



APERITIF N°1

Kir ou sangria (au choix)
Jus de fruits
Tapenade
Petits feuilletés
Eaux minérales

APERITIF N°2

Kir, sangria ou punch (2 au choix)
Jus de fruits
Tapenade
Petits feuilletés
Pissaladière
Eaux minérales

APERITIF N°3

Kir, sangria ou punch (2 au choix) ou Champagne (2 verres)
Jus de fruits
Tapenade, Puits d'amour
Petits feuilletés, Pissaladière
Anchoïade et ses petits légumes
Eaux minérales

Nous pouvons aussi vous proposer :

Petits canapés, gourmandises salées, sushis, makis, mini tartelettes salées
Mini verrines

APERITIF N°5

Kir, sangria ou punch (2 au choix)
Jus de fruits
Tapenade
Petits feuilletés (5 pièces)
Sushis et Gourmandises salées (7 pièces)
Eaux minérales



MENU N°1

(Une entrée et un plat)

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

Ou

Puits d'amour et ses toasts

-

Dos de saumon rôti au sésame et ses petits légumes

Ou

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

-

Gateau moelleux au chocolat

Ou

Pana-cotta menthe chocolat

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

Dos de saumon rôti au sésame et ses petits légumes

Ou

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

-

Gateau moelleux au chocolat

Ou

Pana-cotta menthe chocolat



MENU N°3

(Une entrée et un plat)

Petits farcis niçois et son coulis de tomate-basilic

Ou

Salade niçoise

Ou

Feuilleté de fruits de mer

-

Dos de loup à la provençale et ses petits légumes

Ou

Steak de thon aux aromates à l'huile tiède citronnée

Ou

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

Ou

Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

-

Tiramisu aux fruits frais de saison

Ou

Tarte tatin et sa boule de glace vanille

MENU N°4

Buffet d'entrées

Petits farcis niçois

Salade tomates mozzarella basilic

Tarte fine tomate fraîche-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 loup à la provençale et ses petits légumes

Ou

Steak de thon aux aromates à l'huile tiède citronnée

Ou

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

Ou

Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

-

Tiramisu aux fruits frais de saison

Ou

Tarte tatin et sa boule de glace vanille



MENU N°5

(Une entrée et un plat)

Terrine de foie gras maison et sa confiture de figue

Ou

Duo de crabe et de crevettes et son guacamole

-

Loup grillé et son riz sauvage

Ou

Rizotto de gambas à la provençale

Ou

Filet de cabillaud rôti au sésame

Ou

Faux-filet en croute sauce au poivre

Petites pommes persillées et haricots verts

-

Tiramisu aux fruits frais de saison

Ou

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 « CHATEAU DE PAMPELONNE »

Café

Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes

Vin AOC Provence Château de Pampelonne (rouge, rosé et 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), Pouilly fumé (blanc), St Emilion Château Graves du Bert (rouge)

Au choix une bouteille pour trois personnes

MAHI plage Mme Giono Alexandra 04-94-96-25-57 ou 06-12-18-79-09

mahi@mahiplage.fr

www.mahiplage.fr



Conditions générales

**Notre capacité d'accueil est de 200 personnes
Possibilité de privatisation du restaurant pour la soirée (à voir selon la période de l'année)
Parking privé et gratuit, voiturier en supplément sur demande**

DES ARRHEES 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'événement le menu devra être défini et le nombre de convives confirmé.

**15 Jours avant l'événement le règlement final sera effectuée 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**