sur le pouce" **3.55 € HT - 3.90 € TTC** / personne

Chips de vitelotte et chips parfum de truffe, olives pitcholines, mini feuilletés

 : VÉGÉTARIEN

Les prix s'entendent au taux de TVA actuel de 10% et 20% (susceptible d'ajustement au taux en vigueur au moment de la facture définitive)

ESPACESANTIPOLIS

POUR VOS COCKTAILS

Les pièces cocktail **1.77 € HT - 1.95 € TTC** la pièce

FROID

Navette de jambon cru, pesto et roquette
Tomate cerise mozzarella sur pic
et son infusion au pistou 🍃
Cannellonino de saumon fumé, ricotta au vert
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan
Cuillère de thon et son caviar d'aubergine 🍃
Mini pan-bagnat
Navette au pavot, et légumes confits 🍃
Tartare de légumes 🍃
Verrine de crevette sauce cocktail
Mini bouchée farci au surimi, aneth et citron vert
Tomate cocktail farcie ricotta et cumin
sur sa gelée de basilic 🍃
Pic de saumon fumé et ses légumes grillés au pistou
Maki de thon et avocat sauce soja sucrée

CHAUD

Tempura de crevette au safran
Brochette de poulet Yakitori
Croustillant surprise
Mini pastilla de poulet
Brochette de gambas et mangue
Samossa de légumes à la menthe verte 🍃
Croustillant de St Jacques au citron confit
Pic de magret de canard laqué au miel
sur son lit de polenta



SUCRE

Verrine de mousse au chocolat et "Get" glacial
Tartelette aux fruits de saison
Verrine de panacotta et fruits rouges
Brochette de fruits de saison
Le célèbre Opéra
Assortiment de mini religieuses (praliné, vanille, orange grand Marnier et Yuzu)
Verrine de mousse de fruits de saison
Mini moelleux fondant caramel au beurre salé
Déclinaison de macarons aux chocolats du monde
Déclinaison de cannelés fourrés parfum pistache,
vanille, framboise et chocolat

"SHOW-COOKING"

Pour chaque animation
prévoir un cuisinier pour 70 personnes :
90 € HT - 108 € TTC

Au choix par personne :

- Fricassée de crevettes et légumes thaï
au lait de coco : **3.41 € HT - 3.75 € TTC**
- Emincé de boeuf aux petits légumes
façon saké : **4.41 € HT - 4.85 € TTC**
- Crêpe flambée à l'ananas et aux raisins
de Corinthe : **2.73 € HT - 3.00 € TTC**
- Bonbon de chocolat poire
ou chocolat banane : **2.73 € HT - 3.00 € TTC**

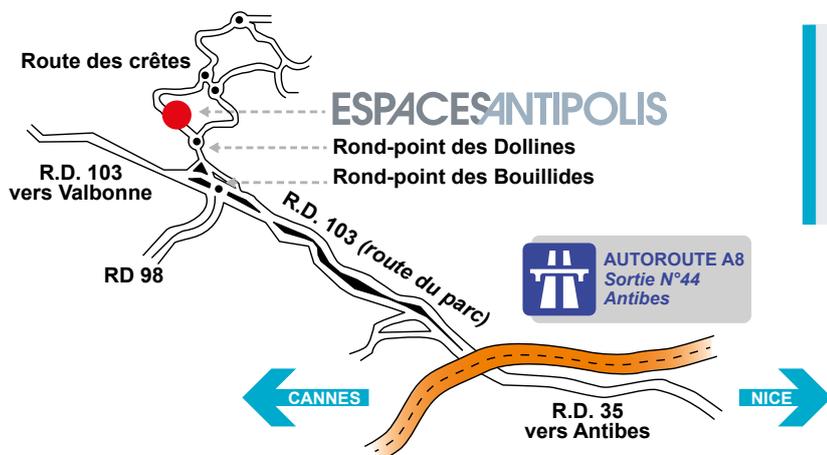


 : VÉGÉTARIEN

Les prix s'entendent au taux de TVA actuel de 10% et 20% (susceptible d'ajustement au taux en vigueur au moment de la facture définitive)

ESPACESANTIPOLIS

PLAN & ACCÈS



GARE FERROVIAIRE : ANTIBES (8.60 km - 10 min)

AÉROPORT : NICE CÔTE D'AZUR (20 km / 20 min)

LOCALISATION GPS :

Degré de latitude : 43.623293 (43° 37' 23.85" N)

Degré de longitude : 7.032473 (7° 1' 56.90" E)

EN PROVENANCE DE NICE :

Autoroute A8, sortie 44 Antibes
Après le péage, suivre à gauche la direction d'Antibes et ensuite ce sera la première à droite, direction Cannes/Grasse

- Continuez tout droit direction Sophia Antipolis, jusqu'au rond point des Bouillides.
- Au rond-point des Bouillides prendre à droite (D98) direction Accès 7 à 14 jusqu'au rond point des Dollines.
- Prendre en face (D198) direction Accès 8 à 15
- Nous sommes situés sur cette route en montant à droite, 2 parkings Visiteurs gratuits sont à votre disposition aux abords et un peu plus haut.



EN PROVENANCE DE CANNES & MARSEILLE :

Autoroute A8, sortie 44 Antibes
Au péage, prenez la 1ère à droite direction Vallauris / Sophia Antipolis, RD 103-Continuez tout droit direction Sophia Antipolis, jusqu'au Rond Point des Bouillides.

- Au rond-point des bouillides prendre à droite (D98) direction Accès 7 à 14 jusqu'au rond point des Dollines.
- Prendre en face (D198) direction Accès 8 à 15
- Nous sommes situés sur cette route en montant à droite, 2 parkings Visiteurs gratuits sont à votre disposition aux abords et un peu plus haut.

