



L'AUBERGE CAVALIÈRE
DU PONT DES BANNES
RESORT EN CAMARGUE

Menus Groupes & Séminaires 2019





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

Croustillant d'agneau et légumes, mesclun de jeunes pousses

Tartare de daurade ananas-curry

Carpaccio de saumon mariné & sa vinaigrette d'agrumes

Gaspacho de concombre & granny smith, & copeaux de fenouil au vinaigre de riz

Véritable anchoïade & ses légumes à la croque

Plats

La manadière de taureau à l'huile d'olive, riz de Camargue aux oignons

Cabillaud à l'unilatéral, risotto arborio sauce au Citron confit

Le demi magret sous son quadrillage, petit gratin de pommes de terre à l'ail & courgettes

Parmentier d'agneau de Provence échalote confite et tomate

Raviole de saumon en feuille & feuille crème de basilic et fondue de poireau

Desserts « Maison »

Le moelleux chocolat poire, tuile aux amandes et zest d'orange

Le tiramisu oréo café léger et chocolat

Carpaccio d'ananas au sirop léger de Malibu et glace citron vert

L'entremet fruits de la passion sous son dôme et segments d'agrumes

Tarte fine aux pommes et sorbet lavande

* (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

Plat

Queue de lotte façon « bourride » & ses pommes de terre des sables
ou
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 « déjeuner / dîner ** »
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
Assiette de soupe du pêcheur & aioli

Plats

Bourride « Saintoise »
Paëlla
Gardianne de taureau avec son riz rouge de Camargue
Sauté de volaille, façon wok
Agneau rôtis au romarin, pommes de terre grenaille confite

Assiette de fromage

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.



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.