

Privatisation et événement

Vous envisagez notre restaurant pour votre prochain événement ?

Moins de 20 personnes

Carte et Réservation habituelle.

Vous pouvez réserver directement en ligne ici : [sur notre site de réservation](#)

ou

par téléphone au

04 78 42 19 24.

[Se renseigner sur la carte et menu]

Plus de 20 personnes :

Afin de vous accompagner au mieux dans la préparation de votre événement , nous avons réuni dans cette plaquette les principales informations à connaître : formules, organisation, conditions de réservation, restauration et modalités de privatisation.

Nous vous invitons à découvrir ces éléments et ainsi préparer votre projet en toute simplicité.

Chaque événement étant unique, nous restons bien entendu à votre écoute pour nous adapter à vos besoins et à vos envies. Une fois votre projet défini, nous vous invitons à nous rencontrer directement au restaurant afin d'échanger ensemble, répondre à vos éventuelles questions et finaliser les différentes modalités de votre événement et de votre réservation.

Capacité d'accueil

la capacité maximum du restaurant est de :

Espaces :

Repas assis

Cocktail debout

Salle du restaurant - intérieur

jusqu'à 60 places

jusqu'à 80 places

Terrasse et jardin - Extérieur

jusqu'à 70 places

jusqu'à 150 places

Repas assis

Apéritif

Boisson apéritif - 1 Verre par personne :

Vin au pot, bière (25cl), soft	4€ / personne
Vin à la carte, bière (50cl), kir, Bar à Spritz	7€ / personne
Vin à la carte, bière (50cl), kir, Bar à Spritz, champagne	9€ / personne
Choix à la carte (<i>sous condition</i>)	Selon sélection

Grignotage Apéritif

Assiette à partager (Charcuterie d'Aveyron et assiettes végétariennes)	5€ / personne
--	---------------

Repas assis

Dès validation de votre réservation, nous préparons une sélection de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Vous pourrez ainsi choisir, parmi cette sélection, un menu unique qui sera servi à l'ensemble de vos convives. Pour les invités signalés avec allergies, ou restrictions alimentaires, des alternatives adaptées leur seront proposées afin que chacun puisse profiter pleinement du repas.

Entrée + Plat + Dessert (<i>sous condition - exemple menu annexe 1</i>)	26€ / personne
Entrée + Plat + Dessert (<i>exemple menu annexe 2</i>)	39€ / personne
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	50€ / personne

Boissons pendant le repas

Formule consommation libre - pendant le service de l'entrée jusqu'au dessert

Pot de vin blanc et rouge	10€ / personne
Vin régional blanc et rouge	12€ / personne
Vin d'appellation régional Blanc et rouge	15€ / personne
Eaux minérale et Pétillante et boissons chaudes	3€ / Personne

Formule à la carte

Boissons à la carte	Selon sélection
Bouteille de vin à la carte(Annexe 3)	Selon sélection

Autre

Droit de bouchon	20€/ par bouteille
Droit de gâteau	5€/ personne

MAJORELLE

téléphone :
04 78 42 19 24



email :
contact [a] restaurant-majorelle.fr

Cocktail

Apéritif

Formule à l'unité - 1 Verre par personne :

Vin au pot, bière (25cl), soft	4€ / personne
Vin à la carte, bière (50cl), kir, Bar à Spritz	7€ / personne
Vin à la carte, bière (50cl), kir, Bar à Spritz, champagne	9€ / personne

Formule Apéritif - Formule consommation libre

Dès 16€ / personne

Grignotage Apéritif

Dès validation de votre réservation, nous préparons une sélection de bouchées de saison à vous proposer. Pour les invités signalés avec allergies, ou restrictions alimentaires, des alternatives adaptées leur seront proposées afin que chacun puisse profiter pleinement du repas.

Cocktail apéritif : 32€ / Personne
8 bouchées (6 froides et 2 chaudes)

Cocktail dinatoire 42€ / personne
12 bouchées (6 froides et 3 chaudes en salé et 3 sucrées)

Cocktail dinatoire festif : 48€ / personne
12 bouchées (5 froides et 4 chaudes en salé et 3 sucrées)
1 station de cooking show / une bouché foie gras ou truffe

Exemple de proposition cocktail dinatoire

Bouchée salée:

Sélection de trois charcuteries d'Aveyron de La Table de Solange
Sélection de trois fromages affinés de Fromagerie Totem - Au Chien Sous La Table
Composition de légumes de saison (légumes marinés, en pickles, compressés ou crus),
accompagnée de : Houmous, Tapenade, Tomates confites
Selon la saison: Verrine de velouté ou Gaspacho maison
Tartelette ou quiche aux légumes du marché
Toast de rillette
Papas Bravas: pomme de terre rotie, et mayonnaise au piment d'espelette
Poitrine de cochon confite
Accra de poisson

Bouchée Sucrée:

Tartelette de saison
Banana bread au chocolat
Panna cotta et coulis frais

MAJORELLE

téléphone :
04 78 42 19 24



email :
contact [a] restaurant-majorelle.fr

Modalité et condition

Condition de privatisation

Consommation minimum pour privatiser l'espace - prix informatif - selon jour de la semaine (*Hors jours fériés et dates exceptionnelles*)

Minimum privatisation

	Basse saison Octobre à Avril	Haute saison Mai à septembre
Semaine	500 € à 900€	700€ à 1400€
Vendredi/ Samedi	1000€ à 1600€	1 500€ à 2 200€
Dimanche	800€ à 1 300€	1200€ à 1 500€

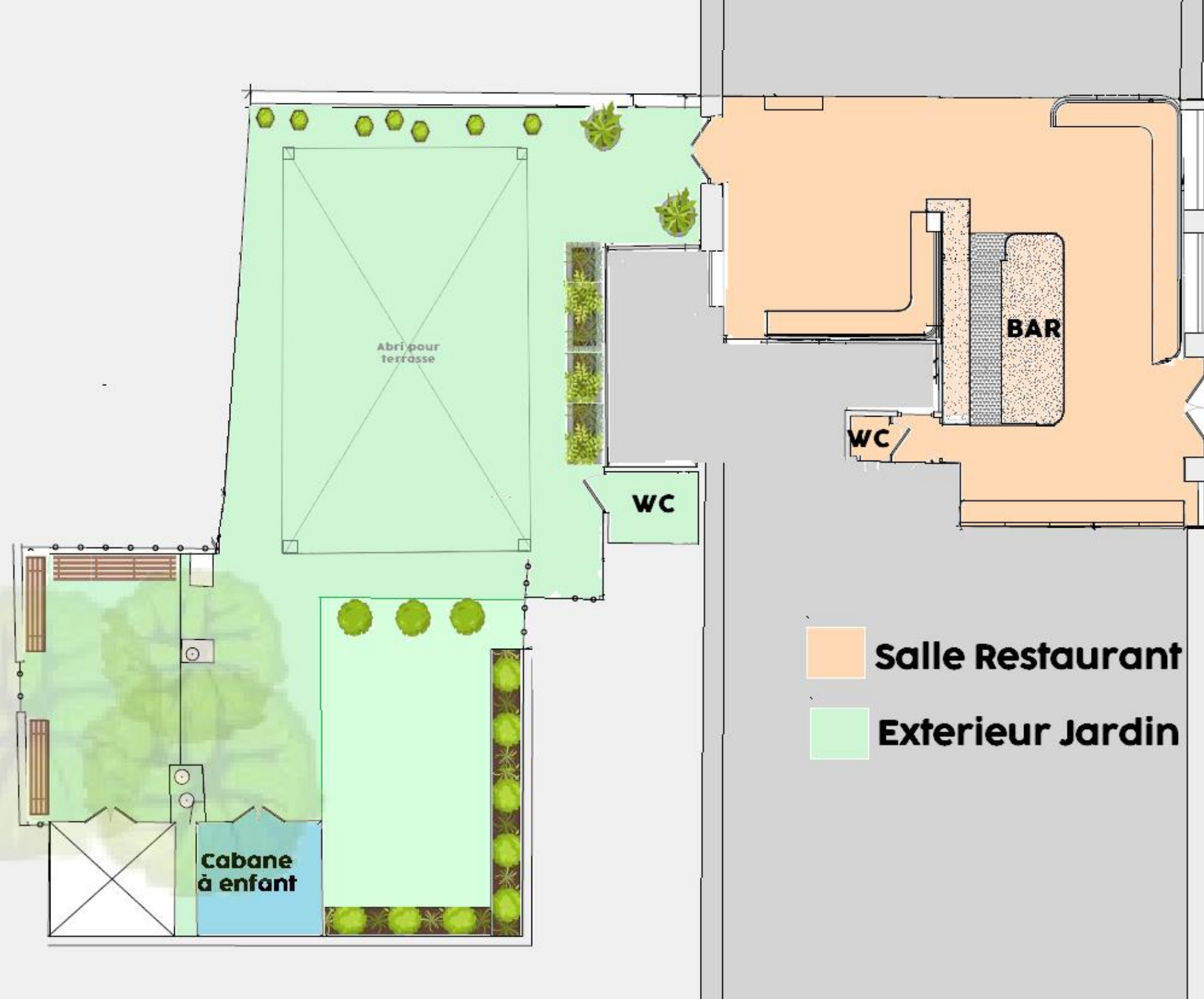
Pas assez pour Privatiser ??

Le restaurant peut être privatisable partiellement. Si vous n'êtes pas suffisamment nombreux pour privatiser l'intégralité de la terrasse ou du restaurant, un espace bien dédié pourra être réservé pour votre évènement. (*Sous condition*)

Condition générale

- Le nombre de convive devra être confirmé 72h avant la date du repas. Passé ce délais les repas des personnes non présentes seront facturés.
- Un tarif de location de la salle sera appliqué de 200€ de l'heure passé 4h de réception (ajustable selon prestation).
- Le règlement se fera sur place par carte bancaire. Pour utiliser un autre moyen de paiement, nous devons être averti 1 semaine avant la réservation.
- Pour les repas assis, en raison de la configuration de notre restaurant, nous ne pouvons pas garantir une seule grande table pour l'ensemble de votre groupe. Plusieurs tables de 10 à 12 personnes pourront toutefois être installées dans un même espace, afin de préserver la convivialité et de permettre à vos invités de rester réunis.
- Un acompte de 30 % du montant de la prestation est demandé afin de confirmer définitivement la réservation.
- En cas d'annulation à moins de 5 jours : 30% de la prestation est dû, mais selon la date nous proposons de repositionner celui-ci sur la date de report de l'évènement
- En cas d'annulation à moins de 72h vous êtes redevable du solde de paiement pour l'évènement





**Cours
Docteur
Long**

- Salle Restaurant**
- Exterieur Jardin**

téléphone :
04 78 42 19 24



email :
contact [a] restaurant-majorelle.fr