

GUIDE RESTAURATION EXPOSANTS





PAUSE-CAFE PERMANENTE

COCKTAILS DEJEUNATOIRES

ANIMATIONS CULINAIRES

DEJEUNER SUR LE POUCE

HAPPY HOURS

OPTIONS 'A LA CARTE'

BOISSONS ALCOLISEES

PAUSE-CAFE PERMANENTE

Tarifs par personne HT | A partir du 1^{er} janvier 2021

*comprend la livraison, la mise en place, le rafraîchissement, le débarrassage
ainsi que le matériel nécessaire au bon déroulé de la prestation – Pas de service compris*

FORMULE 4 HEURES

1 rafraîchissement compris. Exemple : Mise en place à 8h00, rafraichissement de nourriture et boissons à 10h00

Premium > 6 €

Boissons chaudes (thé/café), eaux minérales et jus de fruits

Privilège > 9 €

Premium + 3 mini-viennoiseries / pers (le matin) OU 3 mini sucrés / pers (l'après-midi)

FORMULE 8 HEURES

2 rafraîchissements compris. Exemple : Mise en place à 8h00, rafraichissement de nourriture et boissons à 10h00, nettoyage à 12h00 et rafraichissement à 15h00

Premium > 9 €

Boissons chaudes (thé/café), eaux minérales et jus de fruits

Privilège > 13 €

Premium + 3 mini-viennoiseries /pers (le matin) ET 3 mini sucrés /pers (l'après-midi)



COCKTAILS DEJEUNATOIRES

Tarifs par personne HT | A partir du 1^{er} janvier 2021
*comprend la mise en place, le service, le débarrassage
ainsi que le matériel nécessaire au bon déroulé de la prestation*



FORMULE 9 PIECES > 31,50 €

Durée : 2h00

Personnel : 1 serveur et 1 barman, base 1 pour 40

Commande minimale : 80 personnes

Brochette de daurade, condiment et tomate séchée
Tube d'aubergine farcie et grillée à la parmesane

Club tapenade et fromage frais
Pain pita au poivron, volaille et coriandre

Mini Bagnat

Salade d'orzo au fenouil, pesto d'herbes fraîches et basilic

Chou pistache framboise
Croustillant chocolat
Verrine de fruits de saison et son jus passion

BOISSONS INCLUSES

Eaux minérales plates et gazeuses
Jus de fruits et sodas



FORMULE 12 PIECES > 36,50 €

Durée : 2h00

Personnel : 1 serveur et 1 barman, base 1 pour 40

Commande minimale : 80 personnes

Brochette de daurade, condiment et tomate séchée
Tube d'aubergine farcie et grillée à la parmesane
Comté et raisin sur pic

Club tapenade et fromage frais
Pain pita au poivron, volaille et coriandre
Club saumon fumé et beurre d'aneth

Mini Bagnat
Navette mascarpone truffé, pointe d'asperges

Salade de feta marinée, concombre dessalé et fraîcheur
de menthe poivrée
Salade d'orzo au fenouil, pesto d'herbes fraîches et
basilic

Chou pistache framboise
Croustillant chocolat
Verrine de fruits de saison et son jus passion

BOISSONS INCLUSES

Eaux minérales plates et gazeuses
Jus de fruits et sodas



FORMULE 15 PIECES > 46 €

Durée : 2h00

Personnel : 1 serveur et 1 barman, base 1 pour 40

Commande minimale : 80 personnes

Brochette de daurade, condiment et tomate séchée
Tube d'aubergine farcie et grillée à la parmesane
Comté et raisin sur pic

Club tapenade et fromage frais
Pain pita au poivron, volaille et coriandre
Club saumon fumé et beurre d'aneth

Mini Bagnat
Navette mascarpone truffé, pointe d'asperges

Feta marinée, concombre et fraîcheur de menthe poivrée
Orzo au fenouil, pesto d'herbes fraîches et basilic

