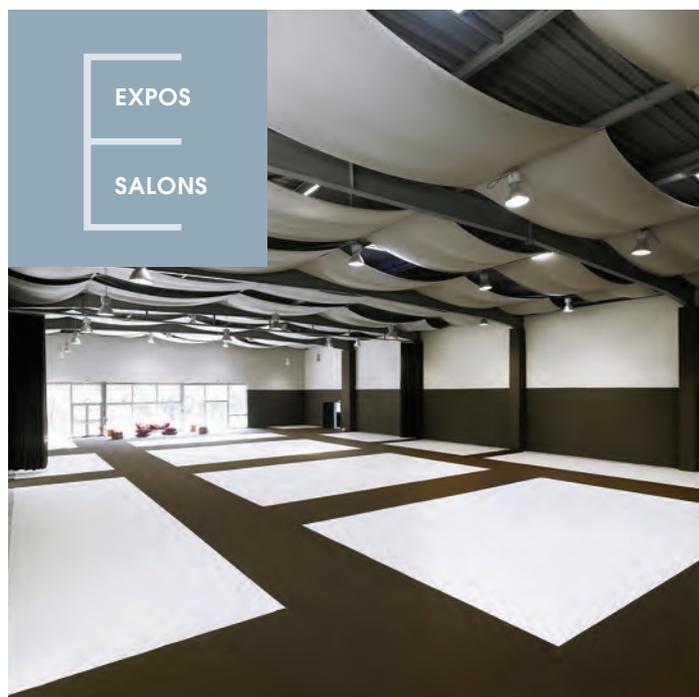


ESPACESANTIPOLIS

ESPACES ÉVÈNEMENTIELS & SERVICE TRAITEUR



OFFRE 2015 / 2016



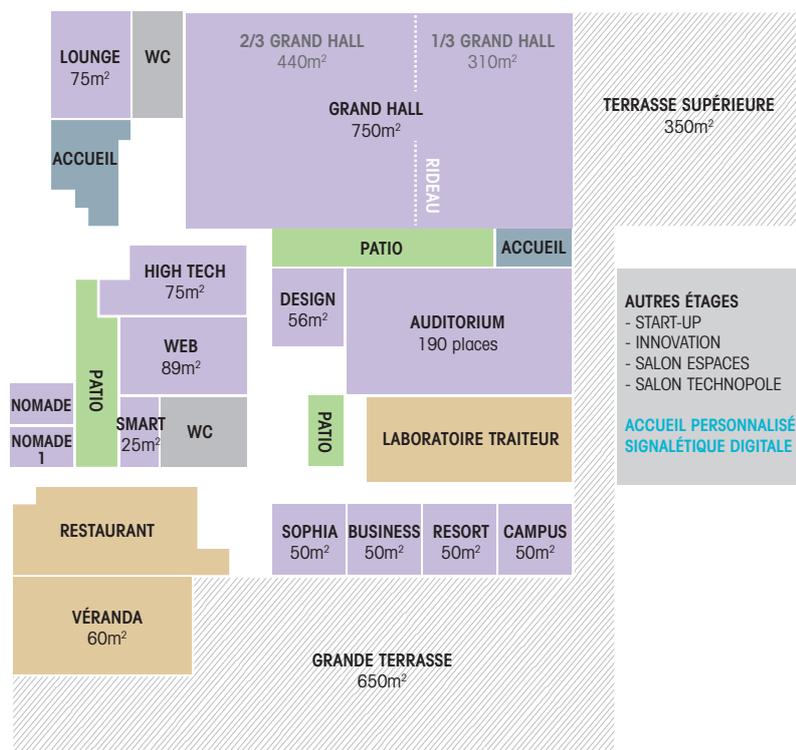
ESPACESANTIPOLIS

SOMMAIRE

Espaces évènementiels : capacités & tarifs	p. 3
Salles de réunion & Pauses	p. 4
Formules Journée d'étude	p. 5
Grand Hall & Auditorium	p. 6
Studio Web TV	p. 7
Restauration & Service Traiteur	p. 8
Formules Petit-Déjeuner & Brunch NEW	p. 9
Menu Business & Menu Antipolis	p. 10-11
Buffet des Espaces & Buffet Express	p. 12-13
Formules Cocktail	p. 14-15
Apéritifs & Formules Boissons	p. 16
Plan & Accès	p. 17

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 2h30 du matin (sur demande et sur autorisation municipale) : nous consulter.

