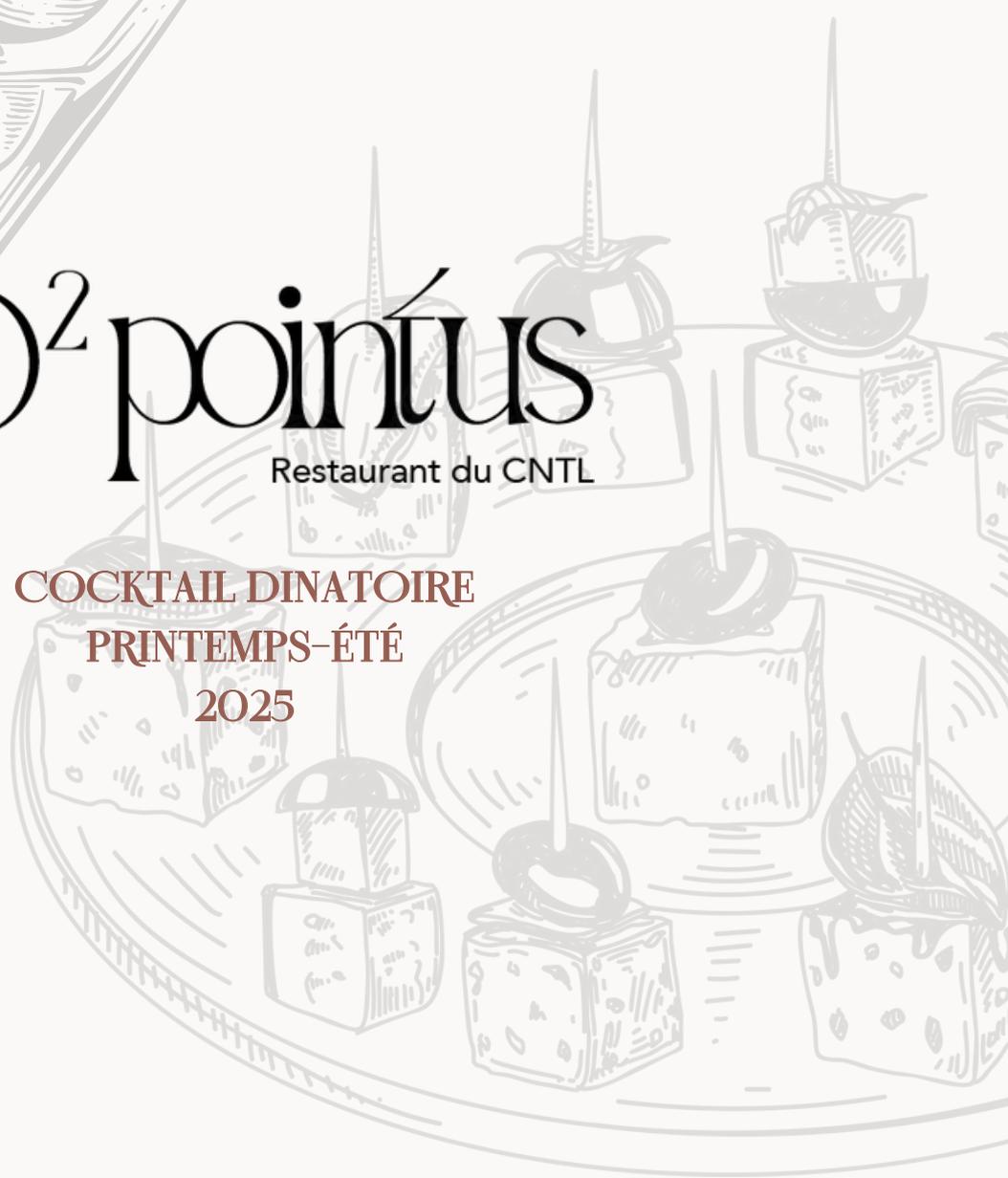




O² pointus

Restaurant du CNTL

COCKTAIL DINATOIRE
PRINTEMPS-ÉTÉ
2025



COCKTAIL DINATOIRE

MINIMUM DE 50 PERSONNES.



Depuis 2009, Frederic et Damien mettent tout en œuvre pour réaliser vos événements sur mesure.

Vous souhaitez de la qualité, nous allons bien nous entendre et ferons le nécessaire pour vous l'apporter.

Claire BOUGUEN, notre Chef de Cuisine vous a concocté une carte de pièces cocktails et atelier culinaire
pour le bonheur de vos papilles.

Flexibilité et écoute sont nos maîtres mots afin que votre événement reste inoubliable.

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits ou demande particulière, notamment pour les gâteaux d'anniversaire.

CE COCKTAIL COMPREND SELON VOTRE CHOIX LA SALLE DE RESTAURANT OU LA TERRASSE

(VOIR CONDITIONS VIA LE CNTL-FICHE D'INFORMATIONS À REMPLIR + CHEQUE OU VIREMENT DE 600 € AU CLUB PRIVÉ)

SI VOUS SOUHAITEZ RÉSERVER

CES 2 DERNIÈRES ENSEMBLES, UNE LOCATION DE 1500,00 € SERA FACTURÉE.

