

2016



Best Western Hôtel Marseille Bonneveine Prado



ARBRES DE NOEL
GOUTERS
COCKTAILS
REPAS GROUPES
VOEUX

Av. Elsa Triolet
13008 MARSEILLE
Tel: 04 91 22 96 00

commercial@marseillehotelprovence.com
www.marseillehotelprovence.com



Goûter de fin d'année à partir de 19€ttc par enfant Et à partir de 25€ttc par adulte, salle incluse pour un minimum de 40 personnes

Offre incluant 2 stands à boissons:

- ✓ Stand à boissons chaudes et softs: chocolat, café, thé, jus de fruits
- ✓ Stand à sirop: Bubble-gum, menthe glaciale, mandarine, noix de coco, pomme, banane verte.

Et 4 stands gourmands au choix parmi:

- ✓ Stand à mignardises (3 par personne): Assortiment de mini tarte, éclair...
- ✓ Stand à Tiramisu fait maison (2 mini verrines par personne): Tiramisu au café, aux fruits rouges, au daïm, au nutella et banane.
- ✓ Stand à Tartes: Tarte Tatin, Tarte au citron meringuée, Tarte crumble, Tarte aux fruits
- ✓ Stand à pop corn aux différentes saveurs: sucrée, salée, caramélisée
- ✓ Stand Chocolat: Fontaine au chocolat et assortiment de fruits (banane, ananas, kiwi) et chamallows
- ✓ Stand Américain: Cheese cake, brownies, cookies, donuts
- ✓ Stand à crêpes et gaufres: avec assortiment de confitures, pâte à tartiner, miel, crème de marron
- ✓ Stand Candy bar: bonbons à volonté

Pour les enfants, comme pour les adultes



Nos espaces pour organiser votre arbre de noel



Jusqu'à 145m² de salon

- Mise à disposition de salle adaptée à votre animation jusqu'à 150 personnes, avec sapin de Noel décoré.
- Accès direct sur terrasse et jardin
- Garage et parking sécurisé offert



Possibilité d'organiser des spectacles et animations

Venez avec votre propre animation

Ou demandez nos contacts de prestataire

Des exemples d'animations réalisables dans nos espaces:

- Spectacles de magie, close-up, clowns...
- Ateliers créatifs
- Stand de pêche aux canards.....
- Remise de cadeaux par le Père Noel



Nos repas de fin d'année à 39€ TTC POUR UN MINIMUM DE 15 PERSONNES

Menu viande:

Apéritif et amuse bouche (une boisson par personne au choix):

Porto, Kir vin blanc, Martini, Anis.

Boudin blanc et sa déclinaison de pommes

Ballotine de volaille farcie aux champignons frais, sauce citronnée et purée maison
Ile flottante revisitée

Boissons incluses: Gigondas Rouge 2014, Coteaux d'Aix « Les Odes du cours Mirabeau » 2015 rosé
(1 bouteille pour 3 personnes).

Eaux minérales plates et gazeuses. Café ou thé et sa douce

Menu poisson:

Apéritif et amuse bouche (une boisson par personne au choix):

Porto, Kir vin blanc, Martini, Anis.

Thon mi-cuit en croute de sésame et poireaux

Dorade royale, chips de poitrine de porc, pomme de terre nouvelles, purée de petits pois
Poire pochée au piment et chocolat

Boissons incluses: Coteaux d'Aix « Les Odes du cours Mirabeau » rosé ou blanc 2015
(1 bouteille pour 3 personnes).

Eaux minérales plates et gazeuses. Café ou thé et sa douceur.



Supplément : Assiette de fromages affinés 7€ TTC/ personne

Nos repas de fin d'année à 39€^{ttc} POUR UN MINIMUM DE 15 PERSONNES

Menu végétarien:

Apéritif et amuse bouche (une boisson par personne au choix):
Porto, Kir vin blanc, Martini, Anis.

Velouté de potimarron, espuma de marron, sauge et piment d'Espelette

Ou

Tarte fine des sous-bois, faite maison
(purée de petits pois, champignons frais, panais, carottes, persil)

Cannelloni ricotta-épinard aux grains de sarrasin

Ou

Raviole végétale

Soufflé glacé à la mandarine et sa crème à la pistache

Ou

Soupe de fruits frais et son craquant provençal fait maison

Boissons incluses: Gigondas Rouge, Coteaux d'Aix « Les Odes du cours Mirabeau » rosé
(1 bouteille pour 3 personnes).

Eaux minérales plates et gazeuses. Café ou thé et sa douceur.



Supplément : Assiette de fromages affinés 7€^{ttc}/ personne



Nos repas de fin d'année à 49€ TTC POUR UN MINIMUM DE 15 PERSONNES

Menu viande:

Apéritif et amuse bouche (une boisson par personne au choix):
Porto, Kir vin blanc, Martini, Anis.

Bloc de foie gras, réduction au porto, Kumkat confites et croustillant de pain d'épices

Pavé de biche, panais en trois façons, sauce aux airelles

Le chocolat dans tous ses états accompagné de sa coupe de champagne

Boissons incluses: Château neuf du pape rouge 2013, Ramatuelle rosé 2015
(1 bouteille pour 3 personnes).

