



PRESTATIONS RESTAURATION GROUPES

(A partir de 10 personnes)

PETIT DEJEUNER

Les petits déjeuners peuvent être présentés en mode Buffet

Boisson chaude, jus d'orange, croissants, pain, beurre, confiture - 10 € TTC / 9.09€ HT

∞

Boisson chaude, jus d'orange, croissants, pain, beurre, confiture, jambon, fromage -
13 € TTC / 11.82 € HT

∞

Boisson chaude, jus de fruits, croissants, pain, beurre, confiture, jambon, œufs,
fromage, yaourts, céréales, fruits - 16 € TTC / 14.55 € HT

ACCUEIL CAFÉ

2 mini-viennoiseries et café (moulu)

5 € TTC / 4.55 € HT par personne en présentation buffet

∞

Boissons chaudes (thermos café et thé), jus d'orange, croissants
& pains au chocolat

*Servis sur le comptoir ou en présentation buffet dans la rotonde
ou en salle privatisée ou en terrasse selon la météo et votre envie*

10 € TTC / 9.09 € HT par personne

PAUSES MATIN & GOUTERS

(dans le cadre de réunions de travail)

Boissons chaudes (café, thé), eau pétillante et plate, jus de fruits,
Gâteaux & bonbons (fraises Tagada)

13€ TTC / 11.82€ HT par personne en présentation buffet

BUFFET SUCRE

Tarte aux fruits de saison, gâteaux au chocolat, biscuits, mini-viennoiseries, bonbons,
fruits de saison, compotes de pomme,
Jus de fruits, boissons chaudes (chocolat chaud, café, thé)

20 € TTC / 18.18€ HT pour les enfants (avec un cadeau surprise)

25 € TTC / 22.73€ HT pour les adultes

APERITIF & VIN

1 sangria pour tout le monde,

ou

1 verre de bienvenue

Au choix : 1 verre de Ricard ou Lillet ou un jus de fruits ou un sirop
au tarif de 3€ TTC / 2.50€ HT ou 2 verres pour 6€ TTC / 5€ HT

Accompagnement Toasts et Biscuits apéritifs 3€ TTC / 2.73€ HT

∞

Tarif de la bouteille de Ricard : 70€ TTC / 58.33€ HT

Tarif de la bouteille de Lillet : 80€ TTC / 66.67€ HT

∞

Tarif du vin (Gallician) proposé à table en pichet : ¼ L = 4.00€ TTC / 3.33€ HT
et ½ L = 8.00€ TTC / 6.67€ HT

LES MENUS

MENU DE MEJANES À 37€ TTC / 33.64€ HT

Salade de chèvre chaud
Gardiane de Taureau et son riz Camargue
Nougat glacé
Vin et café moulu

MENU MEJANES EXPRESS À 30 € TTC / 27.27€ HT (à partir de 40 personnes)

Salade Fraîcheur
Gardiane de Taureau AOP et BIO et son riz Camargue IGP
Fruit Givré
1 verre de vin 2 couleurs au choix : vin rouge ou vin rosé et un café moulu

MENU PROVENÇAL À 37€ TTC / 33.64€ HT

Tartelettes de brandade de morue
Poulet à la provençale et son riz Camargue
Nougat glacé
Vin et café moulu

MENU SÉVILLANE À 37€ TTC / 33.64€ HT

Salade composée : thon, œuf, salade verte
Paella sévillane
Crème Andalouse vanillée
Vin et café moulu

BANQUET SURPRISE À 45 € TTC / 40.91€ HT

LA formule idéale qui fait fureur auprès des groupes d'amis,
de collègues ou des familles !

Une fois tous les convives assis, une multitude de petits plats Maison servis chauds et froids, disposés sur l'ensemble de la table façon banquet...

Une cuisine généreuse et délicieuse pour tous les goûts, tous les appétits et toutes les contraintes alimentaires.
Vin et café moulu inclus.

Pour ce menu uniquement Banquet Surprise), les enfants (jusqu'à 12 ans inclus) mangent la même chose que les grands, à tarif réduit : 12 €

MENU ENFANTS A 12 € / 10.91€ HT

(jusqu'à 12 ans)

Steak ou Jambon Coquillettes, frites ou riz
Pot de glace Un sirop au choix

COCKTAIL DINATOIRE À 50 € TTC / 45.45€ HT

(idéal pour les clients du Château)

Assortiment de tartes salées Maison
Salade de Moules froides
Mini Burger
Tortilla de jambon
Verrines de poivrons grillés & Chèvre
Verrines de légumes
Planches de charcuterie
Planches de fromages
Tartes aux fruits de saison
Verrines de Pana Cotta

Hors vins, boissons et café

BUFFET DÉJEUNATOIRE À 65 € TTC / 59.09€ HT

Apéritif (Ricard ou Lillet ou Sirop)
Vin 3 couleurs en pichet à discrétion, café moulu
Planches de charcuterie
Gardiane de taureau
Poulet à la Sévillane
Riz Camargue
Anchoïade
Salade de pommes de terre et poivrons grillés
Gratin de Fruits de Mer
Pissaladière
Tortillas de champignons et de jambon
Plateau de fromages
Tartes aux fruits de saison
Mignardises

SOIRÉE BARBECUE À 60 € TTC / 54.55€ HT

(séminaires résidentiels, en soirée, à partir de 30 personnes)

Une soirée ultra conviviale autour du grand barbecue, en terrasse du mythique restaurant du domaine de Paul Ricard. On vous prépare tout et vous êtes ensuite comme chez vous !

Un apéritif est mis en place avec (selon le nombre de convives) du Ricard, du Lillet rosé et blanc, du Schweppes (le duo idéal pour concocter le célèbre Spritz de Méjanes !), de l'eau pétillante et du Pac (Citron Provence) en soft.

Sans oublier, bien sûr, beaucoup de glaçons et des toasts de tapenade accompagnés de saucisson de taureau de la région !

Les grillades se préparent devant vous... puis sont servies façon Banquet avec une belle salade fraîcheur, une poêlée de légumes et notre savoureux gratin dauphinois Maison !

Tartes aux fruits ou dessert glacé clôturent ce repas partagé en toute convivialité assis ou debout selon l'envie de vos convives, autour des tables et des mange-debout préparés pour vous !

Cette formule inclut l'apéritif, les grillades et ses accompagnements, un trio de vins rosé, rouge et blanc de la région, ainsi que le café.

Nous vous proposons de sublimer cette soirée avec des musiciens chanteurs gypsie en live, jazzy ou un DJ selon vos goûts et vos envies.