Pour toute location d'espaces sans restauration soir ou weekend, la présence d'un régisseur est impérative. À prendre en compte : 50€ HT/heure
Un service de sécurité est obligatoire à partir de 100 participants. Au-delà de 150 personnes, une location de matériel supplémentaire est à prévoir.
Options possible en supplément : captation audiovisuelle, streaming, retour écran speaker, traduction simultanée...

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

ESPACESANTIPOLIS

SALLES DE RÉUNION & PAUSES



PAUSES CAFÉ

PAUSE CAFÉ 5.70 € HT

Café Espresso & Américain – Thé – Lait
Eau plate & gazeuse
Jus d'orange & pamplemousse

ou

Jus multifruits & pomme

PAUSE GOURMANDE 6.70 € HT

Café Espresso & Américain – Thé – Lait
Eau plate & gazeuse
Jus d'orange & pamplemousse
2 minis viennoiseries par personne le matin

ou

Jus multifruits & pomme
3 petits fours sucrés par personne l'après-midi

Par exemple :

- Rocher coco, palet fourré au chocolat, macaron
- Truffe chocolat noir, pâte de fruit, verrine de bonbons
- Calisson, aiguillettes orange chocolat noir, mini donut



Supplément sodas : 2,50 € HT

Supplément corbeille de fruits de saison : 5 € HT

Tarif par personne

PAUSE PROVENCALE 8 € HT

Café Espresso & Américain – Thé – Lait
Pacific - Infusion au thym
Eau plate & gazeuse
Calisson, pâte de fruits, canestrelli

PAUSE SENSATION 8 € HT

Café Espresso & Américain – Thé – Lait
Jus de tomate & pomme
Eau plate & gazeuse
Tartelette de fruits, macaron,
Mini panacotta, cannellé fourré

PAUSE FRAICHEUR 9 € HT

Café Espresso & Américain – Thé – Lait
Jus d'orange pressée & jus de cranberry
Eau plate & gazeuse
Farandole de fruits frais coupés,
Smoothie, cake aux fruits secs

PAUSE ORIENTALE 9 € HT

Café Espresso & Américain – Thé – Lait
Thé glacé à la menthe – Citronnade
Eau plate & gazeuse
Minis pâtisseries orientales

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)

JOURNÉE D'ÉTUDE

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

Tarif par personne

Prestation applicable pour un minimum de 10 personnes

- La mise à disposition de la salle selon l'agencement de votre choix, de 8h00 à 18h00 équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran, d'un paperboard, d'un accès wifi gratuit et illimité.
- 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 ou Menu Business Express 2 plats)
- Une pause l'après-midi incluant café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, 3 mignardises par personne



DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

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

Tarif par personne

Prestation applicable pour un minimum de 10 personnes

- La mise à disposition de la salle selon l'agencement de votre choix, de 8h00 à 12h00 ou 14h00 à 18h00 équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran, d'un paperboard, d'un accès wifi gratuit et illimité.
- 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, 3 mignardises par personne
- Un déjeuner selon votre souhait incluant ½ eau minérale, 1 verre de vin et 1 café (Menu Business 3 plats ou Menu Business Express 2 plats)

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

ESPACES ANTIPOLIS

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.

Longueur37,50 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.

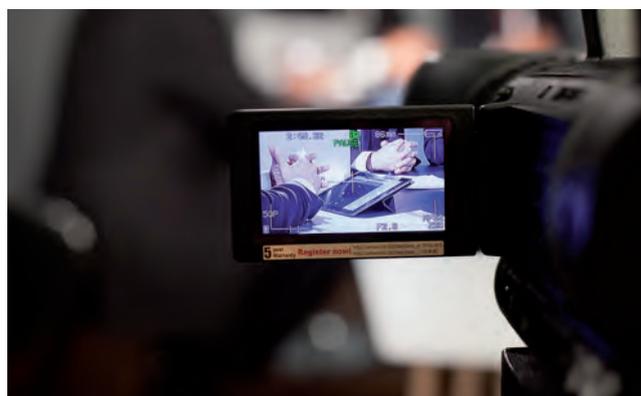
Le Web est devenu en quelques années un canal de diffusion incontournable. Les Espaces Antipolis et ses partenaires FG Médias et Nastéo vous proposent cette solution innovante !

