Office Mariage

2016

Bienvenue aux Espaces Antipolis!











Le Vin d'Honneur

Nous vous proposons différentes formules à composer selon vos souhaits!

La formule Cocktail

Punch et kir vin blanc, buffet de jus de fruits, sodas et eaux minérales

> 1 verre par personne : 6€ TTC 2 verres par personne : 10€ TTC



Les pièces Cocktail

2,20€ TTC / pièce

FROIDES:

Cube de foie gras sur son toast grillé

Tartelette multicolore de légumes au Xérès

Carpaccio de boeuf aux copeaux de Pecorino

Brochette tomate mozzarella & son pistou

La Crespeou "omelette au goût provençal "

Verrine de saumon fumé, chiboust au citron confit

Quatre-quarts, riquette & viande de grison

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

Blinis au saumon fumé, crème de raifort, oignon rouge confit

Sablé parmesan, tomate cerise au pistou de riquette & mozzarella

CHAUDES:

Brochette de gambas & mangue
Pic de volaille, curry vert & tandoori
Samossa de légumes à la menthe verte
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 cappuccino



Les ateliers culinaires

6,60€ TTC par personne par atelier

Fricassée de crevettes aux senteurs d'Asie Saumon Gravlax, marinade acidulée & condiments Wok de boeuf au confit d'oignons & sauce saté Wok de légumes, sweet chili & noix de cajou

Prestation avec 1 cuisinier pour 70 personnes



Le Menu Alliance à 79€ TTC

1918ES EN DOUCHE
Soupe de melon glacé à l'infusion de basilic & son sorbet tomate basilic Ou Saumon cru finement haché, vinaigrette aux agrumes, fraîcheur de légumes
Les Entrées
Noix de Saint-Jacques aux épices douces, julienne de concombre à la brisure de framboises Ou Foie gras cuit au torchon, son bouillon peau d'orange & cannelle, pain toasté mi-figue mi-raisin Ou Aumônière de chèvre frais, légumes du soleil & pistou alla Genovese
Les Plats
iguillettes de St Pierre au beurre de crustacés, risotto crémeux, nuage d'avocat & concombre au citron confit Ou Filet de loup cuit sur peau, sauce vierge au vinaigre de framboise et son riz sauvage Ou Magret de canard laqué au cassis, pommes pont neuf de panisse & marmelade de courgettes à l'estragon U Carré d'agneau rôti à la sarriette, caviar d'aubergine, topinambours, jus aux épices du sud & tomates confite
Les Franages
Assiette de fromages, fruits frais & secs, confiture de tomates
Les Desserts
Ballotine au chocolat croustillant, dôme passion
Ou Douceur de fruits rouges, croquandine d'orange
Boissons incluses :
½ bouteille de vin par personne : Château Escarelle AOC de Provence (rouge/rosé/blanc)

½ Eau minérale (Eau de Perrier ou Vittel) et café expresso

Bouteilles supplémentaires : Château Escarelle 24€ TTC / Eau 6€ TTC



Le Menu Cupidon à 95€ 770

Micoc en houcke.

747888 EN DOUCHE
Mousseline de pommes vitelotte & marrons, queue de langoustine, émulsion au shiso <i>Ou</i> Millefeuille de noix de Saint-Jacques, vinaigrette légère aux fruits rouges
Les Entrées
Pyramide de homard en gelée, émulsion de pomme granny à l'estragon Ou Saumon façon Gravlax, quinoa gourmand & espuma de Wasabi Ou Foie gras de canard cuit au torchon, chutney de mangue & papaye
Les Plats
Goujonnette de sole au parfum de sauge et sa poêlée de légumes de saison Ou Médaillon de lotte piqué au chorizo, flan de courge à l'orange & son craquant Ou Cœur de rumsteack aux échalotes confites, pommes grenailles persillées à la lie de vin Ou Tournedos de veau façon Rossini, pommes Maxime & son jus truffé
Les Fromages
Assiette de fromages, fruits frais & secs, confiture de tomates
Les Desserts
Orange braisée, gelée au caramel épicé, suprêmes d'agrumes, granité au sabayon champagne <i>Ou</i> Crumble de fruits rouges & piment d'Espelette, boule de glace vanille feuille d'or
Roissons incluses:

½ bouteille de vin par personne : Château Roubine AOC de Provence (rouge/rosé/blanc) ½ Eau minérale (Eau de Perrier ou Vittel) et café



Bouteilles supplémentaires : Château Roubine 36€ TTC / Eau 6€ TTC

Les Boissons

Si vous souhaitez modifier le vin déjà inclus dans les menus, voici nos propositions :

