



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

# Menus Groupes & Séminaires 2017





L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

Menu Groupes & Séminaires.....	p.3
Menu Gastronomique.....	p.4
Buffet « Camargue côté Vagues ».....	p.5
Buffet « Camargue côté Dunes ».....	p.6
Buffet « Camargue entre Vagues & Dunes ».....	p.7
Buffet « Affaire ».....	p.8
Cocktail « déjeunatoire / dînatoire ».....	p.9
Repas aux Arènes.....	p.10
Repas à la Plage.....	p.11
Brunch.....	p.12



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

**Menu groupes & banquets – 41 €\*  
A partir de 10 personnes  
(entrée, plat, dessert, eaux minérales, café)**

Nous vous demandons de choisir un menu unique défini au préalable pour tous les participants (entrée, plat et dessert identiques)

**Entrées**

- F – Méli-mélo de jeunes pousses & poissons fumés
- F – Tartare de daurade ananas-curry
- F – Carpaccio de saumon mariné & sa vinaigrette d'agrumes
- F – Gaspacho de légumes du soleil
- C – Velouté Agnès Sorel
- F – Véritable anchoïade & ses légumes à la croque
- C – Pastilla de canard confit aux oignons rouges & fruits secs
- F – Carpaccio de bœuf, condiments d'un tartare

\*\*\*

**Plats**

- Filet de daurade royale & légumes façon wok
- Pavé de cabillaud & sa niçoise de courgettes
- Filet de loup rôti & risotto au riz de Camargue
- Magret de canard rôti & fricassée de champignons
- Bourride « Saintoise »
- Quasi de veau & mousseline de carottes au cumin
- Filet de bœuf au grill & son écrasé de pommes de terre à la cébette
- Suprême de Volaille rôtie, polenta crémeuse aux fruits

\*\*\*

**Desserts « Maison »**

- Tarte fine aux pommes, sauce caramel au beurre salé
- Crumble aux fruits rouges, glace vanille & coulis anisé
- Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche
- Gaspacho de fraises au parfum subtil de Basilic
- Moelleux d'amandes à la banane & citron vert, coulis mangue
- Véritable brownie aux cacahuètes & sa glace vanille
- Nage d'agrumes au parfum d'orient

F – Froid / C – Chaud

*Si vous optez pour une sélection de fromages de Pays après le plat, nous vous demanderons un supplément de 9 € HT.*

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

## **Menu Gastronomique – 75 € \***

**A partir de 10 personnes**

Nous vous demandons de choisir un menu unique défini au préalable pour tous les participants (entrée, plat poisson, plat viande et dessert identiques)

### **Mise en appétit de l'Auberge**

#### **Entrées**

Marinade de Saint-Jacques au combava, crème vodka

ou

Foie gras de canard cuit au torchon, chutney de poires au piment vert

\*\*\*

#### **Poissons**

Médallions de lotte rôti au beurre salé,  
risotto au riz biologique de Camargue

ou

Tataki de thon mariné au soja,  
spaghettis de légumes à la coriandre fraîche

\*\*\*

### **Trou camarguais**

\*\*\*

#### **Viandes**

Carré d'agneau rôti,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & cébette

ou

Filet de bœuf en croûte de parmesan,  
Mousseline de céleri à la vanille

\*\*\*

#### **Fromage**

Sélection de fromages affinés, fruits frais & confitures

\*\*\*

### **Pré dessert**

#### **Dessert**

Crumble d'ananas rôti, flambé au Rhum & glace vanille

ou

Entremet choco-noisette aux parfums de mon enfance



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

## Buffet « Camargue côté Vagues »

44,50 € à partir de 35 personnes \*

49,50 € de 20 à 35 personnes \*

### Assortiments d'entrées

Taboulé aux légumes multicolores & aux crevettes  
Carpaccio de saumon à la fleur de sel  
Anchoïade & ses bâtonnets de légumes  
Filets de maquereaux en escabèche  
Tartare de daurade ananas-curry  
Terrine de poissons sauce tartare  
Aïoli de bulots & crevettes  
Salade de pommes de terre & hareng aux oignons rouges  
Salade aux poivrons rouges marinés  
Salade « vitaminée » (*carotte, céleri rave & betterave*)  
Salade de mâche & pousse d'épinard au fenouil

