

# PLAGE BEAU RIVAGE

RESTAURANT  
BAR

Saison 2010



# Sommaire

• <b>Les Menus</b> .....	<b>p. 3</b>
• <b>Menu « Petit Plaisir »</b> (Entrée & plat ou Plat & dessert) .....	<b>p. 4</b>
• <b>Menu Détente</b> .....	<b>p. 5</b>
• <b>Business Lunch</b> .....	<b>p. 6</b>
• <b>Dîner d’Affaires</b> .....	<b>p. 7</b>
• <b>Menu Gourmand</b> .....	<b>p. 8</b>
• <b>Menu Gourmand</b> (de 150 à 550 personnes).....	<b>p. 9</b>
• <b>Menu Gourmet</b> .....	<b>p. 10</b>
• <b>Menu Gourmet</b> (de 150 à 550 personnes) .....	<b>p. 11</b>
• <b>Menu Prestige</b> .....	<b>p. 12</b>
• <b>Les Buffets</b> .....	<b>p. 13</b>
• <b>Buffet aux saveurs Méditerranéennes</b> .....	<b>p. 14</b>
• <b>Buffet Asie</b> .....	<b>p. 15</b>
• <b>Buffet Autour du Monde</b> .....	<b>p. 16</b>
• <b>Les Cocktails</b> .....	<b>p. 17</b>
• <b>Cocktail dinatoire « Méditerranée »</b> .....	<b>p. 18</b>
• <b>Cocktail dinatoire « Asie »</b> .....	<b>p. 19</b>
• <b>Cocktail dinatoire « Autour du Monde »</b> .....	<b>p. 20</b>

# Les Menus



# Menu « Petit plaisir »

## Entrée & plat ou Plat & dessert

### Entrées

Carpaccio de tomates au basilic, crevettes et avocat

ou

Salade coleslaw au poulet

ou

Gaspacho de tomates et poivrons rouges  
aux calamars et basilic

ou

Salade de féta et concombres, olives grecques



### Plats

Poulet rôti à l'estragon et garniture grand-mère

ou

Escalope de saumon à la plancha,  
Sauce vierge, légumes et riz thaï

ou

Bavette de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel,  
pommes allumettes et tomates confites



### Desserts

Carpaccio d'ananas au sirop d'anis étoilé et son sorbet citron

ou

Brownies au chocolat, crème glacée

ou

Salade de fruits

**35 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Menu Détente

## Entrées

Salade de tomates et f ta au pesto et olives grecques

ou

Effeuill  de saumon fumé à la crème de wasabi

ou

Petite tarte gourmande à la courgette et ricotta

ou

Croustillant de chèvre chaud au miel, bouquet de salade



## Plats

Wok de poulet aux cinq épices et légumes croquants

ou

Darne de saumon rôti, huile d'olive aux herbes,  
riz jaune au lait de coco

ou

Emincé de bœuf sauté au gingembre, tagliatelles et brocolis



## Desserts

Le classique gâteau aux trois chocolats

ou

Fruits frais et crème de mascarpone au muscat

ou

Panna Cotta vanillé au coulis de fruits rouges

**35  **

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Business Lunch

## Entrées

Sifflets de saumon fumé au chèvre frais et  
mélange de jeunes salades

ou

Friands de chèvre chauds et salade japonaise aux pignons

ou

Rose de jambon italien et quartiers de melon

ou

Carpaccio de tomates et mozzarella au basilic



## Plats

Tranches de gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym,  
pomme au four, tomates confites

ou

Suprême de poulet rôti au four, sésame et estragon,  
pomme de terre grenaille

ou

Escalope de saumon à la plancha et crème de coriandre,  
riz et légumes

ou

Filet de mostelle rôti au four, beurre blanc au thym citron,  
riz basmati et tomates confites



## Desserts

Salade de fruits fraîche et son sorbet citron vert

ou

Gâteau Opéra et crème pralinée

ou

Petit bavaois exotique, coulis de kiwis

ou

Crumble aux pomme et bananes

**40 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Dîner d'Affaires

## Entrées

Raviolis niçois à la tomate et basilic

ou

Tartare de saumon et mangue à la coriandre et baies roses

ou

Gaspacho de tomates et poivrons rouges  
aux calamars et basilic

ou

Petite tarte de légumes grillés à la ricotta et pesto



## Plats

Brochette de bœuf grillée et sa sauce au poivre,  
pommes de terre sautées au thym

ou

Sauté de veau aux olives vertes, polenta au parmesan

ou

Filets de rouget rôtis au four à la tapenade, tians de légumes, pommes  
anglaises

ou

Pavé d'espadon poêlé, salsa de poivrons, riz jaune au parfum de  
citronnelle



## Desserts

Tatin de poires au poivre de Sechuan

ou

Délice glacé au rhum et raisin

ou

Crumble d'ananas et fruit de la passion au muesli

ou

Brownies au chocolat et noix de coco

**40 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Menu Gourmand

## Entrées

La petite salade niçoise aux olives du pays

ou

Sashimi de saumon à l'huile de citron et aneth

ou

Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan



## Plats

Filet de daurade rôti au four, beurre blanc au fenouil,  
tombée de choux chinois et artichauts confits

ou

Onglet de bœuf au jus d'échalotes, gratin dauphinois

ou

Filet de loup rôti à l'anis, riz au court bouillon, tomates confites



## Desserts

Tiramisu et crème anglaise au Bailey's

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Tarte fine aux pommes et glace cannelle