Tourte aux blettes
Barbajuans

Chou pistache framboise
Croustillant chocolat
Verrine de fruits de saison et son jus passion

BOISSONS INCLUSES

Eaux minérales plates et gazeuses
Jus de fruits et sodas



ANIMATIONS CULINAIRES

Tarifs par personne HT | A partir du 1^{er} janvier 2021
*comprend la mise en place, le service, le débarrassage
ainsi que le matériel nécessaire au bon déroulé de la prestation*



ANIMATION CULINAIRE 'CLASSIC' > 15 €

Durée : 1h00

Prestation, hors boissons

Personnel : 1 cuisinier et 1 personnel de débarrassage

Commande minimale : 80 personnes

SAUMON GRAVELAX

Saumon mariné gravelax sauce ciboulette sur sa tartine aromatisée

RISOTTO AUX ASPERGES

Réalisé en show cooking dans un poêlon en cuivre et servi avec des copeaux de parmesan

GRANITÉ DE FRUITS

Dégustation à la paille

BOISSONS EN SUPPLÉMENT (service inclus, base 1 pour 40) :

☐ Forfait boissons non-alcoolisées > 3,95 € par personne

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas (1 bouteille pour 5)

☐ Forfait Vin > 4,50 € par personne

Vins rouge et blanc (1 bouteille pour 3)

☐ Forfait Champagne > 6,95 € par personne

Roederer brut ou Mumm Cordon Rouge (1 bouteille pour 6)

☐ Forfait Crémant > 4,95 € par personne

Crémant de Bourgogne Brut Domaine Voarick (1 bouteille pour 6)



ANIMATION CULINAIRE 'PREMIUM' > 21 €

Durée : 1h00

Prestation, hors boissons

Personnel : 1 cuisinier et 1 personnel de débarrassage

Commande minimale : 80 personnes

L'INSTANT GOURMAND D'UN BURGER

Petit pain moelleux chauffé, préparé à votre convenance : bœuf haché, oignons, tomates épicées

RISOTTO AUX CÈPES

Travaillé à l'émulsion de cèpes tranchés et girolles, servi avec un craquant de parmesan et chips de légumes frits

BAR À CHOUX SUCRÉS

3 parfums au choix : Caramel beurre salé, mousse aux fruits de saison, citron meringué

BOISSONS EN SUPPLÉMENT (service inclus, base 1 pour 40) :

☐ Forfait boissons non-alcoolisées > 3,95 € par personne

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas (1 bouteille pour 5)

☐ Forfait Vin > 4,50 € par personne

Vins rouge et blanc (1 bouteille pour 3)

☐ Forfait Champagne > 6,95 € par personne

Roederer brut ou Mumm Cordon Rouge (1 bouteille pour 6)

☐ Forfait Crémant > 4,95 € par personne

Crémant de Bourgogne Brut Domaine Voarick (1 bouteille pour 6)



DEJEUNER « SUR LE POUCE »

Tarifs par personne HT | A partir du 1^{er} janvier 2021

*comprend la livraison, la mise en place, le débarrassage
ainsi que le matériel nécessaire au bon déroulé de la prestation – Pas de service compris*

❑VIANDE:

Confit de courgette au basilic, coulis piquillos

Pavé de saumon poêlé sur sa peau

Orecchiette, asperges et cébettes
sur une pointe de curry

Sélection de fromages affinés

Tarte aux pommes



Minimum 100 personnes

Inclus : Bouteille 50 cl d'eau minérale plate – petit pain

PLATEAU-REPAS 'CLASSIC' > 30,50 €

❑POISSON:

Assortiment d'asperges vertes et tomate

Calisson d'aubergine et carpaccio de courgette

Pennette, olives et tomates cerise

Sélection de fromages affinés

Tarte aux pommes

❑VEGETARIEN :

Salade niçoise au thon et olives confites

Suprême de volaille rôtie et thym citron

Caponata aubergine et fèves au gingembre

Sélection de fromages affinés

Tarte aux abricots et amandes

❑ VIANDE:

