

ALABARDEO

CATERING





Concept

Notre concept est basé sur la personnalisation, le sens du détail et la recherche de **saveurs** et de **qualité**.

Pour tenir cet engagement et offrir à nos clients la meilleure matière première nationale, nous travaillons en étroite collaboration avec les **Appellations d'Origine**, ainsi qu'avec d'autres **Associations de Gastronomie**.

Nous vous proposons une offre de gastronomie **avant-gardiste**, même avec les recettes de cuisine les plus classiques.

Les Pauses Café

Nos pauses café offrent une **touche Andalouse** à vos invités.

Informel et décontracté, ce concept est conçu pour proposer une collation locale et traditionnelle lors des différentes pauses de la journée.



Pause café Club

SERVICE DE 20 MINUTES

MATIN

- Café lavazza
- Sachet de thé (4 variétés)
- Infusions
- Crème à café monodose (lait)
- Eau chaude (thermos)
- Sucre monodose (blanc, Brun)
- Edulcorant (stévia, aspartame)
- Jus d'orange Tropicana
- Jus de pomme
- Eau naturelle ou eau gazeuse
- Fruits de saison (3 variétés)
- Croissants, pains au chocolat

APRES-MIDI

- Café lavazza
- Sachet de thé (4 variétés)
- Infusions
- Crème à café monodose (lait)
- Eau chaude (thermos)
- Sucre monodose (blanc, brun)
- Edulcorant (stévia, aspartame)
- Jus d'orange Tropicana
- Jus de pomme
- Eau naturelle ou eau gazeuse
- Fruits de saison (3 variétés)
- Gâteaux aux pommes, petits gâteaux
- Crêpes d'avoine (huile d'olive extra vierge)
- Gâteaux aux amandes



**1 pause incluse par demi-journée
dans le prix des salles de réunion**

Prix hors formule salle de reunion

Matin : **10** € TTC/ Pers

Après-midi : **11** € TTC/ Pers

Pause café Premium

SERVICE DE 20 MINUTES

MATIN

- Café lavazza
- Sachet de thé (4 variétés)
- Infusions
- Crème à café monodose (lait)
- Eau chaude
- Sucre monodose (blanc, Brun)
- Edulcorant (stévia, aspartame)
- Jus d'orange frais
- Jus de pomme
- Jus multivitaminé ACE (orange, citron, carotte)
- Eau naturelle ou eau gazeuse
- Fruits de saison (4 variétés)
- Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Gâteaux aux pommes, petits gâteaux
- Toast d'avocat et fromage frais, jambon ibérique

APRES-MIDI

- Café Lavazza
- Sachet de thé (4 variétés)
- Infusions
- Crème à café monodose (lait)
- Eau chaude
- Sucre monodose (blanc, Brun)
- Edulcorant (stévia, aspartame)
- Jus d'orange frais
- Jus de pomme
- Jus multivitaminé ACE (orange citron carotte)
- Eau naturelle ou eau gazeuse
- Fruits de saison (4 variétés)
- Gâteaux aux pommes, petits gâteaux
- Croissant, pain au chocolat, pains aux raisins
- Toast d'avocat et fromage frais, jambon ibérique
- Crêpes d'Aove (l'huile d'olive extra vierge)
- Gâteaux aux amandes
- Galettes de Algarrobo (petit gâteau à l'huile d'olive)



Supplément au prix salles de réunion

Matin : **3** € TTC/ Pers

Après-midi : **3** € TTC/ Pers

Prix hors formule salle de reunion

Matin : **13** € TTC/ Pers

Après-midi : **14** € TTC/ Pers

Les Cocktails

Partager un moment de convivialité avec vos invités autour d'un cocktail andalou, traditionnel et décontracté.

Ce rendez-vous charmera vos sens et ceux de vos convives avec des délices miniatures aussi savoureux que surprenants dans l'équilibre parfait du traditionnel et de l'avant-garde.





