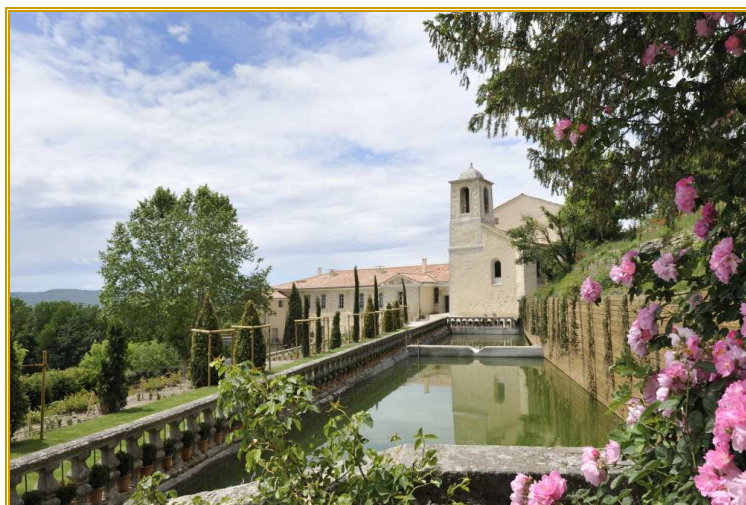




LE COUVENT DES MINIMES

Hôtel & Spa

EVENEMENTS & SEMINAIRES



Le Couvent des Minimes - Chemin des jeux de Mai - 04300 MANE
Informations et réservations • Tel. +33(0)4 92 74 77 77 • Fax. +33 (0)4 92 74 77 78
info@couventdesminimes-hotelspa.com • www.couventdesminimes-hotelspa.com

LOCATION DES SALONS

Salon	Surface du salon	Tarif à la journée	Nombre de personne
ESTELLA	45 m ²	700 €	20 à 40
ABBE TERRASSON	45 m ²	900 €	20 à 40
EGLISE DU COUVENT	200 m ²	2 000 €	50 à 200
PETIT SALON <i>(REUNION & DINER)</i>	35 m ²	600€	8 à 14
PALANQUE *	25 m ²	675 €	15 (maximum)

« Boardroom » équipé d'une table centrale pour réunion
Exclusivité et privatisation pour 12 personnes.

EQUIPEMENT DES SALONS

Nos salons peuvent bénéficier, selon vos besoins, d'équipements spéciaux :

*Ecran – Vidéo projecteur - Pupitre - Tableau à feuilles de papier - Sous-mains – Crayons - Feutres
Téléphone- Accès Internet – Télévision – Magnétoscope – Lecteur DVD
Système de sonorisation (Enceintes, micro statique, platine cassette audio et platine laser)*

(Devis sur demande)

PERSONNALISATION DE L'ÉVÉNEMENT

Décoration florale

Autres décorations au gré de vos envies

(Devis sur demande)

PLAISIR D'UNE PAUSE D'APRES JEAN GIONO

Pause de « l'Hirondelle » 9 € par personne	Pause « Angélique » 15 € par personne	Pause « Poème de l'Olive » 15 € par personne
Café- Thé	Café - Thé	Café- Thé
Orange et Pamplemousse pressés	Jus de fruits - Sodas	Orange et Pamplemousse pressés
Eaux minérales (plate et gazeuse)	Eaux minérales (plate et gazeuse)	Eaux minérales (plate et gazeuse)
Viennoiseries	Fruits rouges dans tous leurs états : Jus et Milk-shake, en Corbeille, au Sirop, en Macarons et Tartes	Pissaladière
Douceur de notre Pâtissier	Gaspatcho de Fruits rouges	Cake aux olives
	Viennoiseries	Fougasse aux olives
		Viennoiseries
		Tarte tropézienne
		Tartelettes au citron de Menton

Pause « Jean Le Bleu » 18 € par personne
--

Café - Thé
Jus de fruits - Sodas
Eaux minérales (plate et gazeuse)
Pommes ou Carottes en jus
Milk-shake de Pomme Verte
Assortiments de Biscuits
Tarte aux fruits secs
Fruits (Séchés, en Corbeille, au Sirop)
Céréales en barre