**55 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Menu Gourmand

(de 150 à 550 personnes)

## Entrées

Carpaccio de saumon à l'huile d'olive, citron et baies roses

ou

Assortiment de Sushi et Maki



## Plats

Suprême de daurade rôtie au gingembre et lemon-grass

ou

Filet de loup poêlé à l'anis étoilé, riz sauvage à la ciboule

ou

Longe de veau rôtie à la sauce forestière et petits légumes



## Desserts

Sablé chocolat, poires et noisettes

ou

Pyramide au chocolat blanc et crème passion

ou

Gâteau Opéra à la réglisse

**55 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Menu Gourmet

## Entrées

Petits crottins de chavignol miellés et servis chaud,  
bouquet de salade à la vinaigrette de tapenade

ou

Fraîcheur d'avocat et crabe en tartare parfumé  
à la coriandre fraîche

ou

Salade d'artichauts et rose de jambon italien,  
tomates vertes confites



## Plats

Filet de rascasse au crumble de crevettes, vierge de légumes, risotto  
crémeux

ou

Souris d'agneau laquée au miel façon Bali et  
patates douces rôties

ou

Mignon de veau aux pleurotes, polenta au parmesan et tomates  
séchées



## Desserts

Tarte sablée aux figues rôties

ou

Délice cassis et chocolat

ou

Entremet sensation aux calissons

**65 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Menu Gourmet

(de 150 à 550 personnes)

**Terrine de foie gras mariné au muscat, chutney de fruits et pain de campagne**

ou

**Pannequet de saumon à l'émietté de crabe et ciboulette, coulis de mangue**

ou

**Fraîcheur d'avocat et crabe en tartare parfumé à la coriandre fraîche**



**Selle d'agneau rôtie aux cèpes et aux bolets, légumes de saison**

ou

**Millefeuille de cabillaud aux légumes grillés, crumble de parmesan**

ou

**Brochette de gambas à la plancha à l'huile de vanille, risotto d'artichauts**



**Moelleux au chocolat et crème anglaise à la vanille**

ou

**Charlotte aux fraises des bois**

ou

**Délice à la griotte**

**65 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Menu Prestige

## Entrées

Terrine de foie gras de canard et algues Nori, chutney de mangue et pain de campagne

ou

Salade d'écrevisses aux pousses de soja et carottes, suprême pamplemousse, vinaigrette aux agrumes

ou

Carpaccio de noix de Saint Jacques à l'huile de truffe et salade de graines germées

ou

Variation autour du saumon (fumé, mariné, sushi)



## Plats

Brochettes de gambas à la plancha et son huile vierge d'avocat, quinoa aux légumes

ou

Magret de canard poêlé, réduction de vinaigre serpolet et fruits rouges, gratin de gnocchi

ou

Cœur de filet de bœuf rôti façon Rossini et pommes de terre écrasées à l'huile de truffes et oignons

ou

Filet de lotte croustillante au pavot, beurre blanc champagne et tagliatelles à l'encre de sèche



## Fromages

Brie de Meaux et sa grappe de raisin

ou

Chèvre cendré au miel et thym, mesclun

ou

Cabécou et ses pousses d'épinards

ou

Reblochon tiède sur son lit de roquette



## Desserts

Nage de fruits rouges et son glacé de chocolat blanc

ou

Pyramide au chocolat noir

ou

Sablé ivoire à la framboise

ou

Le biscuit passion à la pistache

**75 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Les Buffets



# Buffet « Saveurs Méditerranéennes »

## Entrées

Petites pissaladières aux anchois et olives

Salade du Comté de Nice

Socca

Légumes crus en bagna cauda, tapenade et anchoïade

Melon tranché et jambon italien

Effeuillés de bœuf au basilic et parmesan

Carpaccio de tomates à la ricotta

Farfallines aux légumes niçois

Gaspacho de tomates et poivrons rouges à la coriandre

Petits artichauts mariné à l'huile basilic



## Plats

Daube de bœuf niçoise aux blettes niçoises et gnocchi

Sauté de veau à l'olive verte, purée de pomme de terre

ou

ou

Cabillaud rôti au four, vierge de légumes méditerranéens,

riz blanc et ratatouille

ou

Filet de rascasse à la compote de tomates, légumes de saison  
en croûte de moutarde à l'ancienne



