

Le club House

Edition 2011

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



Mariage

Le Club House est un Restaurant « Villa ».
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,
L'une pour le Banquet, l'autre pour l'animation dansante,
Un Parking privé, Une Piscine pour le plaisir visuel,
Où faire quelques photos
Une terrasse pour le cocktail d'apéritif,
Une équipe très sympathique à votre service

« Vous recevoir, Notre Passion »

Sylvie et son équipe



Dans tous les menus

≡ Cocktail Apéritif en Buffet

Sangria, Pastis, whisky, Jus de Fruits, coca-cola, cocktail sans alcool
Éventail de Feuilletés maison aux saucisses, fromage, tapenade et anchois
Mises en bouche maison selon votre menu

Les Desserts servis à Table

Omelette Norvégienne ou Buffet de fruits frais
Qui accompagneront votre pièce montée

Les vins

Vin Rouge, Rosé et Blanc (selon menu) cuvée de Provence

Le Café

Café Sublissimo – Maison Henri Blanc

≡ Nous vous proposons :

Décoration de la salle et des tables, selon votre thème : 350 € (facultatif)
Animation DJ : 500 € : 2 DJ Professionnels – son et lumières
Dj extérieurs : 50 € (électricité) – acceptation des consignes du Restaurant
Panaché de Fromages (si non compris dans le menu): 2€ /pers

≡ Les enfants :

Menu enfants : (-de 10 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 nappes en tissu blanches et de serviettes en tissu blanches ou
marrons.

(Sauf autre demande)



Menu Paëlla Valencienne : 55 €/personne

Cocktail d'Apéritifs en buffet

Sangria maison, Ricard, whisky, Martini, Jus de Fruits, coca-cola
Verrines de Tarama et guacamole, Canapés œuf de lump, mousse de canard, saumon
Anchoïade et ses légumes croquants
Éventail de Feuilletés maison aux saucisses, fromage, tapenade et anchois
Assortiment de Minis saucisses tièdes et Minis boudins blancs et noirs

Paëlla au Feu de Bois

Cuite au Feu de Bois en extérieur (selon le temps)
Servie à Table et à l'assiette par le Chef et nos Hôteses
Reconnue par tous nos clients « copieuse, juteuse et délicieuse »

Fromage

Assiette de Fromages et salade servie par nos Hôteses

Desserts en accompagnement de votre pièce montée

Omelette Norvégienne ou Cascade de Fruits Frais

Vin Rouge et vin Rosé compris « cuvée de Provence »
Servi à volonté pendant le repas

Café

Apporté par vos soins : Champagne et Pièce Montée

Repas en Buffet Froid : 62 €/Personne

Cocktail Apéritif en buffet

Sangria maison, Ricard, whisky, Martini, Jus de Fruits, coca..
Canapés œuf de lump, brandade concombre, mousse de crevettes, chips violettes
Éventail de Feuilletés maison aux saucisses, fromage, tapenade et anchois
Assortiment de Minis saucisses tièdes et Minis boudins blancs et noirs

Composez votre Buffet
(choisissez 15 plats dans les 27 suggestions)

Nos suggestions d'entrées :

Tomates Mozzarella sauce Basilic	Champignons à la Grecque
Feuilles de Vignes	Involtini d'Aubergines au Fromage
Jambon cru - Melon	Verrine de tarama, guacamole, blinis
Assortiment de Charcuterie	Mousse de canard et son cake aux olives
Involtini au Fromage frais	Farandole de tartes salées :
Taboulé	« tomate basilic » et « crevettes »
Salade de Pâtes aux fruits de mer sauce cocktail	Beignets de Courgettes
Salade de pâtes au Basilic	Tomates Farcies Forestière
Salade de Poulpes marinés	Duo de Saumon en Terrine
Petits légumes croquants	Poivrons rouges grillés marinés
et ses sauces Tapenade, Anchoiade, Koumos	Brochettes de crevettes à l'ail et aux herbes

Nos suggestions de viandes et Poissons :

Rôti de Porc
Roabeef
Poulet Roti
Saumon Belle Vue

Nos suggestions d'accompagnements :

