

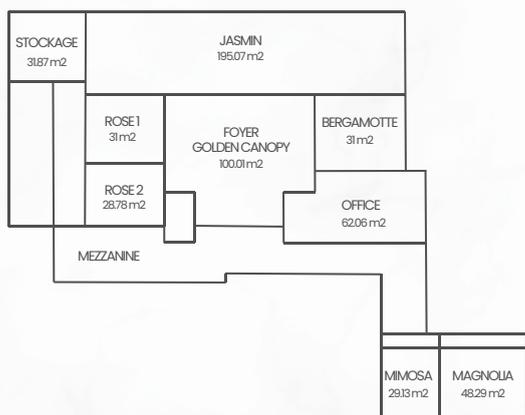
CAPACITÉ DES SALONS

SALONS	SUPERFICIE M2	THÉÂTRE	ÉCOLE	U	RÉUNION	BANQUET	CABARET*
JASMIN 1	70	55	18	20	24	30	20
JASMIN 2	60	45	18	15	20	25	20
JASMIN 3	65	55	24	20	24	30	20
JASMIN 1+2	130	100	36	35	-	55	40
JASMIN 2+3	125	100	42	35	-	55	40
JASMIN	195	200	80	-	-	120	60
BERGAMOTE	30	15	12	15	8	-	-
ROSE 1	30	20	8	12	8	-	-
ROSE 2	30	15	8	8	8	-	-
ROSE	60	35	16	22	16	32	20
MIMOSA	30	12	8	-	8	-	-
MAGNOLIA (boardroom)	45	-	-	-	12	-	-
VIOLETTE	25	-	-	-	7	-	-

ESPACE BANQUET

	GOLDEN CANOPY	JASMIN	BALM	TERRASSE BALM
SUPERFICIE M2	110	195	195	-
BANQUET (nb de pers)	40	120	80	120
COCKTAIL (nb de pers)	90 150 (incl. mezzanine)	200	24	-

PLAN DES ESPACES





NOS OFFRES SÉMINAIRES

Pour toutes vos réunions d'affaires que ce soit un comité de direction, un brainstorming d'équipe, une conférence de presse ou un séminaire résidentiel, la formule la plus adaptée vous sera proposée.

EN EXCLUSIVITÉ | FORFAIT À 76€ TTC/PERSONNE

- Espace exclusif en table ronde jusqu'à 13 personnes avec son salon lounge privé.
- Cocktail déjeunatoire privé ou menu d'affaires au restaurant*.
- Pausés café matin et après-midi.

EN APARTÉ | FORFAIT À 90€ TTC/PERSONNE

- Salon lounge de 80m2 avec sofa, bibliothèque et espace à vivre.
- Cocktail déjeunatoire privé ou menu d'affaires au restaurant*.
- Pausés café matin et après-midi.
- Bar à spritz et vins à discrétion. Jeux de société et polaroid inclus.

EN JOURNÉE D'ÉTUDE | FORFAIT À 76€ TTC/PERSONNE

- Salon plénière entièrement équipé.
- Déjeuner d'affaires au restaurant*.
- Pausés café matin et après-midi.

*Eaux minérales, café inclus.

FORMULES BOISSONS À TABLE

Formule boissons

(eaux minérales & café | thé)

Formule boissons | softs

(Softs : Coca, Sprite, Schweppes, Jus de fruits : Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Multifruits, Cranberry, eaux minérales, café)

Formule boissons alcoolisées

(Vin IGP Méditerranée Blanc, Rouge, Rosé Harès, eaux minérales, café)

FORFAITS OPEN BAR

Open bar classique

Durée : 1 heure

(Vin, bière, eaux minérales & softs : Coca, Sprite, Schweppes, Jus de fruits : Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Multifruits, Cranberry)

Open bar privilège

Durée : 1 heure

(Vin, bière, 4 alcools forts : Gin | Vodka | Whisky | Rhum, eaux minérales & softs)

Open bar prestige

Durée : 1 heure

(Vin, bière, 4 alcools forts : Gin | Vodka | Whisky | Rhum, 1 verre de champagne, eaux minérales & softs)