\*\*\*

### Plat unique

Véritable bourride de lotte à la Sétoise

\*\*\*

### Plateau de fromages

(Bleu, Chèvre, Cantal, Tome de brebis)

\*\*\*

### Buffet de desserts « Maison »

Minestrone de fruits frais, sirop léger à la citronnelle  
Gaspacho de fraises au parfum subtil de basilic  
Tarte aux fruits de saison  
Véritable brownie aux fruits secs  
Riz au lait & mousse de mangue en transparence  
Mousse onctueuse au chocolat blanc

\*(Tous les prix sont hors taxes)



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

## **Buffet « Camargue côté Dunes »**

**44,50 € à partir de 35 personnes \***

**49,50 € de 20 à 35 personnes \***

### **Assortiments d'entrées**

Salade du Gardian

Salade fraîcheur

Charcuterie Camarguaise

Tapenade, Anchoïade, confit de tomates & ses croûtons

Brousse au pesto

Salade César au poulet

Salade de roquette aux noix & pignons de pin

Salade de betterave, conté & lard fumé

Ronde de tomates-mozzarella au basilic

\*\*\*

### **Plat unique**

Gardiane de taureau & riz de Camargue

\*\*\*

### **Plateau de fromages**

(Bleu, Chèvre, Cantal, Tome de brebis)

\*\*\*

### **Buffet de desserts « Maison »**

Minestrone de fruits frais, sirop léger à la citronnelle

Gaspacho de fraises au parfum subtil de basilic

Tarte aux fruits de saison

Véritable brownie aux fruits secs

Riz au lait & mousse de mangue en transparence

Mousse onctueuse au chocolat blanc

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

**Buffet « Camargue entre Vagues & Dunes »**  
**49,50 € à partir de 35 personnes \***  
**54,50 € de 20 à 35 personnes \***

**Assortiments d'entrées**

Carpaccio de saumon à la fleur de sel de Camargue  
Anchoïade & ses bâtonnets de légumes  
Salade de pommes de terre & hareng aux oignons rouges  
Salade du Gardian  
Salade de poivrons rouges marinés  
Brousse au pesto  
Charcuterie Camarguaise  
Salade « Vitaminée » (*carotte, céleri rave & betterave*)  
Salade de betterave, conté & lard fumé  
Salade César au poulet

\*\*\*

**Plats**

Véritable bourride de lotte à la Sétoise  
Gardiane de taureau & riz rouge biologique de Camargue

\*\*\*

**Plateau de fromages**

(Bleu, Chèvre, Cantal, Tome de brebis)

\*\*\*

**Buffet de desserts « Maison »**

Minestrone de fruits frais, sirop léger à la citronnelle  
Gaspacho de fraises au parfum subtil de basilic  
Tarte aux fruits de saison  
Véritable brownie aux fruits secs  
Riz au lait & mousse de mangue en transparence  
Mousse onctueuse au chocolat blanc



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

**Buffet « Affaire »**  
**35 € à partir de 35 personnes \***  
**40 € de 20 à 35 personnes \***

**Assortiments d'entrées**

Pik & Croc de légumes,  
Tapenade, anchoïade & confit de tomates, leur suite de croutons  
Ronde de tomates mozzarella au Basilic  
Salade de crevettes ananas, fenouil au Curry  
Salade de betteraves au Comté & pommes  
Dégustation de charcuterie de Pays  
Salade de pommes de terre, œuf & lard fumé

\*\*\*

**Plats**

Queue de lotte façon « bourride » & ses pommes de terre des sables  
Véritable gardiane de taureau & son riz rouge bio de Camargue

\*\*\*

**Buffet de desserts « Maison »**

Minestrone de fruits frais, sirop léger à la citronnelle  
Tarte aux fruits de saison  
Riz au lait & mousse de mangue en transparence  
Mousse onctueuse au chocolat blanc





L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

**Cocktail « déjeunatoire / dînatoire \*\* »**  
**48,50 € à partir de 35 personnes \***  
**53,50 € de 20 à 35 personnes \***