Pause « Fragments d'un Paradis » 18 € par personne
--

Café - Thé
Jus de fruits - Sodas
Eaux minérales (plate et gazeuse)
Milk-shake de Fruits
Granité aux herbes de Provence
Assortiments de Biscuits
Vacherin glacé

PETIT-DEJEUNER

« Buffet Continental »

Café - Thé - Chocolat chaud

Orange et Pamplemousse pressés

Jus de fruits - Sodas

*Eaux minérales
(plate et gazeuse)*

*Corbeille du Boulanger
(Croissants, Brioches, Pains au chocolat, Petits pains)*

Choix de confitures, beurre et miel

Douceurs de notre Pâtissier

Yaourts

25 € par personne

APERITIFS

Apéritif Classique

19 € par personne

ou 27 € par personne avec Champagne (Sélection du Sommelier)

œ Durée 30 min œ

Bar ouvert composé de :

Kir - Vin blanc

Martini rouge et blanc - Porto

Pastis - Campari - Suze

Whisky - Bourbon - Téquila - Gin - Vodka

Rhum

Apéritif « Les vraies Richesses »

23 € par personne

œ Durée 30 min œ

Bar ouvert composé de :

Pastis Bardouin, Rinquinquin, Absenthe,

Orange Colombo, Noix de St Jean,

Gentiane de Lure, Kir provençal (Amandine + Bau)

Apéritif Champagne

35 € par personne

œ Durée 30 min œ

Champagnes

Selon sélection de notre Sommelier

Tous nos apéritifs sont servis avec une sélection de jus de fruits, eaux minérales et sodas ;

Ils sont accompagnés de produits régionaux.

Pour l'apéritif « Champagne » assortiments de 5 canapés par personne.

œ 1 bouteille pour 10 convives œ

Au-delà de 30 min, un supplément par personne sera facturé par demi-heure.

Les prix sont indiqués par personne.

CANAPES

1,80 € pièce

Canapés Froids	Canapés Chauds	Canapés Sucrés
Saumon Fumé	Bouchée à la reine	Tartelette aux fruits
Saumon mariné	Pissaladière	Eclair au chocolat
Jambon de parme	Pizza napolitaine	Eclair au café
Crevettes	Quiche	Macaron au chocolat
Tartare de poisson	Pruneau cocktail	Financier
Brochette niçoise	Feuilleté de ratatouille	
Tapenade		

2,50 € pièce

Canapés Froids	Canapés Chauds
Velouté froid de coco aux truffes	Flan de Girofle à l'œuf de caille parfumé à la livèche
Blinis de saumon fumé au citron confit	Brochette de gambas au safran aux agrumes
Soupe de melon et de mangue au vinaigre balsamique et pastèque (en saison)	Fleurs de courgettes farcies de légumes
	Pannequets de légumes au pistou
	Aileron de volaille
	Croquette de poulet

MENUS « DELICES DE PROVENCE »

« Menu des Mourres »

œ Déjeuner seulement œ

Les Entrées

Salade d'asperges vertes à la poudre d'agrumes
Brochette de saumon mariné au radis, citron vert, salade de mesclun
Raviolis ouverts aux crevettes, poireaux au basilic,
bouillon de crustacés légèrement crème
Terrine de poule aux herbes, salade d'endives aux fruits secs
Fleurs de courgettes farcies aux pequillos et courgettes
coulis de poivrons rouges

Les Plats

Porchetta de lapin aux courgettes en morceaux épais
Suprême de volaille fermière aux légumes provençaux
Filet de Daurade cuite au four, pommes de terre à la boulangère au lard paysan et cébettes
Filet de rouget poêlé, jus de betterave au vieux vinaigre balsamique, feuilles de roquette sauvage
Pavé de sandre au laurier, nougatine de pignons de pin, glace au poisson

Caillé de chèvre aux olives, vinaigre balsamique
(Supplément de 6 € par personne)