## Desserts

Le gâteau Opéra

Salade de fruits frais

Fraisier

La tarte tropézienne

Tiramisu traditionnel

Tarte aux blettes sucrées

**50 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu identique pour l'ensemble des participants)*

*N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Buffet « Saveurs du Monde »

Saumon fumé, crème de ciboulette et blinis  
Taboulé à l'oriental  
Salade César au parmesan  
Assortiment de charcuterie italienne  
Avocat guacamole  
Crevettes roses aux trois saveurs  
Brochettes de poulet yakitori  
Méli mélo de crudités  
Blanc et rouge de mozzarella  
Salade de riz au maïs et crabe aux herbes fraîches



Curry d'agneau vert et riz basmati  
Tajine de veau aux abricots, <sup>ou</sup>graine de couscous aux légumes  
Pavé de saumon à la coriandre, <sup>ou</sup>riz sauvage et légumes de saison  
Espadon aux épices et purée de patates douces <sup>ou</sup>



Gâteau Chocolat praliné  
Cheesecake et coulis de fruits rouges  
Tarte aux fruits de saison  
Salade de fruits frais à l'anis  
Entremets tutti frutti  
Bavarois aux framboises

**50 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)  
N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

## Buffet « Asie »

Bœuf mariné au sésame et vinaigre de riz

Assortiment de Sushi et Maki

Crevettes légèrement pimentées

Salade de crabe aux litchis

Calamars marinés au basilic thaï

Salade aigre-douce

Nems

Tofu au poivre et sel

Salade de légumes sautés aux vermicelles

Poisson blanc en tartare à la thaï



Sauté d'agneau façon Bali, légumes et tofu sauté au basilic

Pavé de saumon au gingembre <sup>ou</sup> et soja, riz jaune à la noix de coco

Poulet sauté Teriyaki, wok d'aubergines au poivre de Sechuan <sup>ou</sup>

Sauté de bœuf à la mode cantonaise et nouille de riz <sup>ou</sup>



Salade de fruits exotiques

Mousse au chocolat et gingembre confit

Tiramisu coco et mangue

Tarte au fromage blanc et fruits rouges

Fraicheur de pastèque et ananas façon sashimi

Framboise aux deux chocolat (entremets)

**50 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(Menu entrée, plat, dessert identique pour l'ensemble des participants)*

*N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Les cocktails



# Cocktail dinatoire « Méditerranée »

## Froids

Brochettes tomates mozzarella  
Canapé au jambon de parme  
Brochettes au canard fumé  
Emincés de bœuf au basilic et parmesan  
Minis sandwiches  
Canapés au saumon  
Boutons de foie gras  
Gaspacho de tomates  
Socca



## Chauds

Crevettes à la provençale  
Pissaladière  
Pizza  
Petits fours feuilletés  
Minis quiches  
Frites de panisse  
Mini brioche d'escargot  
Brochettes d'agneau miel et thym



## Sucrés

Tourte aux blettes sucrées  
Baba au rhum  
Tartelette citron  
Opéra  
Millefeuille caramel  
Petits fours  
Déclinaison de mignardises  
Tartelette framboise

**55 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(25 saveurs - 15 pièces par personne)*

*N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Cocktail dinatoire « Asie »

## Froids

Sushi / Maki

Brochettes au canard fumé

Crevettes à la thaïlandaise

Assortiment de plaisirs japonais



## Chauds

Crevette en robe de pain

Aumônière aux fruits de mer

Brochette de poulet aux cacahuètes

Samossa

Mini Naan volaille Tandoori

Crevettes en chemise de légumes

Nem à la crevette



## Sucrés

Tartelette ananas

Millefeuille fraises

Mignardises aux fruits

Petits fours crémeux

Assiette de macarons

Déclinaison chocolat

Minis clubs framboise chocolat

**55 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(18 saveurs - 15 pièces par personne)*

*N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

# Cocktail dinatoire « Autour du Monde »

## Froids

Canapé saumon fumé  
Bouchée gourmande  
Sushi et maki  
Tortillas garnies  
Tartare de saumon à la graine de moutarde  
Brochettes de magret fumé  
Crevettes exotiques



## Chauds

Mini kebab  
Mini cheeseburger  
Mini Hot-Dog  
Mini wrap poulet  
Brochettes poulet Teriyaki  
Croque-monsieur chèvre tomate  
Tatin confit foie gras et pommes



## Sucrés

Pâtisserie orientale  
Florentin  
Tartelettes citron  
Eclair chocolat & café  
Opéra  
Poésie de fruits  
Mini Merveilleux  
Macaron  
Pâtes de fruits exotiques

**55 €**

*Côtes de Provence « Château de Berne » Cuvée Oliviers, trois couleurs  
sur la base d'une bouteille pour trois personnes, eaux minérales et café inclus*

*(23 saveurs - 15 pièces par personne)*

*N'hésitez pas à nous communiquer les éventuels végétariens et les régimes particuliers*

