

Votre événement professionnel au Provençal Golf & Café

Le Provençal Golf & Café vous offre pour vos événements professionnels :

- Une terrasse sur les Greens pour recevoir tous types de manifestations
- Une salle intérieure au design raffiné
- Un salon avec grand écran pour vos réunions jusqu'à 40 personnes
- Des formules de restauration et golf
- Une gastronomie de qualité créée par nos grands Chefs
- Un service irréprochable pour vos invités.

Face au Golf, le restaurant accueille vos réceptions jusqu'à 150 personnes en dîner assis sur la terrasse couverte, et jusqu'à 280 personnes avec la salle intérieure.

	Repas assis (tables rondes de 10 personnes)	Cocktail déjeunatoire ou dinatoire
Terrasse	200 personnes	500 personnes
Salle intérieure	150 personnes	250 personnes

- Le restaurant est privatisable de 18h30 à 2h30 du matin, sous réserve d'un nombre de personnes et budget minimum.
- Chaque espace (terrasse, salle de restaurant, salon) est privatisable pour un repas, une demi-journée ou une journée (nous consulter).
- Sinon, un espace privatif, intérieur ou extérieur, sera défini selon la taille du groupe.
- Chaque formule de restauration peut être associée à une prestation Golf (parcours, practice ou leçons).
- La réglementation de la commune nous oblige à couper la musique à 2h30 du matin.
- Parking privé gratuit de 60 places – Service voiturier en option
- Toutes scénographies et mises en place peuvent être envisagées.
 - Conférence, concert, séminaire avec ateliers...
- Tous nos prix sont indiqués HT et sont soumis à la variation des prix du marché.

Nos formules de restauration

Petit déjeuner : 10€ HT / personne (sous forme de buffet)

- Jus d'orange frais
- Jus de fruits : pamplemousse, pomme
- Viennoiseries (dans la limite de 2 par personne)
- Café et infusion

Pause Café Matin ou Après-midi : 12€ HT/personne (sous forme de buffet)

- Jus de fruits : Orange, pomme, pamplemousse,
- Mini pâtisseries ou macarons (dans la limite de 2 par personne)
- Café et infusion

Apéritif : 20€ HT/ personne

- Open Bar d'une heure : Soft drinks et bière pression 1664
- Canapés salés (6pièces/ personne)

Menu Déjeuner : 35€ HT / personne

- Menu unique à partir de 10 personnes (choix à la réservation)
- Boissons incluses par personne :
 - ¼ de Vin de Côtes de Provence AOC
 - ½ d'eau minérale
 - 1 café ou infusion

Saumon mariné façon Gravlax, Sauce moutarde

ou

Petits farcis du Golf, Mesclun

Filets de Rouget, Risotto aux légumes, Jus d'une Bouillabaisse

ou

Epaule d'Agneau confite au thym, Légumes du moment

Douceur Fruits rouges - crème brûlée

Ou

Savarin carré praliné chocolat

Menu Déjeuner : 45€ HT / personne

- Menu unique à partir de 10 personnes (choix à la réservation)
- Boissons incluses par personne :
 - o 1/3 de Vin de Côtes de Provence AOC
 - o ½ d'eau minérale
 - o 1 café ou infusion

Terrine de Saint Pierre aux Courgettes safranées, Jus en 'aillade'

ou

Bavaroise d'artichauts et Magret fumé, vinaigrette à l'Huile de noisette

Dos de daurade royale et risotto aux coquillages

Ou

Brochette de Volaille aux Epices, Cassolette de légumes

Royal chocolat, Biscuit aux Amandes

Ou

Entremet framboises, crème légère à la Vanille

Menu Diner : 60€ HT/personne

- Menu unique à partir de 10 personnes (choix à la réservation)
- Boissons incluses par personne :
 - o Apéritif : 1 coupe de Champagne Massé Brut
 - o 1/3 de Vin de Côtes de Provence AOC
 - o ½ d'eau minérale
 - o 1 café ou infusion

Amuse bouche de retour du Marché

Cœur de saumon fumé et pommes de terre tièdes, vinaigrette d'herbes

Ou

Terrine de Foie gras mi-cuit au naturel, Confiture d'oignons acidulée

Filet de Loup rôti aux zestes de citron confits

ou

Médailillon de filet de bœuf, jus de truffes, panisses et jus de sarriette

Entremet 3 chocolats, Jus Mangue-Passion

ou

Fraisier « Maison », coulis de Fruits rouges

Cocktail dinatoire : 75€ 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
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

~ ~ ~

Crèmes Passion Framboise
Mini crèmes brûlées à la vanille
Financiers aux noix de Pécan
Tartelettes aux fruits de saison
Tartelettes au citron meringuées

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

Boissons incluses :

- Champagne Massé brut (Maison Lanson) : 1 coupe par personne
- Vins de Côtes de Provence rosé (1 bouteille pour 4 personnes)
- Cocktail Maison de jus de fruits avec ou sans Alcool type « Punch Planteur »
- Sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et pétillantes à discrétion,
- 1 café ou infusion

Boissons après-dîner : plusieurs options

- Mini carte bar (règlement individuel sur place des boissons par les invités)
- 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**