

Organisez votre repas de fin d'année



Vivez la magie des célébrations
dans un cadre unique
et exceptionnel à Marseille.

Du 16/11/2026 au 20/12/2026
et du 04/01/2027 au 17/01/2027

Bastide de la Salette
65 Impasse des Vaudrans | 13011 Marseille



Suivez nous : [bastidedelasalette](#)



Contactez-nous : evenements-lasalette@resonance.golf



Menu Eclat

39.00€ TTC / pers

Entrée à définir

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

Plat chaud à définir

Blanquette de lotte au citron vert et gingembre
ou Traditionnel parmentier de confit de canard au foie gras poêlé

Dessert à définir

Incontournable bûche de Noël
ou Déclinaison du pâtissier

Forfait Boissons

Vin Gyptis de France rouge et blanc (1 bouteille pour 4 personnes),
Eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé

*Uniquement au déjeuner, à partir de 10 personnes
Nous demandons un menu unique pour l'ensemble des participants.
L'animation et la décoration des espaces restent à votre charge.
Toutes nos prestations sont personnalisables.
Location de salles, espaces, sur devis*

Menu Élegance

61.00€ TTC / pers

Apéritif

Cocktail de Noël maison (alcoolisé et non alcoolisé)
Softs, eaux minérales plates et gazeuses
Assortiment de canapés salés au choix du chef (3 par personne)

Entrée à définir

Ceviche de Noël
(cabillaud, pomme verte, carotte, oignon rouge, citron et citron vert, menthe et coriandre)
ou Salade au foie gras mi-cuit, poires et raisins
ou Terrine de foie gras au Sauternes, compoté d'oignons aux marrons

Plat chaud à définir

Pavé de saumon grillé sur peau, risotto au parmesan et sa crème aux 5 poivres
ou Grenadin de veau aux marrons
ou Magret de canard au miel et romarin, en croûte de mendiants

Dessert à définir

Tiramisu à la crème de marron
ou Royal au chocolat

Forfait boissons

Vin Gyptis de France rouge et blanc (1 bouteille pour 4 personnes),
Eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé

*Déjeuner à partir de 10 personnes - Dîner à partir de 30 personnes
Nous demandons un menu unique pour l'ensemble des participants.
L'animation et la décoration des espaces restent à votre charge.
Toutes nos prestations sont personnalisables.
Location de salles, espaces, sur devis*

Menu Prestige

72.00€ TTC / pers

Apéritif

Cocktail de Noël maison (alcoolisé et non alcoolisé)
Softs, eaux minérales plates et gazeuses
Assortiment de canapés salés au choix du chef (3 par personne)

Entrée à définir

Tatin aux pommes confites maison, escalope de foie gras poêlée et sauce aigre douce
ou Ceviche de Noël (*de bar à la Truffe, tomates confites et noix de cajou*)
ou Avocat toast au gravelax de saumon, vierge de légumes aux agrumes

Plat chaud à définir

Tournedos de lotte au Riesling
ou Filet de bar au beurre de châtaigne et son risotto
ou Pavet de filet de bœuf (*Al ou Fr*), sauce Grand Veneur

Dessert à définir

Bûche au chocolat blanc et passion
ou Inspirations gourmandes du pâtissier

Forfait boissons

Vin Gyptis de France rouge et blanc (1 bouteille pour 4 personnes),
Eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé

*Déjeuner à partir de 10 personnes - Dîner à partir de 30 personnes
Nous demandons un menu unique pour l'ensemble des participants.
L'animation et la décoration des espaces restent à votre charge.
Toutes nos prestations sont personnalisables.
Location de salles, espaces, sur devis*

Cocktail de fin d'année

72.00€ TTC / pers

Apéritif

Cocktail de Noël alcoolisé et non alcoolisé Maison, Softs,

Eaux minérales plates et gazeuses

Rillettes de maquereaux aux herbes, caviar d'aubergine, tapenade et ses gressins

Pièces salées froides

Canapé au saumon et ciboulette

Mini caroline à la mousse de foie gras

Verrine de tartare de concombre et œufs de truite

Ganache de foie gras de canard sur pain d'épice

Carpaccio de bœuf *(Fr)* au parmesan et arôme de Truffe

Duo de tartares de saumon et St Jacques citron vert et gingembre

Mousse de betterave au chèvre 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

Mini moelleux au chocolat

Forfait boissons

Vin Gyptis de France rouge et blanc (1 bouteille pour 4 personnes),

Eaux minérales plates et gazeuses, Café ou Thé

Déjeuner et dîner à partir de 30 personnes minimum

L'animation et la décoration des espaces restent à votre charge.

Toutes nos prestations sont personnalisables.

Location de salles, espaces, sur devis

Prestations complémentaires

A la Bastide de la Salette, prolongez votre expérience culinaire dans une ambiance de détente et de charme.

Rassemblez vos clients, collaborateurs ou prospects autour d'une ou plusieurs activités :

- Organisez une initiation au golf !

L'initiation découverte du golf est encadrée par un professeur de golf diplômé à partir de :
110.00€ TTC / professeur (1 professeur pour 15 personnes maximum)
Le matériel (clubs et balles) est fourni.

Ils repartiront avec un beau souvenir de cette journée !



- Planifiez votre séance de yoga et méditation !

Elaboré dans un esprit de simplicité et de détente, nous vous proposons un moment de sérénité et de calme pour prendre le temps de se reconnecter à son soi, retrouver son équilibre et sa vitalité.



Pour toute demande supplémentaire d'activité (DJ, magiciens ..) ,
n'hésitez pas à nous contacter.