

Le club House

100 Chemin des Bessons

Domaine Tennis - Golf de Tour Sainte

13014 Marseille

Tel/ Fax : 04.91.02.01.01

E-mail : sylvie@le-club-house.com

Site : www.le-club-house.com



Votre repas d'anniversaire, Baptême, Communion

Le Club House est un Restaurant classé à la Campagne.

Joliment Caché dans les collines de Ste Marthe,

Dans le Domaine de Tennis et de Golf de Tour Sainte, calme et verdoyant.

Deux salles de Réception,

Un Parking privé, Une Piscine, des espaces jeux de boules

Une terrasse pour le cocktail d'apéritif,

Une équipe très sympathique à votre service

« Vous recevoir, Notre Passion »

Sylvie et son équipe



≡ Menu du Club house : 35 €/personne

Formule très conviviale

Cocktail Apéritif en Buffet – 45 mn

Pastis, whisky, Martini, Jus de Fruits, Coca-cola,
Mises en bouche maison

Menu Paella	Menu pizza party
Paella aux Fruits de mer, poulet, gambas, moules, Roti de porc Elaborée et dressée par nos Chefs, Présentée dans votre salle Servie à table par nos Hôteses Assiette de Fromage et salade	40 Personnes Maxi Pizza au feu de Bois à volonté Salade verte

Dessert ou Gâteau d'anniversaire

Café

Vin Rouge et vin Rosé compris « cuvée de Provence »
1 bouteille pour 4

Apporté par vos soins : Champagne

Buffet Froid : 37 €/Personne

Cocktail d'Apéritifs en buffet – 45 mn

Pastis, Whisky, Martini, Jus de Fruits, Coca-cola,
Mises en bouche maison

Votre Buffet froid

Tomates Mozzarella, sauce Pistou

Assortiment de Charcuterie

Salade de Fruits de mer

Taboulé

Salade de pâtes au Basilic

Poulet Roti

Feuilles de Vignes

Quiche Lorraine

Fromage

Buffet de Salade et ronde des Fromages

Vin Rouge et vin Rosé compris « cuvée de Provence » 1 bouteille pour 4

Dessert ou Gâteau d'anniversaire

Café

Apporté par vos soins : Champagne

Menu à 39 €/ Personne

Cocktail Apéritif - 45 mn

Ricard, Whisky, Martini, Jus de Fruits, Coca-Cola,
Mises en Bouche maison

Entrée

Salade composée, fraîche, du Chef
Ou

Salade Grecque : salade verte, tomates, feta, olives, poivrons, blinis de tzatziki

Plat Chaud

Faux filet de Bœuf sauce aux cèpes
Ou

Magret de Canard
Pomme de terre – courgettes à l'étouffé
Ou

Soup en filet ou farci à la chair de poisson
Riz – haricots verts

Entremet fait maison : Chocolat ou Fruits

Café

Vin Rouge et vin Rosé « cuvée de Provence » 1 bouteille pour 4
Apporté par vos soins selon vos désirs : Champagne et Pièce Montée

Menu à 42 €/Personne

Cocktail Apéritif : 45 mn

Ricard, Whisky, Martini, Jus de Fruits, Coca-Cola,
Mises en Bouche maison

Entrées à choisir

Salade de poulpes marinés ail et persil et ses toast à la brandade de morue
Ou Tourte aux poireaux à la crème
Ou Salade du Champsaur avec ses tourtons et ses ravioles du Champsaur, oignons confits

Plat Chaud servi à l'assiette

Souris d'agneau à la Provençale

Et son nid de Tagliatelle

Ou

Coquille et jacques et fruits de mer

Et sa timbale de riz

Ou

Soup désâcreté garni à la chair de poisson

Et sa timbale de riz

Assiette de Salade et fromage

Gâteau d'anniversaire : Fraisier ou Poirier

Café

Vin Rouge et vin Rosé compris « cuvée de Provence » 1 bouteille pour 4

Apporté par vos soins selon vos désirs : Champagne et Pièce Montée

Buffet Chaud et Froid : 49 €/Personne

Cocktail d'Apéritifs en buffet – 45 mn

Pastis, Whisky, Martini, Jus de Fruits, Coca-cola
Mises en bouche maison

Composez votre Buffet

(Choisissez 12 plats dans les 25 suggestions)

Fromage

Nos suggestions d'entrées :

Tomates Mozzarella, sauce Pistou
Assortiment de Charcuterie
Salade de fruits de mer
Taboulé
Salade de pâtes au Basilic
Anchoïade et ses légumes croquants
Beignets de Courgettes
Feuilles de Vignes
Quiche Lorraine
Quiche aux Poireaux
Salade de poulpes

Nos suggestions chaudes (3 maxi)

Moules marinières
Moules au roquefort
Pomme de terre sautées
Haricots verts

Nos suggestions de viandes et Poissons :

Rosbeef
Poulet Roti
Saumon Belle Vue (minimum 30 Pers)

Nos suggestions d'accompagnements froids

Fan de Courgettes
Champignons à la Grecque
Ratatouille

Buffet de Salade et ronde des Fromages

Vin Rouge et vin Rosé compris « cuvée de Provence » 1 bouteille pour 4

Dessert ou Gâteau d'anniversaire

Café

Apporté par vos soins : Champagne

Conditions de réservation :

✓ Les enfants : jusqu'à 12 ans : 15 €

Apéritif sans alcool - Steak - Frites ou Nuggets - Frites - Dessert du menu

✓ Disposition des tables :

Selon le nombre il vous sera conseillé une mise en place des tables appropriée.

Les tables seront nappées de papier blanc et de serviettes en papier de couleur.

(Sauf autre demande avec supplément)

✓ Réservation :

Dépôt d'arrhes de 10% du montant total

✓ Confirmation et règlement :

La confirmation du nombre de personne définitif et le règlement complet de la prestation se feront 72 h avant le banquet. Les achats et organisation du personnel se feront à ce moment là.

Le Restaurant ne doit pas supporter les pertes de marchandises et frais de personnel en cas d'absence de vos invités.

✓ Les horaires :

Repas du soir : Heure d'arrivée : 20 h - Heure de fin : 2 h maxi.

Repas du midi : Heure d'arrivée : 12 h - Heure de fin : 18 h maxi.

✓ L'animation :

Si vous désirez faire appel à un DJ, il vous sera demandée une participation de 50 € pour vous mettre à disposition un branchement spécial, indépendant du restaurant, et de lui prévoir le repas. Il devra venir avec son propre matériel et devra signer et respecter les consignes imposées par le restaurant.

Le non respect des consignes entraînera l'arrêt de son activité.

✓ Le personnel :

En moyenne, vous trouverez un serveur pour 30 personnes (variable selon les menus).

Le personnel sur place est à votre disposition, vous servira avec plaisir, aucun manque de respect à leur égard ne sera toléré. Dans ce cas, la direction mettra fin à votre manifestation.