



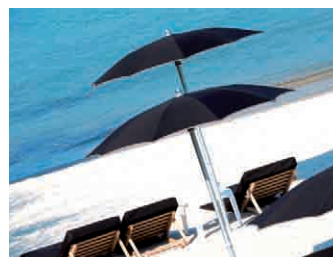
Notre événement professionnel au Provençal Beach

Le Provençal Beach vous offre pour vos événements professionnels :

- Différents espaces possibles : une terrasse en teck, une véranda amovible et une plage de sable privée
- Au total, 900 m² d'espace pour recevoir tous types d'aménagements et de manifestations
- Une vue panoramique sur la Méditerranée et la baie de Juan les Pins
- Une gastronomie de qualité créée par nos grands Chefs
- Un service irréprochable pour vos invités.

Face à la mer, le restaurant du Provençal Beach accueille vos réceptions jusqu'à 110 personnes en dîner assis sous la véranda amovible, et jusqu'à 250 personnes avec une extension (tente ou Lycra) sur sa terrasse en teck.

- La plage est privatisable de 18h30 à 2h00 du matin, sous réserve d'un budget minimum de restauration (boissons comprises) de 9 000€ HT.
- La réglementation des plages nous oblige à couper la musique à 2h00 du matin.
- À votre demande, nous pouvons vous proposer avec nos prestataires partenaires : décoration de tables, habillage de la plage, animations musicales, DJ, feux d'artifice...
- Option Parking privé avec voiturier : 350 € nets pour la soirée (non soumis à la TVA)
- Toutes scénographies et mises en place peuvent être envisagées dans nos différents espaces.
- Tous nos prix sont indiqués HT et sont soumis à la variation significative des prix du marché d'ici la date de l'événement.





Le Provençal

— BEACH —

Vous trouverez ci-dessous des exemples de menus : ils seront à adapter selon les suggestions du Chef à la saison de l'événement et des prix des produits du marché.

Nous pouvons aussi vous proposer des menus thématiques et étudier toutes demandes spécifiques. Nos Chefs sont à votre écoute pour vous proposer un menu correspondant à votre attente.

Le menu est unique pour l'ensemble des convives : le choix de l'entrée, du plat et du dessert est à valider au plus tard 3 semaines avant l'événement.

Déjeuner

Servi sous la véranda

Menu à 50 € HT / personne

Mozzarella 'fleur de lait',
rosace de tomates au pistou, réduction de balsamique

ou

Gaspacho andalous, Sablé au Parmesan et Tomates grappe



Epaule d'Agneau cuisinée façon "Couscous"

ou

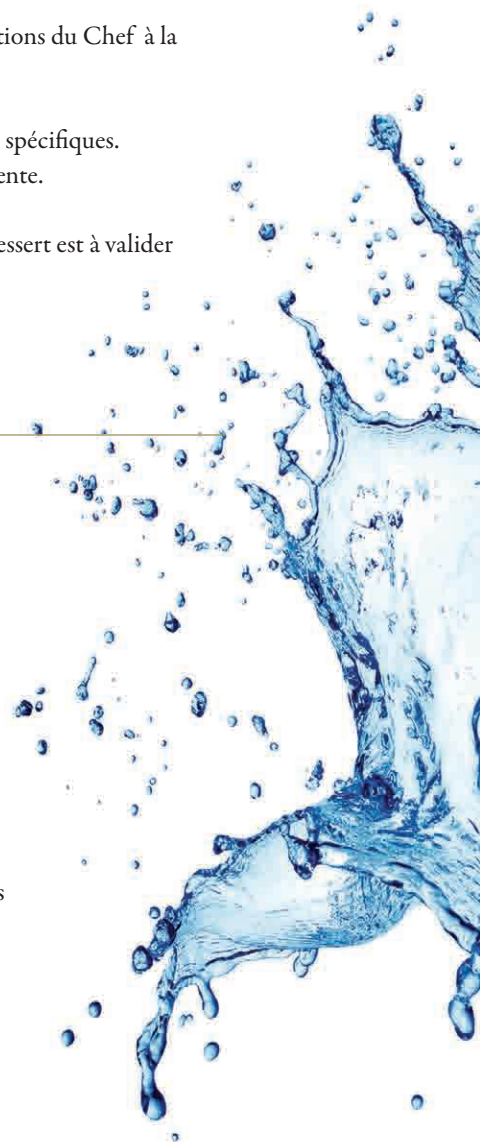
Tournedos de Palangre aux Artichauts, émulsion de Coquillages