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.



ESPACES ANTIPOLIS



RESTAURANT LES TERRASSES D'ANTIPOLIS & SERVICE TRAITEUR



PETITS DÉJEUNERS

Tarif par personne - Prestations de 7H30 à 9h30

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

8 € HT

Café Espresso ou Américain – Thé – Lait – Jus d'orange ou pamplemousse
2 minis viennoiseries par personne
Petits pains variés – Beurre - Confitures



ENGLISH BREAKFAST

10 € HT

Café Espresso ou Américain – Thé – Lait – Jus d'orange ou pamplemousse
2 minis viennoiseries par personne
2 œufs au choix & bacon – Pancakes au sirop d'érable



PETIT-DÉJEUNER ANTIPOLIS

15 € HT

Prestation en libre-service de 1 heure / Base minimum de 10 personnes

Café Espresso & Américain
Assortiment de thés, lait & citron
Jus d'orange & pamplemousse
Assortiment de viennoiseries
Pain de mie & brioche
Pancakes & sirop d'érable
Pains & beurres individuels
Nutella, miel & assortiment de confitures
Céréales
Fromage blanc
Oeufs au plat & brouillés
Bacon & saucisses
Plateau de charcuterie & fromages
Salade de fruits & fruits secs



BRUNCH DES ESPACES

29 € HT

Tarif par personne - Prestation en buffet avec service de 2h

Prestation applicable pour un minimum de 20 personnes.

Assortiment de viennoiseries
Pain de mie & brioche
Pancakes & sirop d'érable
Pains & beurres individuels
Nutella, miel & assortiment de confitures
Céréales
Fromage blanc
Oeufs au plat & brouillés
Bacon & saucisses
Plateau de charcuterie & fromages
Salade de fruits & fruits secs
-
La Niçoise en déclinaison
Carpaccio de saumon, crème d'aneth & citron vert
Rôti de bœuf froid
Méli-mélo de légumes de saison
Pommes grenailles persillées

Minis tropéziennes
Brownies
Tartelettes aux fruits 3 sortes
-
Café Espresso & Américain
Assortiment de thés, lait & citron
Chocolat chaud
Jus d'orange & pamplemousse
Eaux minérales plates & gazeuses



MENU BUSINESS

27 € HT

Tarif par personne incluant 3 plats, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café Expresso

Base minimum de 10 personnes.

Prestation avec service de 2h.

Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

ENTRÉES

La célèbre salade Cæsar au poulet, condiments, croûtons
Salade des Terrasses, artichaut, poivron, concombre, olives, thon grillé, salade sucrine
Petite tatin de tomates, mesclun & basilic, vinaigrette au miel
Légumes glacés à l'huile d'olive citron, focaccia croustillante
Carpaccio de veau, crémeux d'oignons rouges & citron vert
Tarte fine aux aromates de saison, rouget à la tapenade
Aumônière de chèvre frais, pistou alla Genovese

PLATS

Dos de saumon grillé, lanières de légumes, sauce vierge
Filet de daurade cuit sur peau, fenouil en deux textures à l'aneth, émulsion au combawa
Ventrèche de thon mi-cuit aux sésames torréfiés, wok de légumes aux saveurs d'Asie
Filets de rouget juste saisis, ballotine de polenta au citron vert confit
Black & White de volaille aux olives, polentina crémeuse, sauce vierge
Filet mignon de porc en croûte de chorizo, trilogie de poivrons
Magret de canard rôti, pont neuf de panisse, sauce au miel
Bavette d'Aloyau, mousseline de grenailles, sauce bordelaise

