



APERITIF N°1

**Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade
Petits feuilletés 5/pers
Pissaladière 3/pers
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)**

APERITIF N°2

**Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Pastis, whisky, martini rouge (1 bouteille de 75cl pour 12 pers)
Jus de fruits (1 litre pour 8 pers)
Tapenade
Petits feuilleté 5/pers
Pissaladière 3/pers
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)**

APERITIF N°3

**Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade, Verrine Puits d'amour 1/pers
Petits feuilletés 5/pers, Pissaladière 3/pers
Anchoïade et ses petits légumes
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)**

APERITIF N°4

**Champagne
(1 bouteille pour trois personnes)
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade
Petits feuilletés 5/pers
Pissaladière 3/pers
Verrine Puits d'amour 1/pers
Anchoïade et ses petits légumes
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)**

Nous pouvons aussi vous proposer :

**Petits canapés, gourmandises salées, mini tartelettes salées : € / pièce
Mini verrines : € / pièce**



APERITIF N°5

Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade
Petits feuilletés (5/pers)
Minis gourmandises salées (7/pers)
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)

APERITIF N°6

Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Champagne
(1 bouteille pour trois personnes)
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade, Mini Verrine Puits d'amour 1/pers
Petits feuilletés 5/pers, Pissaladière 3/pers
Anchoïade et ses petits légumes
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)

APERITIF N°7

Champagne
(1 bouteille pour trois personnes)
Pastis, whisky, martini, gin (1 bouteille de 75cl pour 12 pers)
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade
Petits feuilletés 5/pers
Pissaladière 3/pers
Verrine Puits d'amour 1/pers
Anchoïade et ses petits légumes
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)

APERITIF N°8

Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers
Champagne
(1 bouteille pour trois personnes)
Vin sélection « MAHI » (1 bouteille pour 6 personnes)
Pastis, whisky, martini rouge (1 bouteille de 75cl pour 12 pers)
Jus de fruits (1 litre pour 10 pers)
Tapenade, Mini Verrine Puits d'amour 1/pers
Petits feuilletés 5/pers, Pissaladière 3/pers
Anchoïade et ses petits légumes
Eaux minérales (1 litre pour 12 pers)



MENU N°1

(Une entrée et un plat)

Une entrée et deux plats possible

Tarte fine tomate fraiche-mozzarella
Et sa tapenade aux deux olives

Ou

Puits d'amour et ses toasts

-

Filet de lieu noir à la crème de ciboulette et ses petits légumes

Et / Ou

Daube à la provençale et son gratin dauphinois

Ou

Emincé de volaille au curry et son riz anisé

-

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits frais

MENU N°2

Buffet d'entrées

Salade niçoise

Pissaladière

Salade tomate mozzarella basilic

Tarte fine tomate fraiche-mozzarella

Et sa tapenade aux deux olives

Taboulé

Anchoïade et sa cascade de petits légumes

Plat servi à l'assiette

Filet de lieu noir à la crème de ciboulette et ses petits légumes

Ou

Daube à la provençale et son gratin dauphinois

Ou

Emincé de volaille au curry et son riz anisé

-

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits frais



MENU N°3

(Une entrée et un plat)

Une entrée et deux plats possible

Petits farcis niçois et son coulis de tomate-basilic

Ou

Salade niçoise

Ou

Feuilleté de fruits de mer

-

Dos de saumon rôti au sésame et ses petits légumes

Et / Ou

Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin

Ou

Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

-

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits frais

MENU N°4

Buffet d'entrées

Petits farcis niçois

Salade tomates mozzarella basilic

Tarte fine tomate fraiche-mozzarella

Et sa tapenade aux deux olives

Carpaccio de bœuf

Poivrons à l'huile d'olive et à l'ail

Plat servi à l'assiette

Dos de saumon rôti au sésame et ses petits légumes

Ou

Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin

Ou

Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

-

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits frais



MENU N°5

(Une entrée et un plat)

Une entrée et deux plats possible

Terrine de foie gras maison et sa confiture de figue

Ou

Duo de crabe et de crevettes et son guacamole

-

Dos de loup à la provençale et ses petits légumes

Ou

Rizotto de fruits de mer

Ou

Steak de thon aux aromates à l'huile tiède citronnée

Et / Ou

Faux-filet en croustade sauce au poivre

Petites pommes persillées et haricots verts

-

BUFFET DE FROMAGES et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits

PROPOSITION DE BUFFET DE DESSERT

Petite verrine de tiramisu

Petite verrine de parfait au chocolat

Mini cannelé Bordelais

Mini Macaron

Petite verrine de crème au citron

Possibilité de rajouter une fontaine au chocolat au lait (pour aller avec la salade de fruits frais que l' on transforme en brochette de fruits frais €/pers

MENU ENFANT

(Jusqu' à 8-10 ans)

