



APERITIF N° 1

Un verre de sangria ou de jus de fruits
Tapenade
Petits feuilletés 5/pers

APERITIF N°2

Kir ou sangria (au choix) 40cl/pers
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade
Petits feuilletés 5/pers
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)

APERITIF N°3

Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade
Petits feuilletés 7/pers
Pissaladière 3/pers
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)

APERITIF N°4

Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Jus de fruits (1 litre pour 8 pers)
Tapenade, Mini Verrine Puits d'amour 1/pers
Petits feuilletés 7/pers, Pissaladière 3/pers
Anchoïade et ses petits légumes
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)

Nous pouvons aussi vous proposer :

Petits canapés, gourmandises salées, mini tartelettes salées : € / pièce

Mini verrines : € / pièce

APERITIF N°5

Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade
Petits feuilletés (5/pers)
Minis Gourmandises salées (7/pers)
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)



MENU N°1

(Une entrée et un plat)

Tarte fine tomate fraiche-mozzarella

Et sa tapenade aux deux olives

Ou

Puits d'amour et ses toasts

-

Filet de lieu noir à la crème de ciboulette et ses petits légumes

Ou

Daube à la provençale et son gratin dauphinois

Ou

Emincé de volaille au curry et son riz anisé

-

Gâteaux moelleux au chocolat

Ou

Tiramisu au café

MENU N°2

Buffet d'entrées

Salade niçoise

Pissaladière

Salade tomate mozzarella basilic

Tarte fine tomate fraiche-mozzarella

Et sa tapenade aux deux olives

Taboulé

Anchoïade et sa cascade de petits légumes

Plat servi à l'assiette

Filet de lieu noir à la crème de ciboulette et ses petits légumes

Ou

Daube à la provençale et son gratin dauphinois

Ou

Emincé de volaille au curry et son riz anisé

-

Gâteaux moelleux au chocolat

Ou

Tiramisu au café



MENU N°3

(Une entrée et un plat)

Petits farcis niçois et son coulis de tomate-basilic

Ou

Salade niçoise

Ou

Feuilleté de fruits de mer

-

Dos de saumon rôti au sésame et ses petits légumes

Ou

Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin

Ou

Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

-

Tiramisu café

Ou

Tarte tatin et sa boule de glace vanille

MENU N°4

Buffet d'entrées

Petits farcis niçois

Salade tomates mozzarella basilic

Tarte fine tomate fraîche-mozzarella

Et sa tapenade aux deux olives

Carpaccio de bœuf

Poivrons à l'huile d'olive et à l'ail

Plat servi à l'assiette

Dos de saumon rôti au sésame et ses petits légumes

Ou

Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin

Ou

Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

-

Tiramisu café

Ou

Tarte tatin et sa boule de glace vanille



MENU N°5

(Une entrée et un plat)

Terrine de foie gras maison et sa confiture de figue

Ou

Duo de crabe et de crevettes et son guacamole

-

Dos de loup à la provençale et ses petits légumes

Ou

Rizotto de fruits de mer

Ou

Steak de thon aux aromates à l'huile tiède citronnée

Ou

Faux-filet en croute sauce au poivre

Petites pommes persillées et haricots verts

Ou

Suprême de pintade et son écrasé de pomme de terre

Ou

Souris d'agneau et son jus de romarin

Gratin dauphinois et sa ratatouille

-

Tiramisu café

Ou

Fraisier

TICKET BOISSON € POUR UN COKTAIL AU CHOIX

PROPOSITION DE BUFFET DE DESSERT

Petite verrine de tiramisu

Petite verrine de parfait au chocolat

Mini cannelé Bordelais

Mini Macaron

Petite verrine de crème au citron

CHAMPAGNES

Sélection « MAHI »

Moet et Chandom

Le fut de PELFORTH 20L

Le fut de PELFORTH 30L



LES VINS

SELECTION VIN DE PAYS

Café

Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour quatre personnes

Vin de pays (rouge, rosé et blanc) un litre pour quatre personnes

SELECTION « MAHI »

Café

Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes

Vin sélection « MAHI » AOC Provence (rouge, rosé et blanc) une bouteille pour trois personnes

SELECTION « COUP DE COEUR »

Café

Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes

Vin AOC Provence Opus des Marquets (rosé et rouge), Domaine des Beaucas en blanc une bouteille pour trois personnes

SELECTION « PRESTIGE »

Café

Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes

Vin AOC Provence Château de Peyrassol (rosé, blanc), Bordeaux grave (rouge)

Au choix une bouteille pour trois personnes

Conditions générales

Notre capacité d'accueil est de 200 personnes

Possibilité de privatisation du restaurant pour la soirée (à voir selon la période de l'année)

Parking privé et gratuit, voiturier en supplément sur demande

DES ARRHEES DE 30% VOUS SERONT DEMANDEES A LA RESERVATION, LE SOLDE 15 JOURS AVANT LE REPAS

Un nombre estime de convives sera donné à la réservation, un mois avant l'événement le menu devra être défini et le nombre de convives confirmé.

15 Jours avant l'événement le règlement final sera effectuée sur le nombre définitif de convives.

Aucune remise ne pourra être réclamée même si le nombre de convives est inférieur au chiffre donné.

Toute annulation quelqu' en soit la cause entraine la perte des arrhes à titre d'indemnité forfaitaire

Tous les prix sont nets par personne, taxes et service compris

Un devis peut vous être remis sur demande

Le prix de la bouteille supplémentaire (eau et vin) vous sera communiqué sur demande

MAHI plage Mme Giono Alexandra 06-21-92-72-43 ou 06-12-18-79-09

www.mahiplage.fr

mahi@mahiplage.fr