DESSERTS

Salade de fruits frais au sirop cinq baies
Tarte fine à la figue, boule de glace à la crème d'Isigny
Ananas en millefeuille, crémeux mascarpone à la coriandre, chutney « coco passion »
Entremets trois chocolats, crème anglaise à la menthe fraîche
Nems de banane & raisins secs, sauce caramel à l'orange
Moelleux au chocolat, crème gavotte
Tiramisu aux fruits rouges



Menu Business Express en 1h

21€ HT

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

+

½ bouteille d'eau minérale

+

1 café Expresso

SUPLÉMENTS

Supplément Forfait 1 bouteille de vin pour 4 personnes à partir de **4.50 € HT** par personne

Supplément assiette de 3 fromages à **6 € HT** par personne

Supplément heure de service à **32 € HT** par personnel de service

(1 serveur pour 30 personnes selon la mise en place choisie)

ESPACESANTIPOLIS

MENU ANTIPOLIS

32 € HT

Tarif par personne incluant 3 plats, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café Expresso

Base minimum de 10 personnes.

Prestation avec service de 2h.

Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf aux condiments, croustille de parmesan, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Harmonie de légumes grillés aux pignons de pin & Gambas marinées au curry
Saumon cru finement haché, vinaigrette aux agrumes, fraîcheur de légumes
Chicken curry en salade exotique, vinaigrette perlée à la mangue
La Buffala & ses tomates cerises à peine confites, espuma au pistou, brisure de pignons de pin
Velouté de carottes comme un cappuccino, crevettes à la citronnelle, croustille de pain au sésame

PLATS

Wok de gambas à la bière poudré de saté, choux chinois, betterave à l'estragon
Dos de saumon poché au thé vert, mousseline de patate douce vanillée, bâtonnets de Granny Smith
Filet de loup cuit sur peau, sauce vierge au vinaigre de framboise
Piccata de veau à la sauge, tagliatelles de légumes, écrasé de pommes de terre
Magret de canard laqué au cassis, pont neuf de panisse & marmelade de courgettes à l'estragon
Cœur de rumsteak aux échalotes confites, grenailles persillées à la lie de vin

DESSERTS

Tarte fine aux pommes caramélisées, amandes, glace vanille
Le fameux Opéra, crème Anglaise à la menthe fraîche
Farandole de fruits frais de saison
Déclinaison de nems fruités aux trois sauces, chocolat, caramel orange & fruits rouges
Panacotta au citron confit & coulis passion
Ganach'choco, poires en croustillant de brique



Menu Antipolis Express en 1h

26€ HT

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

+

½ bouteille d'eau minérale

+

1 café Expresso

SUPLÉMENTS

Supplément Forfait 1 bouteille de vin pour 4 personnes à partir de **4.50 € HT** par personne

Supplément assiette de 3 fromages à **6 € HT** par personne

Supplément heure de service à **32 € HT** par personnel de service

(1 serveur pour 30 personnes selon la mise en place choisie)

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



BUFFET DES ESPACES

32 € HT

*Tarif par personne incluant 4 entrées, 2 plats, 2 garnitures, 4 desserts,
½ bouteille d'eau minérale et 1 café Expresso*

*Base minimum de 25 personnes. Prestation en libre-service pour 2h.
Choix unique à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement.*

ENTRÉES (4 choix possibles)

Panier de crudités du marché, tapenade & anchoïade
Déclinaison de salade des Terrasses, artichaut, poivron, concombre, olives, thon grillé, salade sucrine
Petite tatin de tomates, mesclun & basilic, vinaigrette au miel
Légumes glacés à l'huile d'olive citron, focaccia croustillante
Carpaccio de veau, brisures d'oignons rouges & citron vert
Tarte fine aux aromates de saison, rouget à la tapenade
Aumônière de chèvre frais, pistou alla Genovese
Carpaccio de bœuf aux condiments, croustille de parmesan, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Harmonie de légumes grillés aux pignons de pin & gambas marinées au curry
Saumon cru finement haché, vinaigrette aux agrumes, fraîcheur de légumes
Chicken curry en salade exotique, vinaigrette perlée à la mangue
Mozzarella Buffalo & ses tomates cerises à peine confites, espuma au pistou, brisure de pignons de pin
Velouté de carottes comme un cappuccino, crevettes à la citronnelle, croustille de pain au sésame

