

VOTRE ÉVÈNEMENT FAMILIAL OU PROFESSIONNEL ...

... *A l'Hotel Restaurant L'Étape* ***
Bouc Bel Air

DANS UN ENVIRONNEMENT CHALEUREUX ET PROFESSIONNEL,
VOUS TROUVEREZ UNE AMBIANCE PROVENÇALE ALLIANT MODERNITÉ ET TRADITION.

OFFREZ UN COCKTAIL, UN DÉJEUNER OU UN DÎNER FAIT MAISON À VOS INVITÉS OU COLLABORATEURS

LE TEMPS DE VOTRE ÉVÈNEMENT, RÉSERVEZ DES CHAMBRES À L'HÔTEL OU À LA BASTIDE

LE RESTAURANT ACCUEILLE JUSQU'À 80 CONVIVES.

TOUT AU LONG DE L'ORGANISATION ET DES PRÉPARATIFS, VOUS SEREZ ACCOMPAGNÉS PAR DES PROFESSIONNELS,
AFIN DE CRÉER UN ÉVÈNEMENT QUI VOUS CORRESPOND.



Que la fête commence !

*Si le temps le permet,
nous nous ferons un plaisir de vous servir en terrasse !!*

Quelle que soit la formule choisie , à 29€, 37€ ou 45€ !

APERITIF, VIN ET CAFÉ INCLUS

Kir Cassis au vin de pays de la maison Virant
(10cl par personne)

Tapenade maison et croûtons aux herbes de Provinces
Chips ou biscuits salés

Vin de pays (Virant) 1 bouteille pour 3

Café

Menu Étape formule tout inclus à 29 €

Croustillant de chèvre et courgettes marinées
ou
Artichauts en barigoule

L'étape

Poire de bœuf sauce échalotes
ou
Pavé de saumon et beurre blanc

Accompagnement du moment

L'étape

Profiteroles au chocolat
ou
Tarte fine aux pommes

Café inclus

*Vin inclus:
Virant vin de pays
1 bouteille pour 3*

Menu Ado formule tout inclus à 21 €

Tomate mozzarella
Hamburger frites maison
Moelleux au chocolat

Sodas à volonté

Menu Enfant jusqu'à 12 ans formule tout inclus à 15 €

Tomate mozzarella
Filet de volaille poêlé frites maison
Moelleux au chocolat

Nos menus sont susceptibles d'évoluer en fonction de la saison !

Menu terroir

formule tout inclus à 37 €

Tartare de saumon et roquette aillée
ou
Tatin de foie gras et pommes caramélisées

L'étape

Magret de canard au miel,
ou
Quasi de veau, sauce forestière,

Accompagnement du moment

L'étape

Nougat glacé et coulis de framboise
ou
Tarte fine aux pommes

Café inclus

*Vin inclus:
Virant vin de pays
1 bouteille pour 3*

Menu gourmand

formule tout inclus à 45 €

Salade périgourdine
ou
Millefeuille de crabe au yuzu
ou
Saint Jacques rôties sur fondue de fenouil
+1€50/personne

L'étape

Filet de bœuf Rossini
+3€ /personne
ou

Bourride de lotte
ou

Carré d'agneau à la façon du chef

Accompagnement du moment

L'étape

Soufflé glacé au caramel
ou
Poires rôties à la cannelle, glace vanille
et caramel beurre salé
ou
Macaron glacé à la Framboise

Nos menus sont susceptibles d'évoluer en fonction de la saison !

Les options apéritives en supplément

Les boissons

Kir Royal Cassis au Brut de Chardonnay méthode Champenoise :
+ 3€ par personne

Kir Royal Cassis au Champagne du moment : + 5 € par personne

Eau gazeuse micro filtrée Purezza : + 2€90 la bouteille de 75cl

Le pastis ou Ricard : + 2€ par verre servi

Le pastis ou Ricard : + 65€ la bouteille à disposition des convives

Le whisky Clan Campbell ou équivalent : + 2€ par verre servi

Le whisky Clan Campbell ou équivalent : + 45 € la bouteille
à disposition des convives

Les amuse bouche

Feuilletés saucisse et fromage : + 1€50 par portion (4 pièces)

Toasts de saumon fumé : + 2€00 par portion (4 pièces)

Toasts de foie gras maison : + 3€50 par portion (4 pièces)

Verrine du moment : + 1€80 par personne (2 pièces)

Les options en supplément

Le fromage

Trio de fromages servis à l'assiette + 4 € par personne
Saint Marcellin affiné sur lit de salade + 5 € par personne

Le dessert

Gâteau d'anniversaire en complément du dessert prévu au menu + 3€ par personne
Pour toute autre demande, nous contacter !

Les boissons

Virant vin de pays 14€50 par bouteille supplémentaire
Pour un accord parfait met/vin ,nous pouvons vous proposer un choix différent de vins avec supplément
Droit de bouchon 12 € par bouteille ouverte

Eau gazeuse micro filtrée PUREZZA 2€90 la bouteille de 70cl

L' APÉRITIF

LE DÎNER

LES OPTIONS

L'ORGANISATION

> NAPPAGE

- Nappes et serviettes blanches 2 € par personne

> ANIMATION jusqu'à 23 heures 30 max sauf privatisation de l'hôtel

- Disc jockey Suivant disponibilités

- Vidéoprojecteur + écran 15,00 € / soirée

- Heures supplémentaires après minuit 100,00 € / heure

- Musique d'ambiance autorisée sans nuisance pour la clientèle

> HORAIRES

- Terrasse : fermeture à 23 heures maximum sauf privatisation de l'hôtel

- Fermeture de l'établissement à minuit 100 € par heure supplémentaire

> HÉBERGEMENT (Eté 2019)

- Chambre double / à 2 lits / simple Bastide 89 €

- Chambre double / à 2 lits / simple Hôtel 82 €

Tarif préférentiel en cas de locations multiples ou de privatisation

- Taxe de séjour 1,65 € / adulte/nuit

> BABY SITTER, COIFFEUR, ESTHÉTICIENNE, FLEURISTE

- Mise en relation avec nos prestataires locaux

> BRUNCH : à partir de 20 personnes adultes minimum 35,00 € / adulte

- de 10h à 13 heures 18 € / enfant



L'étape

Hôtel Restaurant ***



Tous les prix s'entendent toutes taxes comprises .

Nous vous demanderons de verser 30% d'arrhes à la réservation .

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Contact : contact@hotelaix-etape.com - +33 (0) 4 42 22 61 90

Hôtel Restaurant L'Étape logis - route de Marseille CD 6 - 13320 BOUC BEL AIR - France