**Assortiments salés froids**

Tartare de daurade à la fleur de sel  
Tartare de bœuf au couteau  
Saumon fumé sur toast  
Navette au Serrano  
Bruschetta au chorizo & tomates  
Mini croque monsieur

\*\*\*

**Assortiments salés chauds**

Beignets de crevettes  
Nems au poulet  
Samossas de bœuf  
Pépites d'encornets  
Brochettes « Yakitori »

\*\*\*

**Assortiment sucrés**

« Maki » riz au lait  
Smoothie banane  
Brownie  
Minestrone de fruits frais  
Bavarois fruits rouges

\*\* (Servi sous forme de tapas, canapés & verrines)

\* (Tous les prix sont hors taxes)



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

**Dîner dans nos Arènes – 50 € \* + frais d'installation**  
**A partir de 30 personnes**

Nous vous demandons de choisir un menu unique défini au préalable pour tous les participants (entrée, plat et dessert identiques)

**Entrées**

Salade de poissons fumés  
Tartare de saumon  
Anchoïade & ses bâtonnets de légumes  
Gaspacho de légumes  
Salade du Gardian

\*\*\*

**Plats**

Bourride « Saintoise »  
Paëlla  
Gardianne de taureau avec son riz rouge de Camargue  
Sauté de volaille, façon wok

\*\*\*

**Desserts « Maison »**

Tarte fine aux pommes, sauce caramel  
Crumble aux fruits rouges  
Moelleux d'amandes à la banane & citron vert, coulis mangue  
Véritable brownie aux cacahuètes  
Nage d'agrumes au parfum d'orient

Dans le cadre d'un dîner 4 services dans nos arènes nous demandons un supplément de 18€HT par personne à partir de 35 personnes (ou de 600€ HT pour des groupes de 30 personnes). Ce supplément comprend la location, l'installation et le démontage du matériel bancs et tables dans les arènes par une équipe technique. Montage, démontage et essais technique du son et lumière et de l'installation et le démontage de la cuisine dans les arènes.

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

**Déjeuner sur notre Plage privée – 41 € \* + frais d'installation**  
**A partir de 30 personnes**

Nous vous demandons de choisir un menu unique défini au préalable pour tous les participants (entrée, plat poisson, plat viande et dessert identiques)

**Entrées**

Anchoïade & ses bâtonnets de légumes  
Gaspacho de légumes

\*\*\*

**Plats**

Bourride « Saintoise »  
Paëlla  
Sauté de volaille, façon wok

\*\*\*

**Desserts « Maison »**

Tarte fine aux pommes, sauce caramel  
Moelleux d'amandes à la banane & citron vert, coulis mangue

Dans le cadre d'un déjeuner 3 services sur notre plage nous demandons un supplément de 18€HT par personne à partir de 35 personnes (ou de 600€ HT pour des groupes de 30 personnes). Ce supplément comprend la location, l'installation et le démontage du matériel bancs et tables sur la plage par une équipe technique. L'installation et le démontage de la cuisine sur la plage.

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*



L'AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

## Brunch

**49,00€ à partir de 50 personnes \***

**54,00 € de 30 à 50 personnes \***

Le brunch est dans notre établissement un petit déjeuner buffet comme nous servons tous les jours entre 08h00 et 10h00, auquel se rajoute à 10h00 jusqu'à 12h00 :

Salade betterave, magret fumé & comté

Tomate mozzarella

Avocats & crevettes

Terrine de foie gras

Saumon fumé

Huîtres (Ouverture par un cuisinier devant le client)

Plateau de fromages affinés

Gaufres

Crêpes

### En guise de dessert :

Brownie

Tartes aux fruits

Mousse au fruits rouges

Riz au lait

Crème chocolat

### Vers 11h, le buffet s'étoffe avec :

Taboulé

Plateau de charcuterie

Salade Périgourdine

Une viande & ses légumes (par ex. un sauté d'agneau)

Un poisson avec son accompagnement (par ex. une bourride de lotte)

Afin de donner une richesse supplémentaire à votre brunch nous vous proposons :

- **½ homard mayonnaise: supplément de 10,00€ HT par personne**
- **Champagne à volonté : supplément de 15,00€ HT par personne**

Une extension brunch de 30 minutes est possible en supplément 25% HT.