PLATS (2 choix possibles)

Dos de saumon grillé, sauce vierge
Filet de daurade cuit sur peau, émulsion au combawa
Ventrèche de thon mi cuit aux sésames torréfiés
Filets de rouget juste saisis, sauce vierge
Black & White de volaille aux olives
Filet mignon de porc en croûte de chorizo
Magret de canard rôti, sauce au miel
Bavette d'Aloyau, sauce bordelaise
Wok de gambas à la bière poudré de saté
Dos de saumon poché au thé vert
Filet de loup cuit sur peau, sauce vierge
Piccata de veau à la sauge

ESPACESANTIPOLIS

GARNITURES (2 choix possibles)

Écrasé de pommes de terre
Riz sauvage en pilaf
Duo d'aubergines & poivrons sautés au basilic
Pommes grenailles persillées
Pont neuf de panisse
Tagliatelles de légumes
Wok de légumes aux saveurs d'Asie
Polenta crémeuse
Courgettes sautées à la menthe
Trilogie de poivrons
Mousseline de patate douce vanillée

DESSERTS (4 choix possibles)

Salade de fruits frais au sirop cinq baies
Tarte fine à la figue, boule de glace à la crème d'Isigny
Ananas en millefeuille, crèmeux mascarpone à la coriandre, chutney « coco passion »
Entremets trois chocolats, crème anglaise à la menthe fraîche
Nems de banane & raisins secs, sauce caramel à l'orange
Tiramisu aux fruits rouges
Tarte fine aux pommes caramélisées, amandes, glace vanille
Le fameux Opéra, crème Anglaise à la menthe fraîche
Farandole de fruits frais de saison
Déclinaison de nems fruités aux trois sauces, chocolat, caramel orange & fruits rouges
Panacotta au citron confit & coulis passion
Ganach'choco, poires en croustillant de Brique

SUPLÉMENTS

Supplément Forfait 1 bouteille de vin pour 4 personnes à partir de **4.50 €** HT par personne
Supplément assiette de 3 fromages à **6 €** HT par personne
Supplément heure de service à **32 €** HT par personnel de service
(1 serveur pour 30 personnes selon la mise en place choisie)

BUFFET EXPRESS

21 € HT

Tarif par personne incluant le buffet, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café Expresso

Base minimum de 10 personnes
Prestation en libre service. Service possible en salle de réunion

LES PRÉLUDES SALÉS

Duo de club-sandwich poulet & saumon fumé
Variation de crudités autour d'une niçoise
Salade Cæsar
Assortiment de quiche & pizza
Carpaccio de poisson & vinaigrette de citron
Assortiment fromages & charcuterie

LES DOUCEURS

Assortiment de pâtisseries
Salade de fruits frais de saison
Panacotta aux fruits rouges

SUPLÉMENTS

Supplément Forfait 1 bouteille de vin pour 4 personnes à partir de **4.50 €** HT par personne
Supplément assiette de fromage à **3 €** HT par personne

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

COCKTAILS

2 € HT pièce - 12 € HT 6 pièces - 16 € HT 9 pièces
21 € HT 12 pièces - 26 € HT 15 pièces - 31 € HT 18 pièces

*Base minimum de 10 personnes. Prestation avec service de 2h.
Choix à nous communiquer au plus tard 7 jours avant l'événement*



FROID

Cube de foie gras sur son toast grillé
Tartelette multicolore de légumes au Xérès
Tofu végétal mariné au soja & wakamé
Blinis au saumon fumé, crème de raifort, oignon rouge confit
Palmito aux olives & thym
Carpaccio de bœuf aux copeaux de Pecorino
Brochette tomate mozzarella & son pistou
La Crespeou « omelette au goût provençal »
Verrine au saumon fumé, chiboust au citron confit
Quatre-quarts, riquette & viande de grison
Sablé parmesan, tomate cerise au pistou de riquette & mozzarella
Cake citron, crevettes roses au mascarpone
Rubik's cube de comté, réduction de porto & graines au wazabi
Cuillère de thon & son caviar d'aubergine
Mini pan-bagnat à la saveur provençale
Navette de jambon cru, pesto & roquette
Navette au pavot & légumes confits