Entremet Chocolat Biscuit aux Noix, Crème anglaise

Ou

Fraisier



Boissons incluses :

- Cocktail de bienvenue
- 1/4 de vin Côte de Provence rosé
- 1/2 d'eau minérale
- 1 café ou infusion





Le Provençal
— BEACH —

Déjeuner ou dîner (sous conditions)

Menu à 60 € HT / personne

Fine tarte tiède de Rougets, Concassée de Tomates grappes
et Roquette en émulsion de Pistou

ou

Petits farcis "maison", Mesclun et copeaux de Parmesan



Brochettes de noix de Saint-Jacques et Gambas, Aubergine "façon bruschetta"

ou

Ericassée de Volaille fermière au vinaigre d'Estragon, jeunes Légumes de saison



Croquant Pistache Framboise, Copeaux de Chocolat

ou

Crèmeux aux trois Chocolat, Noix de Pecan sablées

Boissons incluses :

- Cocktail de bienvenue
- 1/4 de vin Côte de Provence rosé
- 1/2 d'eau minérale
- 1 café ou infusion





Le Provençal

BEACH

Servi sur la terrasse ou la plage de sable, en buffets et plateaux avec coins lounge et mange debout

Cocktail

Forfait Open Bar Cocktail : 15 € HT / personne / heure

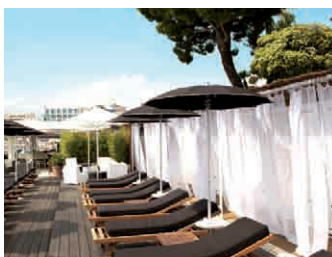
- Cocktail Maison de jus de fruits avec et sans Alcool type "Punch Planteur",
- Vin de Côtes de Provence rosé,
- Sodas, jus de fruits et eaux minérales (servis au verre),
- Accompagnements : 3 pièces/personne :
 - Feuilletés maison
 - Mini pizza
 - Paniers de légumes crus et tapenade
 - Mini-canapés provençaux

Forfait Open bar Champagne : 25 € HT / personne / heure

- Champagne Massé brut (Maison Lanson),
- Sodas, jus de fruit et eaux minérales (servis au verre),
- Accompagnements : 3 pièces/personne :
 - Feuilletés maison
 - Mini pizza
 - Paniers de légumes crus et tapenade
 - Mini-canapés provençaux

Forfait Open Bar Cocktail + canapés : 25 € HT / personne / heure

- Cocktail Maison de jus de fruits avec et sans Alcool type "Punch Planteur",
- Vin de Côtes de Provence rosé,
- Sodas, jus de fruits et eaux minérales (servis au verre),
- Accompagnements - 3 canapés du Chef / personne :
 - Sablé de Parmesan et Tomate grappa,
 - Tartare de légumes crus et St Jacques marinée,
 - Brandade de morue, mousse de riquette et coulis de poivron rouge,
 - Toast saumon à l'orange, moutarde à l'ancienne,
 - Brochette melon et speck,
 - Mini farcis niçois (...)





Le Provençal

— BEACH —

Diner

Menu à 70€ HT / personne

Saumon d'Ecosse mariné aux épices douces et effluves d'Agrumes, Mousseline à la graine de moutarde

ou

Marbré de Foie gras de Canard et Courgettes du pays, Cristalline de fleurs



Epaule d'agneau confite "façon Tajine" au miel de Cumin et raisin blond

ou

Dorade Royale saisie à la peau, Bouillon d'artichauts violets, Gingembre et Coriandre



Mousseline aux Fruits rouges, cremeux vanille de tahiti

ou

Dome Chocolat au lait, cœur caramel au beurre salé

Boissons incluses :

- 1/3 de vin Côte de Provence rouge, blanc ou rosé
- Eau minérale à discrétion
- 1 café ou infusion





Le Provençal

— BEACH —

Menu à 80 € HT / personne



Amuse Bouche



Rosace de Noix de Saint Jacques,
Pulpe de Tomates grappes et Fenouil confit au piment d'Espelette

ou

Croustillant de Gambas à la citronnelle, Concassée de tomates
et persil plat en Emulsion d'un Chutney citron gingembre

ou

Marbré de Foie gras de canard et Courgette du Pays,
Réduction de balsamique et Huile d'olive du Moulin de Baussy