DANS LE CAS OU VOTRE DEMANDE PORTE SUR MOINS DE 50 PERSONNES,
NOUS PRÉPARERONS ET FACTURERONS MALGRÉ TOUT POUR 50 PERSONNES.

QUAI MARCEL PAGNOL - PAVILLON MAXIME TARRAZI - CNTL - 13007 MARSEILLE
INFO.RESA.CNTL@GMAIL.COM - 04 91 33 81 40

COCKTAIL DINATOIRE

72.00€ TTC/PERSONNE

23 Pièces par personne, apéritif, soft et vin compris (hors option)

APERITIF et PIÈCES COCKTAIL

Accueil des Convives autour d'un OPEN bar durant 30 MINUTES :
Pastis, Whisky, Martini Rouge et Blanc, Vin Blanc et Rosé, Divers softs et jus de fruits.

OPTION 10.00 € ttc Supp. /Pers -Service en plus de Cocktail Spritz ET Mojitos

- . Dôme de soupe de poisson en gelée et notes de rouille Provençale
 - . Mini Tacos de bonite Méditerranéenne & Aubergine
 - . Raviolis de Lotte "Vapeur" maison, touche de citronnelle.
 - . Tataki de magret de canard aux oignons confits
- . Finger de daurade en habit de panko et algues duce, mayonnaise au Yuzu.
 - . Pissaladière aux « Boquerones »

Les Ateliers Culinaires Salés :

Définissez vos 4 Animations parmi les 7 Proposées

(Les mets sont fixes et non interchangeables, soit 3 par atelier hors option)

- WOK**
- Poulpe au beurre d'algues maison
 - Gambas aux épices Zaatar
 - Seiches sautées au Satay

- PLANCHA**
- Picatta de bœuf en sauce tériaki
 - Keftas de volaille aux senteurs d'orient
 - Mi-cuit de thon à l'huile et graines de sésame

- PRESSE-GRILL**
- Tacos de bœuf Maison Tex-Mex
 - Panini façon césar (Volaille-Parmesan)
 - Mini « Croc' Monsieur », Jambon de Parme et Mozzarella fumé

- TRANCHEUSE**
- Découpe de Jambon Serrano
 - Découpe de Lonzo Corse
 - Découpe de Saucisse sèche ibérique

- TARTARE FRAIS**
- Saumon, échalotes, huile d'olive et Yuzu
 - Espadon en marinade « Chimichuri »
 - Bœuf à l'Italienne

- RISOTTO**
- Aux Asperges vertes
 - Crémeux à la Truffe
 - Crémeux aux coquillages « St Jacques-Moules-Palourdes »

- PAIN/FROMAGES**
- Déclinaison de Pains tranchés (Olives, graine tournesol, nature au levain)
 - Dégustation de petits fromages de chèvre frais & cendrés
 - Dégustation de Mozzarella fumé



COCKTAIL DINATOIRE

Les Ateliers Culinaires sucrés :

Les 3 ateliers sont compris dans cette prestation

- FRUITS FRAIS**
- Découpe d'ananas frais et Piquage comme une brochette
 - Smoothies minute au Blender

- CRÊPES**
- Version suzette au WOK
 - La classique au Nutella

- GOURMANDISES**
- Mini crème brûlée à la Catalane
 - Mini tiramisu Citron-Framboise

Cette prestation comprend le Vin en Bouteille AOP LUBERON « Grande Toque » en Rouge, Blanc et Rosé à hauteur d'une bouteille pour 3 Personnes.

Service de Softs, Jus de fruits et Eaux minérales durant l'intégralité de l'évènement.

Tous les ateliers culinaires sont réalisés en salle devant les convives par notre équipe de cuisine.

Possibilité de rajouter des ateliers en Option, nous consulter.

EN CE QUI CONCERNE LE CHAMPAGNE,
**NOUS VOUS PROPOSONS LE NÔTRE AVEC TARIF PREFERENTIEL DANS LE CADRE DES EVENEMENTS COCKTAIL,
soit : CHAMPAGNE DEUTZ BRUT au tarif de 69.00 € TTC au lieu de 86.00 € TTC**

MAIS VOUS POUVEZ ÉGALEMENT NOUS CONFIER LE VÔTRE,
NOUS FACTURERONS DÈS LORS UN DROIT DE BOUCHON DE 20.00 € TTC PAR BOUTEILLE OUVERTE.

Le Tarif de 72.00 € par personne s'entend Net, Taxe et Service Compris

*Le Tarif HT est de 64.01 € par personne, avec une ventilation de TVA
de 15.83 €/Pers à 20 % et 48.18 €/Pers à 10 %.*

QUAI MARCEL PAGNOL - PAVILLON MAXIME TARRAZI - CNTL - 13007 MARSEILLE
INFO.RESA.CNTL@GMAIL.COM - 04 91 33 81 40