Eaux minérales plates et gazeuses. Café ou thé et sa douceur.

Menu poisson:

Apéritif et amuse bouche (une boisson par personne au choix):
Porto, Kir vin blanc, Martini, Anis.

Céviche de bar, sauce vierge et espuma d'épinard

Saint-jacques snackées, duo de betteraves et navets glacés

Tarte maison aux fruits frais, déstructurée, accompagnée de sa coupe de champagne

Boissons incluses: Ramatuelle rosé ou blanc 2015
(1 bouteille pour 3 personnes).

Eaux minérales plates et gazeuses. Café ou thé et sa douceur.

Supplément : Assiette de fromages affinés 7€ TTC/personne



Nos apéritifs

Les classiques

- ✓ Kir vin blanc et tapenade maison sur croutons grillés (3 pièces), minis feuilletés chauds (3 pièces) : 7 €
- ✓ Punch ou Sangria maison, boissons soft, tapenade sur croutons (3 pièces), minis feuilletés chauds (3 pièces) : 9 € (1 verre / personne)
- ✓ Open bar : Whisky, Martini, Pastis, Bière, Sodas, Jus de fruits, tapenade maison et croutons grillés (3 pièces), servi sous forme de buffet et sur la base d'une heure de service : 16 €
- ✓ La bouteille de champagne Nicolas Feuillate : 50 €
- ✓ La coupe de champagne Nicolas Feuillate : 7,90 €

Pour varier vos envies

Apéritif fruité : Jus de fruits, boissons soft, eaux minérales plates et gazeuses, Sirop de figues, tapenade et croutons grillés (3 pièces) : 5,50 €

« Apéro, sur la Canebière »: Pastis 51, Ricard, Mauresque, Perroquet, Tomate, Sirop d'anis, Boissons soft, (une boisson par personne) Cacahuètes, Olives vertes et noires, Panisses (2 pièces), pistaches, Tapenade et croutons grillés (3 pièces) : 9 € (base 1 heure de service).



Nos différentes formules cocktails, tarif ttc

Cocktail apéritif ou de clôture 7 pièces à 14 €, soit 4 pièces salées et 2 pièces sucrées.

Cocktail de clôture 12 pièces à 24 €, soit 8 pièces salées et 4 pièces sucrées.

Cocktail de clôture 16 pièces à 32 €, soit 11 pièces salées et 5 pièces sucrées.

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 22 pièces à 44 €, soit 12 pièces salées, 1 mini plat chaud (équivalent de 3 pièces) et 7 pièces sucrées.

Autres formules sur mesure: nous contacter

Forfait boissons à 8,00 € par personne, comprenant: Boissons softs (jus de fruits, sodas), Côte de Provence « Les Muses du cours Mirabeau » rouge, rosé ou blanc, sur la base d'une bouteille pour 3 personnes; Eaux Minérales, Café, Thé.

En supplément: Champagne Nicolas Feuillate, la bouteille: 50 €.

Droit de bouchon: 7 € par bouteille.



Les pièces de cocktails pour exemple

Les pièces froides

Wrap poulet crudités
Wrap jambon et mimolette
Mini blinis de saumon gravelaax
Verrine de guacamole et crevettes
Pic de tomate cerise et mozzarella
Verrine de gaspacho de tomate andalou
Mini blinis de légumes anti pasté
Mini club St Moret, thon et ciboulette
Mini club jambon et emmental
Mini club serrano et chutney de figues
Brochettine de comté et coppa
Mini bun's périgourdin
Assortiment de mini bagel
Barquette surprise terre et mer
Verrine ou cuillère de tartare de tomate et féta

Les pièces sucrées

Mini Opéra
Mini Cheese cake façon crème brûlée
Mini éclair pistache
Mini éclair chocolat
Verrine de fromage blanc et crème de marron
Verrine de Panna Cota et son coulis du moment
Mini Cannelé bordelais
Mini tartelette aux fruits

Les pièces chaudes

Feuilleté saucisse cocktail à la moutarde
Mini croque Monsieur
Panisse marseillaise
Ratte en robe de poitrine fumée et saint nectaire
Crostini Corse
Pissaladière
Mini pastel del nata à la morue
Batonnet de mozzarella pané
Mini club génoise
Beignet de crevette en chemise de légumes
Accras de morue

Mini plat chaud du moment

Emincé de volaille forestière, riz sauvage
Brandade de poisson, sauce coco curry
Parmentier de Canard, Patate Douce
Veau fondant aux Olives Vertes, purée
Maison





Best Western Hôtel Marseille Bonneveine Prado

Avenue Elsa Triolet 13008 Marseille - France

Tel. 04 91 22 96 00

www.marseillehotelprovence.com

Séminaires et banquets

commercial@marseillehotelprovence.com

Chargée de clientèle

ventes@marseillehoteprovence.com

Accès

- Autoroute: A7/A9, direction A55, direction Marseille, Vieux Port, direction plage Bonneveine.
- Bus: 23, 45 (10 min depuis le Rd Point du Prado)
- Gare Marseille Saint-Charles (8km)
- Aéroport Marignane (30km)



Il nous ont fait confiance:

