



C'EST LA SAISON DES CADEAUX

*Organisez  
votre repas de fin d'année*

Vivez la magie des célébrations  
un cadre unique et exceptionnel à Marseille.  
Du 14/11/2022 au 15/01/2023



Bastide de la Salette  
65 impasse des Vaudrans | 13011 Marseille  
Suivez nous : [bastidedelasalette](#)





# Menu de fin d'année

49 € TTC / pers

## Apéritif

Cocktail de Noël alcoolisé et non alcoolisé Maison, Jus de fruits et Coca Cola,  
Assortiment de trois canapés salés

## Entrées

Carpaccio de St Jacques en marinade d'œufs de lump, mangue et passion

Ceviche de bar au gingembre et coriandre

Terrine de foie gras au Sauternes, compotée d'oignons aux marrons

Tatin de foie gras, sauce au miel

Déclinaison terre et mer

*(Rillettes de saumon - Crème brûlée au foie gras - Tartine croustillante magret, pomme verte et chèvre frais - Toast de radis noir et tarama - Tartine de roquefort et noix - Rillettes de courgettes à la menthe)*

## Plats Chauds

Pavé de saumon et nage de fruits de mer

Blanquette de lotte au citron vert et gingembre

Filet mignon de veau aux champignons

Parmentier de confit de canard au foie gras

## Desserts

Tiramisu à la crème de marrons

Bûche framboises et pistaches

Panacotta aux litchis et framboises

Déclinaison du Pâtissier

## Forfait Boissons

Vin IGP Réserve d'Estoublon rouge et blanc,  
Eaux minérales plates et gazeuses, Café ou Thé

*Déjeuner à partir de 10 personnes - Dîner à partir de 30 personnes*

*Menu unique et identique à déterminer pour l'ensemble des convives*

*N'hésitez pas à nous signaler tous régimes alimentaires spécifiques*



# Cocktail de fin d'année

49 € TTC / pers

## *Apéritif*

Cocktail de Noël alcoolisé et non alcoolisé Maison, Jus de fruits et Coca Cola,  
Eaux minérales plates et gazeuses  
Rillettes de maquereaux aux herbes et ses gressins  
Caviar d'aubergine et tapenade

## *Pièces salées froides*

Canapé au saumon et ciboulette  
Mini caroline au foie gras  
Verrine de tartare de concombre et œufs de truite  
Foie gras de canard sur pain d'épice  
Carpaccio de bœuf au parmesan et arôme de truffe  
Duo de tartares de saumon et St Jacques citron vert et gingembre  
Mousse de chèvre à la betterave et aux noix

## *Pièces salées chaudes*

Brochette de St Jacques marinées aux agrumes  
Beignet de crevette tempura  
Accras de morue  
Mini brochette de volaille au teriyaki et sésame  
Mini burger façon Rossini  
Assortiment de mini nems  
Bâtonnet de mozzarella fondante

## *Pièces sucrées*

Assortiment de mini calissons et macarons  
Verrine de tiramisu aux marrons  
Panacotta à la noix de coco et mangue  
Verrine de pomme et kiwi  
Tartelette caramel beurre salé  
Mini tropézienne

## *Forfait Boissons*

Vin IGP Réserve d'Estoublon rouge et blanc,  
Eaux minérales plates et gazeuses, Café ou Thé

*Déjeuner et dîner à partir de 30 personnes minimum*



# Compléments

## Location d'espace :

- En dessous de 45 personnes, la mise à disposition de l'espace véranda-terrasse en rez de chaussée du bâtiment sera mis à votre disposition.
- Au delà de 45 personnes, la mise à disposition de la salle Eagle Albatros, 280m<sup>2</sup> au premier étage avec terrasse privative, vous sera proposé au tarif de 850.00€ TTC .

## Les horaires :

- Pour le déjeuner jusqu'à 17h00 – au-delà, 150€ par heure supplémentaire.
- Pour le dîner jusqu'à minuit - au-delà, 150€ par heure supplémentaire.

## Possibilité de moduler les prestations comme vous le souhaitez :

- Le plateau de fromage par table : + 2.50€ TTC / pers
- Possibilité de changer le dessert pour un grand gâteau : +2.00€ TTC / pers
- Coupe de champagne à l'apéritif ou au dessert : + 9.00€ TTC / pers
- Open Bar sur devis
- Changement de vin sur devis
- Droit de bouchon champagne : 12€ / bouteille ouverte
- Droit de bouchon vin : 8€ / bouteille ouverte

**En tant que restaurateur, nous n'acceptons pas de nourriture ou boissons provenant de l'extérieur.**

Prestation musicale et mise en lumière du lieu : 900€ TTC de 19h00 à minuit. *(Au-delà de minuit 150€ par heure supplémentaire – repas du prestataire offert)*

Décoration de l'espace sur le thème de Noël : 600€ TTC

Chemin de table, centre de table, sapin décoré, housse de chaises blanches.