Les Desserts

Tartelette sans pâte de fruits de saison, sorbet
Tiramisu café et Gianduja, sorbet cacao
Clafouti minute aux framboises, eau de menthe givrée, glace
Consommé de fruits de saison au miel de lavande, St cristin à la cannelle, glace
Moelleux mi-cuit 72% Araguani, noyau citron-thym, sorbet citron

Café & Mignardises

45 € par personne

Choix d'une entrée, d'un plat, d'un dessert pour l'ensemble des convives

Menu « Les Cugulons »

Les Entrées

Lobe de foie gras de canard cuit au torchon,
jus de porto à la crème de cassis

Fraîcheur autour de la tomate et l'avocat

Terrine de poisson du pays, aubergines fondantes en caviar,
vinaigre balsamique réduit aux pignons de pin

Filet de rouget, mousse et chips d'artichauts, vinaigrette aux olives

Pannequets de crevettes, sirop de tomates et huile d'olive parfumée à la ciboulette

Les Plats

Daurade cuite au four, thym au citron, artichauts et échalotes confites

Saint Pierre cuit à la plancha,
macédoine de légumes provençaux, sucs de fenouil séchés

Filet de bœuf Simmental cuit à la plancha, clafoutis de mozzarella buffala

Magret de canard aux 4 épices, fruits du moment rôtis à la cannelle,
palet de polenta crémeux.

Noisette d'agneau aux herbes,
fleurs de courgette farcies de légumes de la Riviera, coulis de poivrons rouges

Tomme de chèvre frais au basilic et tomates confites
(Supplément de 6 € par personne)

Les Desserts

Opéra café chocolat Jivara lactée, glace

Carrément pomme caramélisée, mousse vanille chocolat blanc, sorbet poire

Fraîcheur mangue ananas comme un lingot, moelleux chocolat sacher, sorbet fruits exotiques^

Clafouti minute aux framboises, eau de menthe givrée, glace

Café & Mignardises

60 € par personne

Choix d'une entrée, d'un plat, d'un dessert pour l'ensemble des convives

« Menu de Lure »

Lobe de foie gras de canard de la ferme du Puntoun cuit au torchon
Gambas poêlées au safran, en salade d'avocat parfumé aux agrumes
Cassolette de langoustines royales au thym sauvage et gingembre

❧

Brochette de sole au romarin, risotto poêlé, jus de viande
relevé d'huile de noix.

Rouget de roche au sumac, cébettes et olives, sucs de fenouils séchés
Blanc de Saint Pierre cuit à la plancha, citron confit et tomates séchées

❧

Noisette d'agneau en crépinette aux herbes
Filet mignon de veau rissolé à la sauge, parfumé à l'orange
Suprême de volaille fermière rôti au serpolet, sauce albufera

❧

Chèvre frais de la ferme aux olives et tomates confites

❧

Gaspacho de fruits rouges épicé, sacristain à la cannelle, sorbet citron
Granité de Champagne et pêche, mousse poire
Macaron parfumé à la violette, framboises, glace

❧

Café & Mignardises

90 € par personne
Choix d'une entrée, d'un plat, d'un dessert pour l'ensemble des convives

A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS...

Cocktail Déjeuner et Dîner

☞ Minimum 20 personnes - Durée 1h30 ☛

Pissaladière
Socca
Légumes à l'anchoïade
Petits farcis niçois

☞☛

Tartines d'aubergine fondante en caviar, feuilles de roquette sauvage
Filet de rouget aux olives taggiasque et fenouil
Panisse et polenta crémeuse

☞☛

Assortiment de chèvre du pays,
Huiles d'olive et tomates confites de la région

☞☛

Chariot de pains
(pain de campagne, fougasse, pain aux olives noires, gressins)

☞☛

Corbeille de fruits
Tarte tropézienne
Tartelette au citron de menton

50 € par personne

A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS...

