LA BASTIDE DE LA SALETTE PRÉSENTE SES MENUS DE FIN D'ANNÉE

SUR LES HAUTEURS DE MARSEILLE

RETROUVEZ-VOUS POUR LES FÊTES

À 10 min du Vieux-Port de Marseille, La Bastide de La Salette vous ouvre ses portes pour célébrer Noël en équipe, au pied des collines de Marcel Pagnol. 70 hectares de nature provençale, le golf pour horizon, une terrasse tournée vers les fairways et une jolie table pour partager un moment festif et prolonger les conversations.

MENU ÉCLAT

TERRINE DE FOIE GRAS AU SAUTERNES,
COMPOTÉE D'OIGNONS AUX MARRONS

OU

DÉCLINAISON TERRE ET MER

BLANQUETTE DE LOTTE AU CITRON VERT ET GINGEMBRE

OU

TRADITIONNEL CONFIT DE CANARD AU FOIE GRAS POÊLÉ

INCONTOURNABLE BÛCHE DE NOËL

OU

DÉCLINAISON DU PÂTISSIER

VIN GYPTIS DE FRANCE ROUGE ET BLANC
Eaux minérales plates et gazeuses
Café ou thé

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES
UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, À PARTIR DE 10 PERSONNES

35€ HT / PERSONNE


BASTIDE de la SALETTE

MENU ÉLÉGANCE

COCKTAIL DE NOËL MAISON (AVEC ET SANS ALCOOL)
SOFTS, EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES
ASSORTIMENT DE CANAPÉS SALÉS AU CHOIX DU CHEF (3 PAR PERSONNE)

CEVICHE DE NOËL
OU
SALADE AU FOIE GRAS MI-CUIT, POIRES ET RAISINS
OU
TERRINE DE FOIE GRAS AU SAUTERNES, COMPOTÉ D'OIGNONS AUX MARRONS

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

TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRON
OU
ROYAL AU CHOCOLAT

VIN GYPTIS DE FRANCE ROUGE ET BLANC
Eaux minérales plates et gazeuses
Café ou thé

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES
DÉJEUNER À PARTIR DE 10 PERSONNES - DÎNER À PARTIR DE 30 PERSONNES

55€ HT / PERSONNE

MENU PRESTIGE

COCKTAIL DE NOËL MAISON (AVEC ET SANS ALCOOL)
SOFTS, EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES
ASSORTIMENT DE CANAPÉS SALÉS AU CHOIX DU CHEF (3 PAR PERSONNE)

✳

TATIN AUX POMMES CONFITES MAISON, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE ET SAUCE AIGRE DOUCE
OU
CEVICHE DE NOËL
OU
AVOCAT TOAST AU GRAVELAX DE SAUMON, VIERGE DE LÉGUMES AUX AGRUMES

✳

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

✳

BÛCHE AU CHOCOLAT BLANC ET PASSION
OU
INSPIRATIONS GOURMANDES DU PÂTISSIER

✳

VIN GYPTIS DE FRANCE ROUGE ET BLANC
Eaux minérales plates et gazeuses
Café ou thé

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES
DÉJEUNER À PARTIR DE 10 PERSONNES - DÎNER À PARTIR DE 30 PERSONNES

60€ HT / PERSONNE

BASTIDE de la SALETTE

COCKTAIL
FIN D'ANNÉE

COCKTAIL DE NOËL MAISON (AVEC ET SANS ALCOOL)
SOFTS, EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES
ASSORTIMENT DE CANAPÉS SALÉS AU CHOIX DU CHEF (3 PAR PERSONNE)

✳

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

✳

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

✳

ASSORTIMENT DE MINI CALISSONS ET MACARONS
VERRINE DE TIRAMISU AUX MARRONS
PANACOTTA À LA NOIX DE COCO ET MANGUE
MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT

✳

VIN GYPTIS DE FRANCE ROUGE ET BLANC
Eaux minérales plates et gazeuses
Café ou thé

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES
DÉJEUNER ET DÎNER, À PARTIR DE 30 PERSONNES

60€ HT / PERSONNE



RÉSERVEZ VOTRE ÉVÈNEMENT

GOLF BASTIDE DE LA SALETTE

Clarisse Bosca

ATTACHÉE COMMERCIALE ET ÉVÈNEMENTS

EVENEMENTS-LASALETTE@RESONANCE.GOLF

+33 (0) 4 91 27 12 16