Saumon fumé

Vitello tonnato, câpres et basilic

Pennette,
crème de cèpes et champignons acidulés

Sélection de fromages affinés

Croustillant au chocolat praliné



Minimum 100 personnes

Inclus : Bouteille 50 cl d'eau minérale plate – petit pain

PLATEAU-REPAS 'PREMIUM' > 44 €

❑ POISSON:

Salade de crevettes au lait de coco, gingembre et citronnelle

Dos de loup aux épices Ferdinand

Salade de courgette croquante et menthe fraîche

Sélection de fromages affinés

Opéra tradition

❑ VEGETARIEN :

Tomates multicolores & mozzarella di bufala

Salade de pomme Roseval aux herbes fraîches

Salade de courgette croquante et menthe fraîche

Sélection de fromages affinés

Croustillant au chocolat praliné

PANIER-REPAS / LUNCH BOX

'CLASSIC' > 26,50 €

☐ Menu normal :

César salade

Sandwich club pain de mie jambon

Tarte aux pommes

Fruit frais

☐ Menu végétarien*:

Salade de crudités

Veggie wrap

Tarte aux pommes

Fruit frais



*Minimum 100 personnes –
Inclus : Bouteille 50 cl d'eau minérale plate*

'PREMIUM' > 27,50 €

☐ Menu normal :

Salade vietnamienne

Sandwich pain briochée au saumon fumé

Fromage emballé

Salade de fruits

Tarte au citron

☐ Menu végétarien*:

Salade de tomates multicolores

& mozzarella di buffala

Sandwich focaccia aux légumes du soleil

Fromage affiné

Salade de fruits

COCKTAILS / HAPPY HOURS (à partir de 16h30)

Tarifs par personne HT | A partir du 1^{er} janvier 2021

*comprend la mise en place, le service, le débarrassage
ainsi que le matériel nécessaire au bon déroulé de la prestation*

WINE & CHEESE > 26 €

Durée : 1h30

Personnel : 1 serveur pour 40 personnes

Commande minimale : 80 personnes

▪ 5 pièces cocktail :

Sphère de chèvre frais caramélisé

Navette Mascarpone truffé, pointes d'asperge

Briochn de chèvre frais, sésame

Club tapenade et fromage frais

Tube d'aubergine grillée et farcie à la parmesane

▪ Plateaux de fromages affinés et pains artisanaux

(1 plateau pour 20 personnes)

▪ Corbeille de sticks de crudités avec sauces provençales :

tapenade , anchoïade et sauce fines herbes

(1 corbeille pour 20 personnes)

▪ Boissons incluses :

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

Dégustation de 2 rouges et 2 blancs de la région (*rosé en saison*)



LES ZAKOUSKIS > 24 €

Durée : 1h30

Personnel : 1 serveur et 1 barman pour 40 personnes

Minimum 50 personnes

LE MERIDIONAL

6 pièces cocktail par personne :

Escabèche de rouget

Pissaladière

Tourte de blettes

Mini-pan bagnat

Carré niçois

Tube d'aubergine farcie et grillée à la parmesane



▪ Boissons incluses :

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

LE GASTRONOME

6 pièces cocktail par personne :

Grenaille de pommes de terre façon brandade, et olives taggiasche

Chou-fleur à la truffe

Brochette de daurade, condiment et tomate séchée

Pince-moi de légumes

Navette Mascarpone truffé, pointe d'asperge

Fraîcheur de volaille confite, foie gras

▪ Boissons incluses :

Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits et sodas

OPTIONS 'A LA CARTE'

Tarifs par personne HT | A partir du 1^{er} janvier 2021

*comprend la livraison, la mise en place, le débarrassage
ainsi que le matériel nécessaire au bon déroulé de la prestation – Pas de service compris*

'A LA CARTE '