Quasi de Veau mijoté aux Aromates, Asperges vertes gratinées
au Parmesan, Oignons nouveaux et Carottes fanes

ou

Aiguillettes de Saint Pierre saisies à la peau,
Compression de jeunes Légumes à l'Herbe royale

ou

Dos de Dorade royale en Crèmeuse de Coquillage et gingembre,
"Puntalette" en risotto



Royal Chocolat Crème brulée

ou

Verrine Petillante façon Tarte Citron Meuringuée

Boissons incluses :

- 1/3 de vin Côte de Provence rouge, blanc ou rosé
- Eau minérale à discrétion
- 1 café ou infusion





Le Provençal

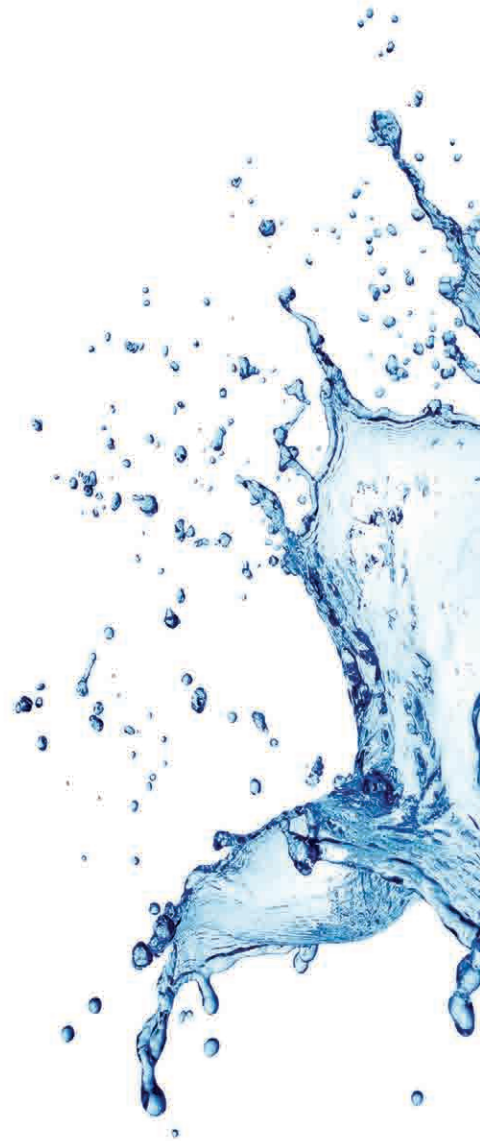
— BEACH —

Cocktail dînatoire* à 80 € HT / personne

Tartare de courgettes niçoises, tomates confites et Gambas rôtie
Blinis de sarrasin, Saumon mariné aux effluves d'agrumes
Sablé parmesan à la tomate grappe
Pissaladière
Su brique de petit pois à l'amande douce, Foie gras poêlé
Mini -brochettes de volailles aux dix épices
Mini verrines de Gaspacho andalou
Taboulé provençal et crevettes roses
Assortiment de légumes grillés
Feuilleté de Foie gras aux pommes vertes
Barbajuan de Courgettes trompette aux olives niçoises



Panacotta aux fruits rouges
Mini Baba au Rhum
Macarons
Crème Chocolat en Duo
Tartelettes au citron meringuées
Financier



Sur une base de 12 canapés salés et 5 canapés sucrés par personne

Boissons en Open bar :

- Cocktail Maison de jus de fruits avec et sans Alcool type "Punch Planteur"
- Vin Côte de Provence rosé
- Soft et eau minérale à discrétion
- 1 café ou infusion

Boissons supplémentaires :

- 1 coupe de champagne : 8 € HT/personne
- Forfait Open Bar 2h00 : Long Drinks et soft drinks servis au bar sur demande - dans la limite de 3 boissons alcoolisées maxi par personne : 30 € HT / personne
- Bouteilles de champagne ou d'alcool (Gin, vodka, whisky, Rhum) avec softs drinks, choix et quantité à convenir ensemble à l'avance : 65 € HT/ bouteille ouverte

Liste non exhaustive adaptée par le chef à la date du repas