Salade de tomate-mozzarella

Ou

Buffet d'entrée identique aux adultes

-

Steak ou nuggets ou poisson

-

Légumes ou frites ou pâtes

-

2 boules de glace

-

Un litre de soda ou jus de fruits pour 4 enfants



PENSEZ A LA BABY SITTER SURTOUT SI LES ENFANTS ONT ENTRE 3 ET 6 ANS

Granité de citron-citron vert servi entre deux plats €/pers

Ou

Granité citron-limoncello servi entre deux plats €/pers

Un petit pain rond de présentation poser sur la table à chaque convive €/pers

LES VINS

SELECTION MAHI €

Café

Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes

Vin sélection « MAHI » AOC Provence (rouge, rosé et blanc) une bouteille pour trois personnes

SELECTION « COUP DE COEUR »

Café

Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes

Vin AOC Provence Opus des Marquets (rosé et rouge), Domaine des Beaucas en blanc une bouteille pour trois personnes

SELECTION « PRESTIGE »

Café

Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes

Vin AOC Provence Château de Peyrassol (rosé, blanc), Bordeaux grave (rouge)

Au choix une bouteille pour trois personnes

CHAMPAGNES

Sélection « MAHI »

Moet et Chandon

Ruinart Blanc de Blanc

€ par bouteille d'alcool fort 75cl (pastis whisky get 27 etc...) pour l' apéritif ou la soirée dansante

DROIT DE BOUCHON POUR LE CHAMPAGNE € la bouteille 75 cl ouverte

Pour la soirée dansante le litre de soda ou jus de fruits

Le fut de PELFORTH 20L

Le fut de PELFORTH 30L

MAHI plage Mme Giono Alexandra 06-21-92-72-43 ou 06-12-18-79-09

mahi@mahiplage.fr

www.mahiplage.fr



PROPOSITIONS DE BRUNCH

MENU N°1

Mini viennoiseries (3/pers)

**Salade Roma (tomate mozzarella huile d'olive)
1 ½ tomate calibre 57 et 70g de mozza/pers**

Salade antipasti (salade verte, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchés, mozzarella, jambon italien, parmesan)

Poulet à l'estragon froid (1 cuisse/pers)

Rôti de porc froid au thym (1 tranche/pers)

Buffet de fromages

Verrine de Salade de fruits 1/pers

**Farandole de tartes et moelleux au chocolat
(1 tarte pour 10 pers)**

**Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes
Une bouteille de jus de fruits pour six personnes
Une bouteille de vin réserve maison pour quatre personnes
Café 1/pers**

MENU N°2

Salade antipasti (salade verte, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchés, mozzarella, jambon italien, parmesan)

**Salade Roma (tomate mozzarella huile d'olive)
1 ½ tomate calibre 57 et 70g de mozza/pers**

Terrine de poisson ou filets de poissons froids (1 tranche/pers)

Poulet à l'estragon froid (1 cuisse/pers)

Verrine de Salade de fruits 1/pers

**Café 1/pers
Une bouteille de jus de fruits pour quatre personnes
Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes**



MENU N°3

Mini viennoiseries (3/pers)

Rôti de porc froid au thym (1 tranche/pers)

Salade Roma (tomate mozzarella huile d'olive)
1 ½ tomate calibre 57 et 70g de mozza/pers

Œuf dur (1/pers)

Buffet de fromages

Café 1/pers

Une bouteille de jus de fruits pour six personnes
Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes
Une bouteille de vin réserve maison pour quatre personnes

Conditions générales

Notre capacité d'accueil est de 200 personnes

La durée de l'apéritif est de 1h-1h30

Un menu particulier peut être envisagé pour vos intervenants extérieurs

Possibilité de privatisation du restaurant pour la soirée à partir de 6000€ dépensé en repas et boissons le soir de l'évènement

Fermeture à 1h du matin, 3h à partir de 10 000€ dépensé en repas et boissons le soir de l'évènement, possibilité de demander une extension à 4h du matin à partir de 12 000€ dépensé en repas et boissons le soir de l'évènement

Parking privé et gratuit, voiturier en supplément sur demande

Possibilité de location de matelas et parasols

DES ARRHEs DE 30% VOUS SERONT DEMANDEES A LA RESERVATION, LE SOLDE 15 JOURS AVANT LE REPAS

Un nombre estime de convives sera donné à la réservation, un mois avant l'évènement le menu devra être défini et le nombre de convives confirmé.

15 Jours avant l'évènement le règlement final sera effectue sur le nombre définitif de convives.

Aucune remise ne pourra être réclamée même si le nombre de convives est inférieur au chiffre donné.

Toute annulation quelqu' en soit la cause entraine la perte des arrhes à titre d'indemnité forfaitaire

Tous les prix sont nets par personne, taxes et service compris

Un devis peut vous être remis sur demande

Le prix de la bouteille supplémentaire (eau et vin) vous sera communiqué sur demande