Mini-viennoiseries, le plateau de 25 pièces
 Petits biscuits sucrés, le plateau de 50 pièces
 Corbeille de fruits frais pour 20 pers.
 Brochette de fruits frais – l'unité
 Macarons assortis, le plateau de 50 pièces
 Mini-réduits, le plateau de 50 pièces
 Pain surprise au fromage de 50 pièces
 Pain surprise charcuterie de 50 pièces
 Pain surprise saumon de 50 pièces
 Mini-sandwiches, le plateau de 24 pièces
 Canapés VIP, le plateau de 50 pièces
 Pizza, le plateau de 96 pièces
 Pissaladière, le plateau de 96 pièces
 Quiche lorraine, le plateau de 96 pièces
 Plateau de charcuterie et pains pour 20 pers.
 Plateau de fromages et pains pour 20 pers.
 Bâtonnets de crudités et sauces pour 20 pers.
 Mini-farcis niçois servis tièdes, le plateau de 25 pièces

> 33 €
 > 42,50 €
 > 39 €
 > 2,10 €
 > 71 €
 > 85 €
 > 40 €
 > 40 €
 > 58 €
 > 59 €
 > 126 €
 > 69 €
 > 69 €
 > 69 €
 > 51 €
 > 53 €
 > 51 €
 > 75 €



BOISSONS ALCOOLISEES

Tarifs par personne HT | A partir du 1^{er} janvier 2021
*comprend la mise en place, le service le débarrassage
ainsi que le matériel nécessaire au bon déroulé de la prestation*

BOISSONS ALCOOLISEES

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Mumm Cordon Rouge OU Roederer brut
En complément d'une prestation de restauration

> 54 € la bouteille
> 6,95 € 1 bouteille pour 6 personnes

Crémant de Bourgogne Brut Domaine Voarick
En complément d'une prestation de restauration

> 21 € la bouteille
> 4,95 € 1 bouteille pour 6 personnes

VINS ROUGES

Côtes de Provence, Château de Berne AOC
En complément d'une prestation de restauration

> 31 € la bouteille
> 4,50 € 1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux, Saint-Emilion, Libournais Grand Cru AOC
En complément d'une prestation de restauration

> 31 € la bouteille
> 4,50 € 1 bouteille pour 3 personnes

VINS BLANCS

Côtes de Provence, Château de Berne AOC
En complément d'une prestation de restauration

> 31 € la bouteille
> 4,50 € 1 bouteille pour 3 personnes

Côte de Beaune, Meursault AOC, Chardonnay Chablisienne
En complément d'une prestation de restauration

> 31 € la bouteille
> 4,50 € 1 bouteille pour 3 personnes

BIÈRES

Blue Coast
Bière artisanale brassée à Nice

> 4,50 €, 33cl

L'Azuréenne BIO
Bière blanche artisanale douce, aromatisée au citron de Menton.

> 4,50 €, 33cl

EN SAVOIR PLUS

Pavillon Traiteur en quelques mots ...

« La gastronomie méditerranéenne fait partie de notre ADN depuis la fondation de l'entreprise en 1990.

Nous défendons la diversité des saveurs de la cuisine Française, les bienfaits d'une consommation équilibrée, issue du terroir local et de l'utilisation des matières premières provenant de productions et d'élevages respectueux de l'environnement.

Notre volonté a été de développer des valeurs fondamentales : une cuisine créative et raffinée associée à un service de qualité «

Nous privilégions les produits locaux, gorgés du soleil azuréen en gardant toujours en tête le respect environnemental (approvisionnement en circuit court, réduction des déchets, norme anti-gaspillage, utilisation de contenants recyclables ou biodégradables)

NOUS CONTACTER

Christof VAN BERENDONCK

Chargé de clientèle F&B

christof.van-berendonck@nice-acropolis.com

+33 (0)4 93 92 81 63

Stéphanie BRUZZONE

Régisseur F&B

stephanie.bruzzozone@nice-acropolis.com

+33 (0)4 93 92 83 12