

Royal Gourmet

Et Toute son Equipe

Vous présente

Le Val des Pins

Gardanne



Bienvenue au *Val des Pins*

Idéalement situé entre Aix et Marseille, à Gardanne

Jolie lieu de réception type Villa, on y effectue des réceptions depuis plus de 20 ans.

Intimiste et convivial, un Domaine sans vis à vis équipé d'un grand parking, d'un jardin arboré de 1500m² d'une terrasse ombragée de 300m² pour recevoir un apéritif et/ou le repas en extérieur.

Mais également d'une salle de réception de 300m² climatisée ou chauffée.

Nous vous fournissons tous le mobilier, la vaisselle et la décoration.



Tarifs :

La privatisation du domaine vous permet de profiter du cadre somptueux du domaine

Les Tarifs de Location sans service traiteur :

Location du Domaine Pour le samedi Hors saison (novembre à début mai) :

..€ ttc

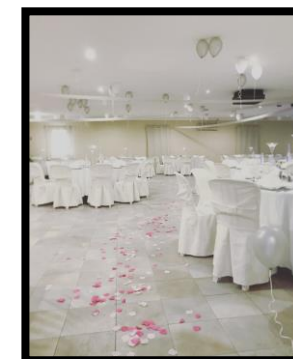
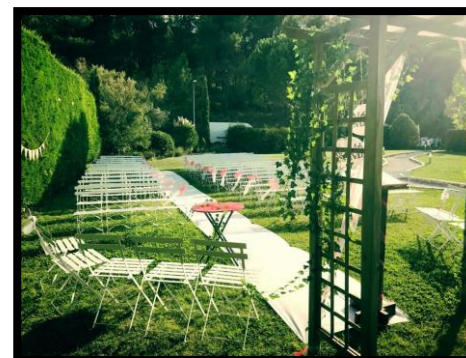
Location du Domaine pour les vendredis (octobre à début mai)

- ..€ ttc

Location en semaine à partir de 500€

Ou Formule clé en main avec Service traiteur

A partir de ..€ ttc sous conditions



Royal Gourmet



Formule en Buffet

..€ ttc*

Apéritif :

Boissons : Punch ou Kir, Soda, Jus de Fruits Eau Gazeuse

Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine

Et

Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites, Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au Thon, Poivrons confits et Fromage frais

Champagne et boissons alcoolisées fourni par le client

Pas de droit de bouchon

Buffet Froid :

Fantaisie de Légumes Provençaux Confits au Parfum de Lavande

Perles Marine en Céviché de Thon Frais au Citron Vert

Taboulé Gourmand à la Menthe, Raisins, Pois Chiche, Volaille Fumée

Salade Strasbourgeoise en Rémoulade de Pomme Charlotte

Émincée de Jambon Milhaud

Rosette de Lyon

Parfait de Porcelet à la Sarriette

Mousseline de Saumon aux Herbes Fines

Gigue d'Agneau Fleur de Sel

Pièce de Charolais Saveur Thym Mondé

L'Ardoise de Fromage de Nos Provinces

ou

Dessert :

Gâteaux au Choix

Royal Gourmet

OU Formule en Repas servi à table

..€ ttc*

Apéritif :

Boissons : Punch ou Kir, Soda, Jus de Fruits Eau Gazeuse

Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine

Et

Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites, Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au Thon, Poivrons confits et Fromage frais

Champagne et boissons alcoolisées fourni par le client

Pas de droit de bouchon



Entrée froide :

Millefeuille d'Aubergines et son coulis au Basilic **Ou**

Mousseline de Saumon Sauce Vierge aux Câpres, Huile de Coriandre

ou Entrée Chaude :

Feuilleté au Rouget sur fine fondue de poireaux **Ou**

Crumble au Caviar d'aubergine

Plat Principal :

Rouelle Poulet aux Écrevisses Relevé à l'estragon Tomaté Flambée au Cognac

Ou Gigue d'Agneau Rôtis au Confit D'Ail et Jus de Romarin **Ou**

Magret de Canard du Sud-Ouest et Crème Forestière

Et

Gratiné d'Agata et Fagot d'Extra Fin

L'ardoise de Fromages de nos Provinces ou

Dessert :

Gâteaux au Choix



**OU Formule en
Cocktail Dînatoire**

..€ *

Amuses Bouches 21 pièces par personne : salé et sucré

SALE :

Assortiment de Fours Salés : (4 pce / pers)

Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine

Pizza Cocktail : au Fromage (2 pce/ pers)

Salades individuelles : (3 pce/ pers)