# CONDITIONS GENERALES DE VENTE (CGV) BASTIDE DE LA SALETTE

## **1 - GENERAL**

Les présentes CGV et le devis établi par La Bastide de la Salette constituent le contrat liant la société et la Bastide de la Salette dans le cadre de l'organisation d'un évènement professionnel. La réservation de la manifestation ne devient définitive entre la Bastide de la Salette et la société qu'à réception des présentes CGV et du devis établi par la Bastide de la Salette dûment datés, paraphés, signés, portant le cachet de la société, son N° TVA INTRA COMMUNAUTAIRE et la mention « bon pour accord » avec un acompte représentant 30% du montant de la facturation totale. Toute réservation implique donc de la part de la société l'adhésion entière et sans réserve aux présentes CGV et au devis qui les accompagne, à l'exception de tout autre document. La Bastide de la Salette se réserve le droit d'annuler la manifestation tant que le contrat et l'acompte ne lui ont pas été adressés dans les 10 jours qui suivent la mise en option de la date de la manifestation.

## **2- ORGANISATION DE LA MANIFESTATION**

La société doit préciser par écrit à la Bastide de la Salette, minimum 15 jours avant la manifestation le choix du menu, les conditions d'installation des salles de réunion, et 4 jours ouvrables avant la manifestation le nombre exact de participants.

Manifestation au déjeuner : Au-delà de 17 heures, un supplément de 150 € TTC sera facturé par heure supplémentaire.

Manifestation au dîner : Au-delà de minuit, un supplément de 150 € TTC sera facturé par heure supplémentaire.

Modifications : 15 jours avant la manifestation, la société devra communiquer à la Bastide de la Salette le nombre approximatif de participants à plus ou moins 20% de celui du devis. Toute demande de modification des prestations prévues par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à l'établissement.

Matériel : Il est formellement interdit d'enfoncer des clous, des punaises, des agrafes ou de coller des adhésifs sur les portes et les murs. Tout projet de décoration (montage spécial et technique) doit être soumis à la Bastide de la Salette. La société est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants) et s'engage, en cas de dégradation à supporter les coûts de remise en état des lieux mis à disposition.

## **3- RESPONSABILITÉ**

La société sera tenue pour responsable de tous les dégâts causés, de toutes les disparitions constatées dans les installations, du matériel de l'établissement, de même que des dommages causés à la personne et aux biens des autres participants et entre les participants eux-mêmes, par lui-même, ou ses prestataires.

La Bastide de la Salette décline toutes responsabilités pour les dommages de quelque nature que ce soit (vol, dégradation, incendie...) affectant les biens apportés par le client ou les participants, quel que soit l'endroit où ils sont entreposés.

La société doit donc assurer la garde de ses biens et matériels, apportés par elle-même ou ses participants.

## **4- ANNULATION**

En cas de force majeure, la Bastide de la Salette se réserve le droit d'annuler toute manifestation, ceci sans dédommagement. L'acompte sera alors remboursé. L'Etablissement se réserve également le droit d'annuler en totalité ou en partie la manifestation si les CGV ne sont pas respectées, les acomptes perçus ne seront pas remboursés.

Pour toute annulation de la part du client, les acomptes versés seront conservés.

Conditions d'annulations :

- 15 jours avant la manifestation 30% du devis signé
- 07 jours avant la manifestation 50% du devis signé
- 04 jours avant la manifestation 80% du devis signé
- Au-delà 100% du devis signé

## **5- FACTURATION**

Le montant de la facturation sera celui convenu lors du devis initial ou en fonction du nombre de convives annoncé 15 jours avant la manifestation dans la limite de 20% en plus ou en moins. Dans tous les cas, le nombre définitif de convives devra être précisé par écrit 96 heures avant la manifestation.

Les tarifs pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaire susceptibles d'entraîner des variations de prix.

Conditions de paiement : - le paiement d'un acompte de 30% à la signature - le versement du solde à l'issue de la manifestation.

## **6- REGLEMENT**

Toute facture établie par la Bastide de la Salette est payable à réception. Tout paiement différé au-delà des échéances initiales, est passible de plein droit et sans autre avis d'un intérêt de 2% par mois de retard. Tout incident de paiement entraînera la perception d'une somme forfaitaire de 39 € H.T

Toute facture, non payée à 30 jours, déclenchera une procédure d'injonction de payer déposée auprès du tribunal de commerce. Les frais de mise au contentieux et les honoraires de recouvrement sont à la charge du client.

## **7- RECLAMATIONS ET LITIGES**

La société doit adresser à la Bastide de la Salette par lettre recommandée avec accusé de réception toute contestation ou réclamation dans un délai de 8 jours après la manifestation. Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite. Tout litige ou différent né de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèvera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Marseille.

Fait à Marseille, le

Signature du client :

Précédé de la mention « Bon pour accord »