Flan de Courgettes
Flan d'oignons
Ratatouille

Fromage

Assiette de Fromages et de Salade et sa confiture de figue

Omelette Norvégienne ou Cascade de fruits frais pour accompagner votre pièce montée

Vin Rouge et vin Rosé « cuvée de Provence » Servi à volonté pendant le repas
Café

Apporté par vos soins : Champagne et Pièce Montée

≡ Menu Club House: 70 €/Personne

Cocktail Apéritif en buffet

Sangria maison, Ricard, whisky, Martini, Jus de Fruits, coca-cola
Verrines de Tarama et guacamole, Canapés œuf de lump, mousse de canard, saumon
Anchoïade et ses légumes croquants, feuilletés maison saucisse, fromage, tapenade et anchois
Assortiment de Minis saucisses tièdes et
Minis boudins blancs et noirs
Minis madeleine au jambon

Entrée servie à l'assiette

Salade de Saint Jacques Poêlées et Gambas
Ou
Millefeuille d'Aubergines aux 2 jambons
Gratin à la mozzarella et sa sauce pistou

Plat Chaud servi à l'assiette

Souris d'agneau à la Provençale
Gratin Dauphinois – Flan de courgettes – Tomate à la Provençale
Ou
Magret de Canard en portefeuille
Et sa duxelles de champignons
Gratin Dauphinois – Flan de courgettes – Tomate à la Provençale

Fromage

Assiette de Fromages et de Salade et sa confiture de figue

Vin Rouge et vin Rosé « cuvée de Provence » Servi à volonté pendant le repas

Omelette Norvégienne

ou Cascade de fruits frais pour accompagner votre pièce montée

Café

Apporté par vos soins : Champagne et Pièce Montée

≡ Menu Club House : 80 €/Personne

Cocktail Apéritif en buffet

Sangria maison, Ricard, whisky, Martini, Jus de Fruits, coca-cola
Terrines de Tarama et guacamole, Canapés œuf de lump, mousse de canard, saumon
Anchoïade et ses légumes croquants, feuilletés maison saucisse, fromage, tapenade et anchois
Assortiment de Minis saucisses tièdes et
Minis boudins blancs et noirs
Minis madeleine au jambon

Entrée servie à l'assiette

Rumônière de Gambas Flambée au Whisky
Ou
Blinis de saumon fumé sur sa crème de ciboulette citronnée
Ou
Terrine de Foie Gras Maison et ses toasts chauds avec sa confiture de figue

Trou Normand

Crème glacée à la pomme arrosée de Calvados

Plat Chaud servi à l'assiette

Filet de bœuf sauce aux cèpes
Pomme de terre en robe des champs – Tomate Provençale – Haricots verts
Ou

Filet de Loup de ligne à l'estragon
Riz safrané, Tomate provençale, Spaghettis de courgettes

Fromage

Assiette de Fromages et de Salade et sa confiture de figue

Omelette Norvégienne pour accompagner votre pièce montée
Et Cascade de fruits frais

Vin Rouge, Rosé et Blanc « cuvée de Provence » Servi à volonté pendant le repas
Café

Apporté par vos soins : Champagne et Pièce Montée



Menu Prestige Club House : 110 €/Personne

« Clé en Main »

Cocktail Apéritif en buffet

Sangria maison, Ricard, whisky, Martini, Jus de Fruits, coca-cola
Verrines de Hummos, verrines surimi avocat et saumon
Cuillère de Caviar de courgettes au Cumin, de champignons à la Grecques,
Canapés œuf de lump, mousse de canard, saumon
Anchoïade et ses légumes croquants, feuilletés maison saucisses, fromage, tapenade et anchois
Assortiment de Minis saucisses tièdes et Minis boudins blancs et noirs

Entrée servie à l'assiette

Pithiviers de St jacques et sa fondue de Poireaux
Ou
Terrine de Foie Gras maison et sa confiture d'oignons au vin rouge
Ou
Salade Landaise aux gésiers et foie gras sur toast