BÂLÛ

MENU BALM

Entrée | Plat | Dessert

ENTRÉES

Burrata crémeuse

Chutney de mangue - granola - vinaigrette mangue passion - mesclun

Tatin de tomates

Crémeux feta - yaourt grec - huile d'olive ail - zeste de citron - copeaux d'olives - mesclun

Taboulé de quinoa façon Thaï

Choux rouge - carotte - menthe - cacahuète - coriandre - pousse de soja - vinaigrette Thaï

Gravelax de saumon au gingembre

Betterave - mangue - crème acidulée - aneth

PLATS

Dos de saumon rôti

Riz Thaï au lait de coco - enokii - curry rouge

Filet de dorade cuit sur la peau

Légumes d'été rôtis façon tian - compotée de poivron jaune au balsamique blanc - mesclun

Suprême de poulet

Écrasé de pommes de terre - jus de volaille - tuile de parmesan

Milanaise de veau

Aubergine grillée - sauce vierge aux agrumes - tomates - citron - olives - cébette

DESSERTS

Belle île flottante

Crème anglaise - pop-corn caramélisé

Minestrone de fruits frais

Sorbet Bergamotte - langue de chat

Baba au limoncello

Crème vanille mascarpone

Mi cuit au chocolat

Coulis aux fruits rouges - glace nougat

Choix unique à l'ensemble des participants (même entrée, même plat, même dessert)
Disponible uniquement pour le déjeuner

BÂLÛ

MENU ÉMOTION

Entrée | Plat | Dessert

ENTRÉES

Carpaccio de betterave

Chèvre frais - miel - noix

Ceviche de bar

Leche de tigre : passion, gingembre, coriandre
- gelée de mangue - herbes fraîches

Vitello Tonnato

Pickles d'oignons rouges - croutons de pain

Tartare de saumon

Guacamole - carpaccio de mangue -
vinaigrette piment - menthe - citron vert

PLATS

Cabillaud en croûte d'herbes

Boulgour au citron - émulsion estragon

Pavé de thon rouge

Riz noir chimichurri - sauce créole

Médailon de veau

Mousseline de carotte - carottes fanes rôties
- jus de veau corsé - chips de carottes
anciennes

Belle noix de joue de boeuf façon rossini

Pomme de terre grenaille - crème truffée

DESSERTS

Pavlova à la rose, litchi et framboise

Meringue - sorbet litchi - glace rose - crémeux
mascarpone - framboise

L'ananas rôti caramélisé

Menthe - sorbet - crumble

Comme un cheesecake

Crème cheesecake - sablé - gelée citron -
sorbet citron basilic - basilic

Choux croustillant

Ganache chocolat - caramel - praliné
noisette

Choix unique à l'ensemble des participants (même entrée, même plat, même dessert)

MENU PRIVILÈGE

Entrée | Plat | Dessert

ENTRÉES

Tataki de bœuf mariné

Houmous de haricot blanc – pickles et condiments épicés (Bœuf mariné soja-mirin-coriandre – condiments : coriandre, pignons, cebette, piment)

Foie-gras de canard confit aux épices douces

Chutney de mangue – réduction de vin chaud

Ceviche de Dorade

Fraîcheur d'agrumes – "Lait de tigre" (Salpicon d'agrumes – huile d'olive – lait de coco, coriandre, ail, citron vert, piment...)

Risotto de Carnaroli

langoustine (rôties aux herbes) – émulsion de bisque

Blanquette de lotte à la truffe

coquillage et lentilles beluga

DESSERTS

Carpaccio de fraises

Poivre de java – chocolat blanc

Ganache chocolat ACAO 70%

Sablé aux noisettes – confit de framboise – mascarpone

Ananas rôti au sirop d'érable

Fève tonka – biscuit aux épices douces

PLATS

Filet de saint-pierre cuit sous le grill

Fleurs de courgette et artichaut (poivrons confits)

Pavé d'Espadon | Thon rouge

Brocoli, mange-tout et petit pois frais

Filet d'agneau roulé au thym

Crème de courge – oignons nouveaux – Morilles au jus

Médailon de veau au sautoir

Girolles – noisettes – gnocchis glacés

Râble de lapin farcis au foie gras

Épinards et amandes – jus aux airelles

Filet de bœuf

Mousseline de pomme de terre truffé

Pastilla à la crème vanille et fleur d'oranger

Brisure de nougatine – miel

Financier pistache et cardamome

Rhubarbe – noix de pecan

Choix unique à l'ensemble des participants (même entrée, même plat, même dessert)