Cocktail Déjeuner et Dîner

☞ Minimum 20 personnes - Durée 1h30 ☛

Raviolis niçois consommé de bœuf
Petits farcis niçois
Pissaladière
Asperges vertes de Provence à la vinaigrette truffe
Bagna Cauda

☞☛

Filet de daurade méditerrané, tomates et citron confites
Côtelette d'Agneau à la crème d'ail

☞☛

Assortiment de pains de la région
(gressins, fougasse, pain aux olives, pain blanc)

☞☛

Chèvre fermier de la région

☞☛

Macaron à l'anis
Sablés à l'olive et à la fraise
Financier pistache - fraise

65 € par personne

BRUNCH

Café Thé Chocolat

Orange et Pamplemousse pressés

Eaux minérales (plate et gazeuse)



Viennoiseries - Pain baguette

Pâtisseries maison

Pain perdu

Compotes de fruits (pruneaux, poires...)

Fromage blanc, yaourt

Corbeille de fruits



Salade mixte

Salade de pomme de terre aux anchois

Œufs brouillés nature, bacon, tomates provençales,

Saucisses grillées, champignons

Charcuterie de montagne

Sandwich : croque-monsieur

Plateau de fromages

40 € personne

VINS DE PROVENCE

	Forfait 19 € par personne	Forfait 27 € par personne
	Domaine de Valdition Vin de Pays Des Alpilles	Domaine du Paternel Cassis
VINS BLANCS	Domaine de Régusse « Sauvignon blanc » Coteaux d'Aix-en-Provence	Château Minuty, Côtes de Provence
	Château de la Verrerie, Côtes du Lubéron	Domaine Hatzimichalis Vin de Pays de Péloponnèse Grèce
	Château Brégançon Côtes de Provence	Château de la Verrerie, Côtes du Luberon
VINS ROSES	Domaine de la Blaque Coteaux de Pierrevert	Château Pas du Cerf Côtes de Provence
	Domaine de Régusse, Vins de pays des Portes de Méditerranée	Château Grand Seuil Coteaux d'Aix en Provence
	Domaine de Regusse « Merlot » Coteaux de Pierrevert	Quinta Biera Pilheiros Douro Portugal
VINS ROUGES	Château Calissanne Cotes de Provence	Domaine Edmond Cornu Ladoix
	Domaine Calatrisi Sicilia Nero d'Avola « Terrale »Italie	Château Rimauresq « C » Côtes de provence

Une bouteille de Vin Rouge, Rosé ou Blanc pour 3 personnes,
Une bouteille d'eau minérale pour 2 personnes.
Cette sélection pourra être modifiée par notre Sommelier ou personnalisée selon vos attentes.

« JOURNEE D'ETUDE »

☞ Minimum 10 personnes - Durée 1 journée ☛

Découvrez notre établissement le temps d'une journée de travail grâce à notre forfait « Journée d'Etude » qui comprend :

- ☞ *Le Salon de réunion (capacité maximum de 40 personnes)*
- ☞ *Pause matinale (café, thé, 'orange et pamplemousse pressés, viennoiseries)*
- ☞ *Déjeuner avec le « Menu des Mourres » (entrée, plat, dessert, eaux minérales, vin et café)*
- ☞ *Pause l'après-midi (café, thé, jus d'orange, douceurs)*

LA LOCATION DU SALON COMPREND :

- ☞ *Equipement conférence (sous-mains, stylos, tableau)*
- ☞ *Eaux minérales plate et gazeuse*
- ☞ *Accès Internet wifi gratuit*

EN SUPPLEMENT ET SUR DEMANDE :

- ☞ *Rétroprojecteur*
- ☞ *Ecran*
- ☞ *Enceintes*
- ☞ *Micro statique*
- ☞ *Platine audio / laser*

Pour le déjeuner, une bouteille de Vin Rouge, Rosé ou Blanc pour 3 personnes et une bouteille d'eau minérale pour 2 personnes.

Le forfait « Journée d'Etude » est prévu sur une plage horaire de 8h00 à 19h00.

Nous serions heureux de vous proposer également notre menu gastronomique pour le déjeuner
80 € par personne