Trou Normand

Crème glacée à la pomme arrosée de Calvados

Plat Chaud au choix

Filet Mignon de veau sauce forestière
ou
Magret de Canard sauce poivre vert
ou
Tranche de Gigot d'agneau sauce foie Gras frais
Gratin Dauphinois - Haricots verts - Tomate à la Provençale

Fromage

Assiette de Fromages et de Salade et sa confiture de figue
Vin Rouge, Rosé et Blanc « cuvée de Provence » Servi à volonté pendant le repas
Café Expresso et Mignardises

Pièce montée des Mariés ou Gâteau à étage
Champagne avec photo personnalisée des mariés
Cascade de fruits frais



≡ Menu Personnalisé : € / Personne

Cocktail Apéritif

Ricard, Whisky, Punch, Sangria, Vins cuits, Jus de Fruits, Coca-Cola,

et ses Mises en Bouche

Entrée

Plat Chaud

Dessert ou Gâteau d'anniversaire

Café

Vin Rouge et vin Rosé compris à discrétion « cuvée de Provence »

Apporté par vos soins : Champagne et Pièce Montée

Nouveauté Club house :

« The Garderie Enfants »

Mise à disposition d'une salle avec :

- Prise en charge des enfants dès leur arrivée par notre nounou
- Accompagnement lors de l'animation (ex : château gonflable)
 - Accompagnement tout au long du repas
- Jeux (coloriages et divers petits jeux menés par vos soins)
 - Projection de dessins animés (gérée par le restaurant)
- Surveillance et accompagnement des enfants tout au long de votre réception par une nounou
 - Mise en place de tapis dodo pour les bambins épuisés
- Surveillance des enfants endormis jusqu'à récupération par les parents

Pourquoi adopter la garderie enfant :

Lors de vos événements, les enfants s'ennuient, réclament le dodo auprès de leurs parents qui eux aussi ont envie de profiter de votre événement. La nounou intervient, s'occupe des enfants et libère en même temps vos invités qui apprécieront cette animation et vous en féliciteront.

Prix total de la prestation garderie : 100 €

(Jusqu'à 15 enfants et 170 € au delà de 15 enfants soit 2 nounous)

En location :

Description	prix
Une blanche en forme de cœur – avec enveloppes et cartes pour recevoir des petits mots	20 €
Vidéoprojecteur + écran + table	60 €
Ordinateur (le temps de diffusion d'un film)	20 €
Support dragées en forme de puits	20 €
Boule lumière pour soirée dansante	25 €

Préparez notre Entretien :

Nous avons retenu le menu :

Pour la date : *Midi* *Soir*

Nombre d'adulte : Nombre d'enfant :

Nombre de Bébé :

↳ Les Bébés n'auront pas de repas mais auront leur espace à table.

Choix du Dessert :

Animation :

Thème de décoration :

Par vous-même

Par nos soins : Forfait 150 €

Observations:

.....
.....
.....

Votre devis :

Prestation	Quantité	Prix unitaire	Total
Adultes			
Enfant			
Bébés		0.00 €	0.00 €
Nounou(s)			
Animation			
Décoration			
Fromage			
Location			
Supplément heure			
Total			

Conditions de réservation :

✓ Arrhes de Réservation :

À la confirmation de la réservation, il vous sera demandé 10 % de la somme totale calculée par rapport au nombre de personnes en prévision. Cette somme constitue des Arrhes, un reçu vous sera remis sur place. Ce montant viendra en diminution du prix total de l'événement lors du règlement (conservé par le Restaurateur en cas d'annulation pendant 7 jours). Le reste du règlement devra être versé au plus tard la veille de la prestation.

✓ Les horaires :

Heure d'arrivée : À déterminer avec le client

✓ L'animation :

En choisissant nos Dj, vous n'avez aucune responsabilité pour les charges de courant et leur repas.

Si vous désirez faire appel à un DJ de votre préférence, il vous sera demandé 50 € pour frais divers (électricité...) 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, ils vous serviront avec plaisir, aucun manque de respect à leur égard ne sera toléré.