BÂLM

COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE |
DINATOIRE

*Sous réserve de modification

PIÈCES SALÉES FROIDES

Macarons

Figue chèvre et thym

Blinis de saumon fumée

crème acidulée

Tapenades et gressin

Palestino foie gras

Billes de chèvre frais aux herbes

Petite brioche, roquette, tomates confites, jambon cru

Navette briochée, thon, tomate, olives

Brochette mozzarella, Serrano et cramberries

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Crevette en chapelure croustillante

Cromesquis de fromage

Tatin de légumes

Mini cheeseburger au cheddar

Gougères au cantal

Croque-truffe-emmental

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette citron

Chouquette

Verrine salade de fruits

Mousse chocolat

Mini tropézienne

BÂLM

CANAPÉS
à la carte

PIÈCES SALÉES FROIDES

Opéra de foie gras Mangue

Opéra de foie-gras Framboise

Macaron Figue - chèvre - thym

Canapé Pain aux noix et jambon cru

Tortillas de maïs Fromages frais aux herbes – saumon fumé

Bille tapenade Chèvre frais

Madeleine Tomates et pignons

Moelleux pesto Mozzarella

Gougère au comté

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Kefta Épices coriandre et crémeux d'aubergine

Cheeseburger cocktail Cheddar

Brochette de poulet Épices coriandre et crémeux d'aubergine

Cheeseburger cocktail Cheddar

Brochette de poulet Sauce Teriyaki

Gambas croustillantes Sauce au piment doux

Mini brioche Escargot

Cromesquis Fromage aux herbes

PIÈCES SUCRÉES

Coque en chocolat Passion | framboise

Tartelette Ananas | coco

Sablé Crème pistache et fraise

Verrine Crème de marron fouetté et crumble chocolat

Choux en craquelin Assortis

Palet moelleux chocolat Caramel

BÂLÛ

BUFFET LILAS

BAR À SALADE

Sélection de salades

Salade Niçoise

Sélection de produits laitiers

Assortiment de crudités

Bar à graines, noix et condiments

Bar à huiles et vinaigrettes

PLATEAU DE FROMAGE & FRUITS SECS

PLATS CHAUD

Suprême de poulet fermier rôti au thym

Compoté de tomates et oignons - polenta crémeuse

Dos de cabillaud aux agrumes

Légumes croquants (courgettes, haricots verts, carottes, mini maïs, chou-fleur, romanesco...)

