



apéritif-entrée

Kir ou sangria (25 cl/pers)
punch (25 cl/pers)
Jus de fruits (1l pour 6 personnes)
Tapenade
Puits d'amour (1 pour 6 personnes)
Petits feuilletés 7/pers
Pissaladière 5/pers
Anchoïade et ses petits légumes
Assortiment de Petits canapés 4/ personnes (2 saumon et 2 foie-gras)
Assortiment de Minis verrines 6/pers (2 légumes, 2 chèvres et 2 st jacques)
Minis brochettes de volaille au curry indien 2/pers

Atelier chaud

Option pour deux ateliers apéritif

Risotto de fruits de mer
ou
Foie-gras poêlé et son chutney de pomme (ou poire) et ses toast

Plat - dessert

Plat chaud servie à table

Dos de loup à la provençale et ses petits légumes
Ou
Steak de thon aux aromates à l'huile tiède citronnée
Ou
Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin
Ou
Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

Salade de fruits frais



Plat - dessert

Plat chaud servie à table

Rizotto de gambas à la provençale

Ou

Filet de cabillaud rôti au sésame

Ou

Faux-filet en croute sauce au poivre

Petites pommes persillées et haricots verts

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

Salade de fruits frais

Plat - dessert

Plat chaud servie à table

Filet de boeuf en croute sauce au poivre

Petites pommes persillées et haricots verts

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

Salade de fruits frais

Plat en buffet

Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin (200 g)

Et

Plancha de 2 noix de st jacques, 2 gambas, 1 petit filet de loup grillé

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

Salade de fruits frais

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

Possibilité de rajouter une fontaine au chocolat au lait (pour aller avec la salade de fruits frais que l' on transforme en brochette de fruits frais)



LES VINS

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 M de Minuty (rosé, blanc et rouge) 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), Pouilly fumé (blanc), St Emilion (rouge)

Au choix une bouteille pour trois personnes

CHAMPAGNES

Sélection « MAHI »

Moët et Chandon

Ruinart

80€ par bouteille d' alcool fort 75cl (pastis whisky get 27 etc...) pour l' apéritif ou la soirée dansante

DROIT DE BOUCHON POUR LE CHAMPAGNE

Pour la soirée dansante le litre de soda ou jus de fruits

Le fut de KRONENBOURG 20L

Le fut de KRONENBOURG 30L

MENU ENFANT

(Jusqu' à 8-10 ans)

Buffet d'apéritif identique aux adultes

Steak ou nuggets ou poisson

Légumes ou frites ou patés

2 boules de glace

Un litre de soda ou jus de fruits pour 4 enfants

MAHI plage Mme Giono Alexandra 04-94-96-25-57 ou 06-12-18-79-09

mahi@mahiplage.fr

www.mahiplage.fr



PROPOSITIONS DE BRUNCH

MENU N°1

Thé ou café

Une bouteille de jus de fruits pour quatre personnes

Mini viennoiseries

Buffet de fromages

Salade Roma (tomate mozzarella huile d'olive)

Salade antipasti (salade verte, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchés, mozzarella, jambon italien, parmesan)

Poulet à l'estragon froid

Rôti de porc froid au thym

Salade de fruits

Farandole de tartes

Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes

Une bouteille de vin réserve maison pour quatre personnes

MENU N°2

Salade antipasti (salade verte, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchés, mozzarella, jambon italien, parmesan)

Salade Roma (salade verte, tomates, mozzarella, huile d'olive)

Terrine de poisson ou filets de poissons froids

Poulet à l'estragon froid

Salade de fruits

Café ou thé

Une bouteille de jus de fruits pour quatre personnes

Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes



MENU N°3

Thé ou café

Une bouteille de jus de fruits pour quatre personnes

Mini viennoiseries

Buffet de fromages

Rôti de porc froid au thym

Salade Roma (tomates, mozzarella huile, d'olive)

Œuf dur

Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes

Une bouteille de vin réserve maison pour quatre personnes

Conditions générales

Notre capacité d'accueil est de 200 personnes

La durée de l'apéritif est de 1h-1h30

Un menu particulier peut être envisagé pour vos intervenants extérieurs

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

Pour le brunch du lendemain un matelas offert pour quatre personnes, possibilité de location de matelas et parasols supplémentaires

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 effectue 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