Assortiment de salades composées dans pot individuel
Taboulé gourmand, salade de perle marine au thon et Citron,
Légumes façon Ratatouille, Salade Grecque à la Feta

Bar à hot Dog : (1 pce/ pers)

Véritable appareil à hot dog accompagné de sauce ketchup, Moutarde Américaine et Hot Dog et de condiments, cornichon et oignon frits

Charcuterie : (3 pce)

Assortiment de Charcuterie jambon cru, rosette, coppa

Plateau de Fromage variés : (2pce)

Brie, Bleu, St Nectaire, Reblochon et Pain Serviette

Plancha préparée devant les invités : (4 pce)

Magret de Canard Grillé aux 3 Poivres ou mini merguez selon arrivage

Brochettes Cocktail de Poulet au Curry

Gambas Sauce Blanche à l'Aneth

Légumes marinés ou autre selon arrivage

Sucré :

Assortiment de Gâteaux de soirée (2 pce/ pers)

Eclairs au café, Trianon, Tarte au Citron Meringué, Macaron Citron Vert Framboise, Eclairs au Chocolat, Pavlova Framboise, Tropicane, Tarte aux Fruits, Mont blanc crème de Marron

Boissons incluses dans le tarif :

Punch alcoolisé ou Kir ou Pina Colada

Soda, Jus de Fruits Eau Gazeuse

Boissons alcoolisés et non alcoolisés fourni par le client / pas de droit de bouchon

Pour les trois menus

Nos prestations Comprennent :

La location du lieu*

Mise en place

Vaisselle, Verreries

Nappes en Tissus Damassé,

Serviettes Ouaté

Glaçons

Vidéo projecteur

Décoration inclus dans le tarif :

Décoration du Buffet d'apéritif et du buffet d'entrée

Décoration des tables avec des Photophores ou Chandeliers

Décoration de Table en Granulé de Couleur au Choix

Personnel de service et de Cuisine

Jusqu'à 02h00

Possibilité de finir plus tard avec supplément

Prix des Menus : ..€ ttc*

*Tarif à partir de 50 adultes incluant la location du lieu.

Formule valable à partir de 20 adultes en ajoutant la location du lieu en plus.

Nous proposons également des repas adaptés aux régimes spéciaux : végétarien, végan, sans gluten etc..

Validation de la réservation par contrat avec un acompte de 30% sur l'estimation du nombre d'invités.

Nombre définitif d'invités 10 jours avant.

Liste des options ci-dessous

Option :

Bar à Gaufre minute : ..€ par personne

Véritable appareil à Gaufre en libre-service

Gaufre en quantité généreuse, Accompagné de topping, de confiture, de pâte à tartiner, de miel et de crème de marron

Bar à Pancake : ..€ par personne

Pancake fait avec amour, Accompagné de topping, de confiture, de pâte à tartiner, de miel et de crème de marron

Œuf à la coque minute : ..€ par personne

Véritable appareil à cuisson des œufs. A la coque, mollet, dur

Accompagné de mouillettes

Bar à charcuterie : ..€ par personne

Jambon Cru à la découpe

Bar à brochettes Salés :

Tomates Mozzarella et Pesto ..€ pièces

Bar à Citronnade : ..€ par personne

Citronnade et Orangeade maison présentée dans des bonbonnes de verre

Bar à infusions : ..€ par personne

Assortiment d'infusions vrac Bio, sirop d'Agave, et Vaisselle Vintage

Fontaine à Chocolat : ..€ par personne

Fontaine à chocolat noir ou Lait accompagné de Brochette de fruits et chamallow

Bar à Macaron ..€ par personne

Assortiment de macaron fait avec amour (2 pièces par personne)

Bar à Smoothies : ..€ par personne

Smoothie Frais préparés sur place. (L'équivalent de 1 verre par personne)

Bar à Croque-monsieur : ..€ par personne

2 variétés de Croque-monsieur, traditionnel et pesto mozzarella (l'équivalent de 2 pièces par personne)

Bar à chocolat chaud : ..€ par personne

Fontaine à chocolat chaud accompagné de Topping variés

Atelier Barbe à Papa : ..€ par personne

Bar à tartinade : ..€ par personne

Assortiment de Tapenade, anchoïade, caviar aubergine sur crouton à tartiner

Anchoïade Provençale : ..€ par personne

Assortiment de crudités variés accompagné de sauce anchoïade et Crouton Frais

Open Bar : ..€ la bouteille avec service

Service des boissons au bar : whisky, jet 27, vodka, limoncello etc..