ENTRÉES

Pissaladière

Quiche Gourmande aux fromages

Rillettes de thon aux herbes et échalotes

Sélection de charcuteries

Gaspacho rouge

DESSERTS

Crumble pomme-rhubarbe

Brownie au caramel

Crème aux oeufs

Salade de fruits frais

BUFFET MARGUERITE

BAR À SALADE

Sélection de salades

Salade Corfou

Sélection de produits laitiers

Assortiment de crudités

Bar à graines, noix et condiments

Bar à huiles et vinaigrettes

PLATEAU DE FROMAGE & FRUITS SECS

PLATS CHAUD

Joue de bœuf glacé au jus réduit

Ecrasée de Pomme de terre au beurre
demi-sel

Cube d'espadon grillé

Condiment d'herbes, câpres et pignons

Patate douce rôties

ENTRÉES

Pan Bagnat

Cake au saumon épinard et
ricotta

Sélection de charcuteries
tranchées

Terrine de campagne

Gaspacho blanc

DESSERTS

Riz au lait de coco – mangue

Moelleux chocolat-banane

Entremets framboise

Salade de fruits frais

BUFFET MELISSE

BAR À SALADE

Sélection de salades

Salade Los Angeles

Sélection de produits laitiers

Assortiment de crudités

Bar à graines, noix et condiments

Bar à huiles et vinaigrettes

PLATEAU DE FROMAGE & FRUITS SECS

PLATS CHAUD

Noix de veau cuit à basse
température

Quartiers de Courges rôtis aux épices
indiennes

Pavé de saumon mariné soja-
sésame

Riz jaune - shiitaké - cebette - épinards

ENTRÉES

Panisse

Quiche Lorraine

Terrine de brochet et écrevisse

Nems de légumes

Gaspacho rouge

DESSERTS

Tourte pomme crumble

Entremet feuillantine chocolat

Panna cotta – fèves tonka – abricot

Salade de fruits frais

BÂLÃ

BUFFET JACINTHE

BAR À SALADE

Sélection de salades
Salade Los Angeles
Sélection de produits laitiers
Assortiment de crudités
Bar à graines, noix et condiments
Bar à huiles et vinaigrettes

PLATEAU DE FROMAGE & FRUITS SECS

PLATS CHAUD

Maigre cuit sur la peau
Tomates rôties aux herbes de Provence
Magret de canard laqué miel et
sésame
Mousseline de patate douce au curcuma

ENTRÉES

Farcis niçois
Cake aux fromages
Ardoise de truite fumé
Pâte en croute
Gaspacho

DESSERTS

Flan patissier
Carpaccio d'ananas et noix de coco
râpé
Entremet chocolat
Blondie aux noix du Brésil

BUFFET VERVEINE

BAR À SALADE

Sélection de salades

Sélection de produits laitiers

Assortiment de crudités

Bar à graines, noix et condiments

Bar à huiles et vinaigrettes

PLATEAU DE FROMAGE & FRUITS SECS

PLATS CHAUD

Filet de Dorade snacké

pesto - Légumes d'été rôtis à la marjolaine
(courgette, oignon, poivrons, tomates,
aubergines...)

Tendron de veau braisé au jus

Pomme paille

ENTRÉES

Salade de pois chiche, semoule
et tahini (persil, coriandre, olives,
poulet tendre)

Tarte fine - tomates - thon -
moutarde

Ardoise de charcuterie

Rillettes de saumon - aneth et
fromage frais

Soupe ou Gaspacho au fil des
saisons...

DESSERTS

Flan patissier

Tarte abricot et pistache

Cake chocolat - amandes et
noisettes

Salade de fruits frais

BÂLÛ

ROLL-IN BUFFET

De 10 à 25 personnes.

Servi sous forme de buffet avec des pièces individuelles.

PIÈCES SALÉES

Navette briochée au fromage frais, roquette et tomates séchées

Club sandwich au poulet et bacon

Tartare de saumon à la sauce soja et citron vert

Croque-Monsieur à la truffe

VERRINES CHAUDES

Effiloché de souris d'agneau confite – écrasée de Patate douce – jus corsé

Ou blanquette et riz thaï

Saumon laqué – pleurotes snacké – émulsion thaï

Ou Dorade et écrasée de patates douces

PLATEAU DE FROMAGE ET ASSORTIMENTS

PIÈCES SUCRÉES

Verrines de fruits exotiques

Sablé breton citron et meringue

Crème monté chocolat Alunga 41% – crumble

LUNCH BOX

À emporter

PANIER 1

Salade Nice-Los Angeles (cœur de romaine, poulet, bacon, cacahuète, avocat, cheddar)

1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel

1 dessert au choix du chef

1 Evian 50cl

Pain & couverts jetables

PANIER 2

Cheeseburger (bacon, cheddar, oignon, tomate, salade) + frites maison - alternative avec steak végétarien possible

1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel

1 dessert au choix du chef

1 Evian 50cl

Pain & couverts jetables

PANIER 3

Salade Cusco (boulgour, tomates séchées, haloumi grillé, menthe, sauce yaourt)

1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel

1 dessert au choix du chef

1 Evian 50cl

Pain & couverts jetables

PANIER 4

Croque-Brioche (jambon, crème fraîche, emmental) + frites maison - alternative sans porc possible

1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel

1 dessert au choix du chef

1 Evian 50cl

Pain & couverts jetables

PANIER 5

Avocado-Toast (saumon fumé, avocat, œuf mollet, herbes fraîches)

1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel

1 dessert au choix du chef

1 Evian 50cl

Pain & couverts jetables

ATTENTION

Les lunch box contiennent de produits chauds qui nécessitent d'être consommées rapidement