NEW

ASIE

Maki saumon
Maki saumon spicy
Maki concombre fromage
Sushi saumon
Spring Rolls saumon, avocat concombre, menthe, coriandre
Spring Rolls végétarien : avocat, concombre, carotte, mayo
Spring Rolls saumon spicy, concombre, sauce miel moutarde
California Rolls saumon, avocat, concombre
California Rolls surimi, avocat, menthe, sauce miel moutarde
California Rolls végétarien : avocat, concombre, carotte, mayo



CHAUD



Briouate "agneau coriandre & cumin"
Brochette de gambas & mangue
Pic de volaille, curry vert & tandoori
Samossa de légumes à la menthe verte
Tortillas "coco curry"
Croustillant de St Jacques au citron confit
Nems de légumes, sauce soja & nuoc-mâm
Pastilla de poulet à l'estragon
Velouté de carottes comme un capuccino
Huître de Bouzigues sur lit d'épinard gratiné au sabayon



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

SUCRÉ

Marmelade de fraises & fromage blanc à la mélisse, crumble
Tartelette aux fruits de saison
Mi-cuit carotte gingembre
Petit pot coco, glaçage chocolat
Déclinaison de macarons
Assortiment de minis religieuses
Truffe café, mousse whisky aux épices
Mini panacotta aux fruits de saison
Le fameux Opéra
Verrine de ganache chocolat, gelée de groseilles
Tarte tatin recette "Grand-mère"
Ile flottante aux brisures de pistache & sa crème
Mousse citron meringuée aux éclats de tarte



SUPLÉMENTS

Supplément heure de service à **32 € HT** par personnel de service
(1 serveur pour 40 personnes selon la mise en place choisie)

"SHOW - COOKING"

Tarif par pièce et par personne

Prestation avec 1 cuisinier pour 70 personnes et pour 1 heure.
Base minimum de 30 personnes.



SALÉ : 6 € HT

Saumon Gravlax, marinade acidulée & condiments
Ceviche de loup au piment mexicain
Fricassée de crevettes aux senteurs d'Asie
Wok de bœuf au confit d'oignons & sauce saté
Wok de légumes, sweet chili, noix de cajou
Emincé de travers de porc, sauce tandoori

SUCRÉ : 4 € HT

Crêpe flambée à l'ananas & aux raisins de Corinthe
Fontaine de chocolat aux bonbons & fruits de saison
Brochette de fruits de saison caramélisée,
flambée au rhum, espuma wasabi
Smoothie de fruits frais de saison en arc-en-ciel

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

FORMULES BOISSONS

POUR VOS APÉRITIFS

Tarif par personne incluant chips de légumes et olives

FORMULE SANS ALCOOL

Buffet de jus de fruits, sodas & eaux minérales

1 Verre : **3.20** € HT

2 Verres : **4.70** € HT

FORMULE ANTIPOLIS

Vins 3 couleurs & Bières bouteilles
Buffet de jus de fruits, sodas & eaux minérales

1 Verre : **4.60** € HT

2 Verres : **6.40** € HT

FORMULE COCKTAIL

Cocktail du jour & kir vin blanc
Buffet de jus de fruits, sodas & eaux minérales

1 Verre : **4.60** € HT

2 Verres : **6.40** € HT

Accompagnement pièces Cocktail

4 pièces au choix : **7,20** € HT

6 pièces au choix : **10** € HT



POUR VOS REPAS & COCKTAILS

Tarif par personne

FORFAIT EAU & CAFÉ

1/3 d'eau minérale (Eau de Perrier ou Vittel)
& café expresso

3.30 € HT

FORFAIT CHAMPAGNE

1 bouteille pour 6 personnes

Champagne brut Nicolas Feuillatte

8 € HT

OPTION SUPPLÉMENT SOFTS

1/6 bouteille de sodas ou jus de fruits 1l
(orange, pomme, pamplemousse, multifruits)

