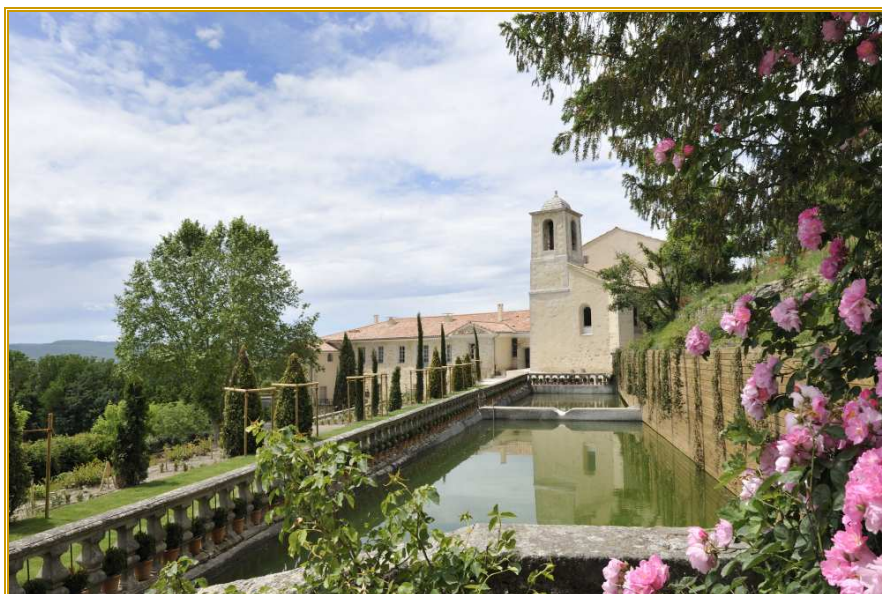




LE COUVENT DES MINIMES

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 <sup>2</sup>	700 €	20 à 40
ABBE TERRASSON	45 m <sup>2</sup>	900 €	20 à 40
EGLISE DU COUVENT	200 m <sup>2</sup>	2 000 €	50 à 150
PETIT SALON <i>(REUNION &amp; DINER)</i>	35 m <sup>2</sup>	600€	8 à 14
PALANQUE *	25 m <sup>2</sup>	675 €	13 (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
Jus de fruits	Jus de fruits - Sodas	Jus de fruits
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 de notre 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*

*Sherry - Baccardi - 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*

### 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)	Pannequets de légumes au pistou
	Aileron de volaille
	Croquette de poulet

## MENUS « DELICES DE PROVENCE »

### « Menu des Mourres »

#### Les Entrées

Salade d'asperges vertes à la poudre d'agrumes  
Bouchées de saumon Fumé, citron vert, salade de mesclun  
Cannellonis de crevettes, poireaux au basilic, bouillon de crustacés légèrement crème  
Terrine de poule aux herbes, salade d'endives aux fruits secs  
Noix de Saint-Jacques à la plancha Réduction de vinaigre balsamique et raisin

#### Les Plats

Epaule d'agneau confit au romarin, gratin de pommes de terre aux champignons  
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, sucs de viande

Assiette de fromages  
(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  
Consommé de fruits de saison au miel de lavande, compote de fruits, Saint-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
- Noix de Saint-Jacques à la plancha, truffes, Agata et Céleri
- 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
- Nems 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, espuma de betteraves
- Magret de canard aux 4 épices, fruits du moment rôtis à la cannelle,  
palet de polenta crémeux.
- Noisette d'agneau rôtie aux herbes, 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 »

**Les Entrées**

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

**Les Plats**

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

**Les Desserts**

Déclinaison autour du chocolat, glace à l'huile d'olive  
Financier moelleux aux pistaches sous une crème brûlée vanillée compotée de griottes  
Macaron parfumé à la violette, framboises, glace

Café & Mignardises

**90 € par personne**  
Choix d'une entrée, de 2 plats, d'un dessert pour l'ensemble des convives

## A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS...

### Cocktail Déjeuner et Dîner

☞ Minimum 20 personnes - Durée 1h30 ☛

Verrine : Petites brochettes de gambas aux épices douces et agrumes  
Escabèche de sardines aux pequillos  
Mousse et chips d'artichauts vinaigrette aux olives  
Tomate mozzarella revisitée

☞☛

Mini tartelette de légumes grillés  
Cake aux olives  
Petite bouchées à la reine  
Feuilleté de ratatouille  
Quiche lorraine  
Tartelette d'ailerons de volailles confits  
Frites de Panisse à la niçoise  
Bruschetta aux chèvres et poivrons

☞☛

Assortiment de chèvre du pays,

☞☛

Verrine : soupe litchi/framboise  
chocolat /praliné

Tartelette citron  
Tartelette fruits de saison

Assortiment de macarons

**45 € par personne**

## A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS...

### Cocktail Déjeuner et Dîner

∞ Minimum 20 personnes - Durée 1h30 ∞

Verrines : légumes du moment aux citrons confits  
Haricots et artichauts à l'huile de noisette copeaux de foie gras  
Soupe de coco à l'huile de truffes  
Flan de parmesan et chantilly d'asperges vertes  
Bouchée de saumon fumé

∞∞

Bruschetta de poissons marinés  
Brochettes de soles aux aromates  
Nems de gambas à la menthe  
Pissaladière  
Tomate cerise en petits farcis  
Feuilletée de légumes au pistou  
Ravioles de ricotta frits  
Clafouti de mozzarella aux olives

∞∞

Assortiment de chèvres du pays

∞∞

Verrines : agrumes aux épices douces  
Pistache griotte  
Tartelette au chocolat  
Tartelette aux pignons et oranges  
Assortiment de pâtes à choux  
Entremet opéra

**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

Sandwiches : croque-monsieur

Plateau de fromages

40 € personne

## VINS DE PROVENCE

	Forfait 19 € par personne	Forfait 27 € par personne
VINS BLANCS	Château Minuty, Côtes de Provence	Château de la Verrerie, Côtes du Luberon
	Château du Seuil, Coteaux d'Aix-en-Provence	Château de Berne, Côtes de Provence
	Château de la Verrerie, Côtes du Lubéron	Château de Seuil, Coteaux d'Aix en Provence
VINS ROSES	Château Minuty, Côtes de Provence	Domaine Tempier, Bandol
	Domaine des Salettes, Bandol	Domaine de Régusse Chardonnay, Vins de pays
	Domaine de Régusse, Vins de pays	Château de la Verrerie, Côtes du Luberon
		Château Rimoresque, Côtes de Provence
VINS ROUGES	Château Minuty, Côtes de Provence	Château Calissanne, Coteaux d'Aix en Provence
	Domaine de Régusse, Coteaux de Pierrevert	Domaine des Salettes, Bandol
	Château du Seuil, Coteaux d'Aix en Provence	Château de Régusse, Coteaux de Pierrevert
		Château de Mille, Côtes du Luberon
		Château de Berne, Côtes de Provence
	Château Révelette, Coteaux d'Aix en Provence	
	Domaine Tempier, Bandol	
	Domaine de la Blaque, Coteaux de Pierrevert	

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

## « 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, jus de fruits, viennoiseries)*
- ☞ *Déjeuner avec le « Menu des Mourres » (entrée, plat, dessert, eaux minérales, vin et café)*
- ☞ *Pause l'après-midi (café, thé, jus de fruits, 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.

**90 € par personne**