Vix rouge

St Emilion Latour Calon AOC

Supplément : 5€ TTC par personne Bouteille supplémentaire : 47€ TTC

Mercurey Latour AOC

Supplément : 6€ TTC par personne Bouteille supplémentaire : 59€ TTC Vin blanc

Sancerre

Supplément : 5€ TTC par personne Bouteille supplémentaire : 47€ TTC

Pouilly fumé

Supplément : 6€ TTC par personne Bouteille supplémentaire : 59€ TTC

Champagne

Nicolas Feuillatte Brut 75 cl : 70€ TTC

Softs

Eaux minérales 1L : 6€ TTC

Sodas 1,5L : 9€ TTC Jus de fruits 1L : 9€ TTC

Granité da Chef

Bille glacée de sorbet mojito au rhum ancien : 6€ TTC Sorbet pamplemousse, zestes d'orange, vodka : 6€ TTC



Cérémonie laïque ou religieuse

▼ Location de la terrasse : 500€ TTC

◆ Location des chaises : 3€ TTC / chaise (pliante) ou 6€ TTC / chaise (empereur)







Les atouts des Espaces Antipolis

Possibilité d'ouverture tardive jusqu'à 3h00

Possibilité de nous consulter pour une mise en relation avec nos partenaires

Accès direct à 5mn de l'autoroute

Parking gratuit de 150 places

Terrasses avec repli météo assuré

Capacité jusqu'à 400 personnes assises

La possibilité de faire vos photos dans notre parc boisé

Des salles disponibles pour faire dormir les enfants

Un déjeuner tasting offert pour les futurs mariés

Une diversité de salles, terrasses jusqu'à 650 m2







Infos Pratiques



- De 4 à 12 ans -

Tomates mozzarella / Chiffonnade de jambon cru & son pistou Blanc de volaille au jus fermier ou à la crème

Pommes de terre dauphine, petit fagot de haricots verts

Tarte aux pommes normande & sa crème anglaise, brochette de bonbons.

1/4 bouteille d'eau minérale & 1/6 bouteille de sodas



Plat + Dessert + ½ eau minérale + café

Les koraires : Possibilité d'ouverture tardive du site jusqu'à 3h00 du matin.

La dégastation : Nous vous proposons de venir déguster le Menu choisi pour valider votre sélection.

Ce déjeuner tasting sera déduit de la facture finale si vous confirmez votre réservation (valable pour 2 personnes).

Le droit de bouchon : Pour toute bouteille (vin ou champagne) ouverte et amenée par vos soins, un droit de bouchon de 10€ TTC vous sera facturé par bouteille ouverte.

Le mobilier, la vaisselle :

Nos propositions de menus s'entendent :

Mobilier et vaisselle inclus jusqu'à 150 personnes (tables rondes de 8 ou 10 personnes nappées, chaises empereur, porcelaine blanche, couverts inox et verrerie). Au-delà, une location vous sera proposée.

Le service :

La mise à disposition d'un Maître d'hôtel pour 30 personnes et d'un responsable est incluse jusqu'à minuit. Toutes les heures supplémentaires seront facturées 50€ TTC par Maître d'hôtel + 1 responsable au même tarif.

Les conditions de réservation et de règlement :

Acompte de 50 % : à la confirmation.

Acompte de 30% : 1 mois avant le mariage.

Solde: 1 semaine avant le mariage.

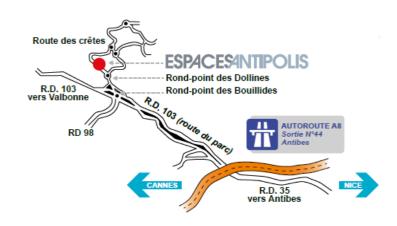
Solde final (pour les droits de bouchons + extras) : 48h après la soirée.

Le nombre définitif de convives devra nous être communiqué 2 semaines avant la date. Ce chiffre servira de base pour la facturation.



Nous trouver, nous contacter





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 Dolines.
- Prendre en face (D198) direction Accès 8 à 15
- Nous sommes situés sur cette route en montant à droite, un parking visiteurs gratuit est à votre disposition un peu plus haut.

En provenance de Cannes et 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 Dolines.
- Prendre en face (D198) direction Accès 8 à 15
- Nous sommes situés sur cette route en montant à droite, un parking visiteurs gratuit est à votre disposition un peu plus haut.

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)

Votre contact:



Laura BONFIGLIO

Service commercial lbonfiglio@antipolis.fr
Ligne directe+33(0)4 93 00 60 10