1.40 € HT

SUPPLÉMENTS BOISSONS

Eau minérale plate ou gazeuse 1L : **4.70** € HT

Jus de fruits 1L : **8** € HT

Sodas 1,5L : **8** € HT

Bière bouteille 33cl : **4** € HT

Cocktail du jour au verre : **4.50** € HT

Château Escarelle AOC de Provence
(rouge, rosé, blanc) : **16** € HT

Domaine de la Cadènière AOC de Provence
(rouge, rosé, blanc) : **18** € HT

Les Haut de Goelane "Élevé en fût de chêne"
(Bordeaux rouge) : **22** € HT

Château Roubine AOC de Provence
(rouge, rosé, blanc) : **28** € HT

Champagne brut Nicolas Feuillatte 75cl : **50** € HT

FORFAITS VIN

1 bouteille de vin pour 4 personnes

Château Escarelle AOC de Provence
(rouge/rosé/blanc)
4.50 € HT

Domaine de la Cadènière AOC de Provence
Vin issu de l'Agriculture Biologique AB
(rouge/rosé/blanc)
5,75 € HT

Les Haut de Goelane "Élevé en fût de chêne"
(Bordeaux rouge)
6.50 € HT

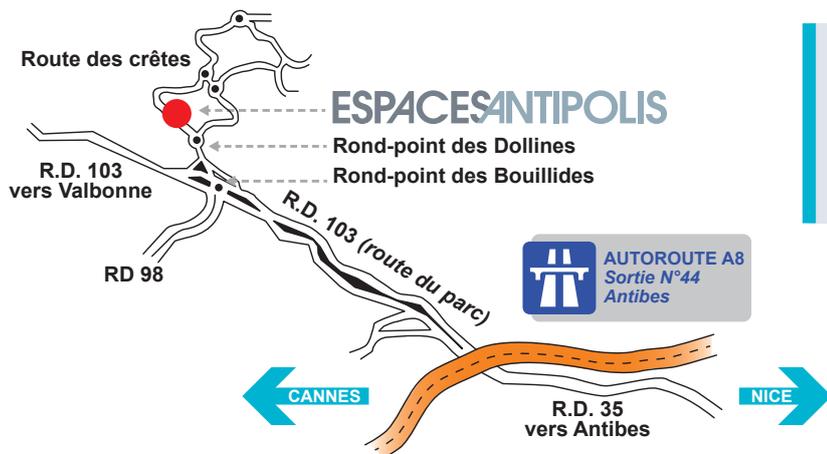
Château Roubine AOC de Provence
(rouge/rosé/blanc)
8 € HT



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 :

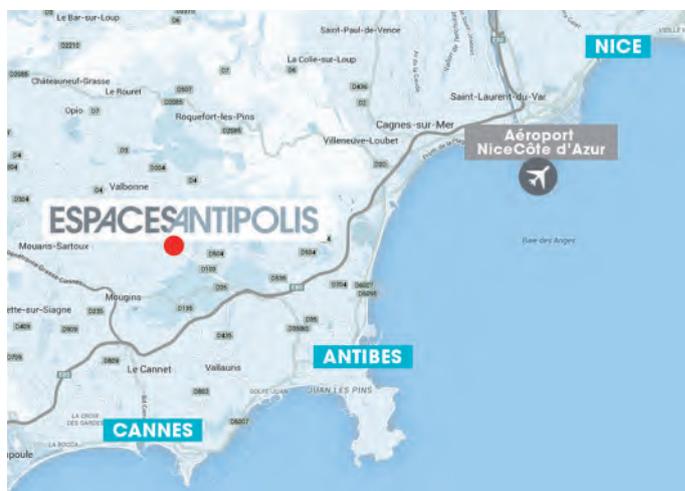
Degré de latitude : 43.623293 (43° 37' 23.85'' N)

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.

300 route des Crêtes – 06560 Valbonne Sophia Antipolis

Tél. : +33(0)4 93 00 61 00

Email : commercial@antipolis.fr

www.antipolis.fr