Cocktail *Open Bar*

SERVICE DE 60 MINUTES

Base : 3 verres par personne, **6 pièces par personne**

- Alcools de marque : Rhum Havana blanco, Whisky J&B, Vodka Smirnoff, Gin Gordons, Ricard, Martini Rouge
- Bière locale
- Vins locaux (rouges, rosés et blancs)
- Sangria rouge / blanche
- 2 variétés de cocktails sans alcool
- Eau naturelle et eau gazeuse
- Sodas en bouteille : Coca Cola, Coca Cola light, Tonic

- Olives, patatas fritas et crudités
- Tortillas (omelette pomme de terre et oignon)
- Bocadillos de jambon ibérique
- Tartare de saumon



33 € TTC/ Pers

Cocktail Authentique

SERVICE DE 60 MINUTES

Base : 3 verres par personne, **6 pièces par personne**

- Alcools de marque : Rhum Havana blanco, Whisky J&B, Vodka Smirnoff, Gin Gordons, Ricard, Martini Rouge
 - Bière locale
 - Cava (vin effervescent espagnol)
 - 2 sélections de vins locaux (blanc et rouge)
 - Sangria rouge et blanche
 - 2 variétés de jus de fruits frais (jus d'orange et jus de pomme)
 - Variété de Cocktail sans alcool
 - Eau naturelle et eau gazeuse
 - Sodas en bouteille : Coca Cola, Coca Cola light, Tonic
-
- Olives, patatas fritas et crudités
 - Tortillas (omelette pomme de terre et oignon)
 - Bocadillos de jambon ibérique
 - Tartare de saumon



37 € TTC/ Pers



Cocktail *Prestige*

SERVICE DE 60 MINUTES

Base : 3 verres par personne, **8 pièces par personne**

- Champagne Laurent Perrier
- Kir Royal
- Mojito Royal
- Alcools de marque : Rhum Havana blanco, Whisky J&B, Vodka Smirnoff, Gin Gordons, Ricard, Martini Rouge
- 3 sélections de vins régionaux d'appellation (blanc, rouge, rosé)
- 4 variétés de jus de fruits frais
- Eau naturelle et eau gazeuse
- Sodas en bouteille : Coca Cola, Coca Cola light, Tonic

- Olives, patatas fritas et crudités
- Tortillas (omelette pomme de terre et oignon)
- Bocadillos de jambon ibérique
- Tartare de saumon
- Mini quiche de fromage Payoyo AOP



42 € TTC/ Pers

Les Menus Diner

Pour les trois menus diner à table, choisissez **une entrée, un plat et un dessert** pour l'ensemble de vos convives.

D'autres options sont possibles pour les régimes spéciaux.

Les tarifs comprennent la mise en place classique (cf p.14)



Menu *Cocktail dinatoire*



FROID

- Vérine de gaspacho de betteraves
- Mini salade de morue de Malaga et Orange
- Mousse de fromage avec garnitures
- Houmous avec crudités
- Salade de tomate, fromage et olives au basilic
- Salade russe aux crevettes
- Planche d'assortiment de charcuteries
- Assortiment de fromages andalous
- Guacamole au maïs croustillant



CHAUD

- Bâtonnets de boulets au piment doux
- Mini Burger de bœuf
- Mini muffin de jambon ibérique au barbecue
- Mini quiche au fromage Payoyo
- Riz sucré aux seiches et crevettes
- Croquettes aux fruits de mer

DESSERT

- Vérine passion et fruits rouges
- Assortiments de mini pâtisseries

- **24 pièces salées et 4 pièces sucrées**
- Boissons : Vins rouge, blanc, rosé (1 bouteille pour 2 personnes), eau naturelle et pétillante, sodas à la demande



48 € TTC/ Pers

Menu *Costa del Sol*



3 entrées au choix,

- Gazpacho de fruits rouges avec ventrèche de thon
- Mesclun de jeunes pousses, pomme rôtie et fromage caramélisé aux fruits secs
- Timbale à l'avocat avec piments doux verts et vinaigrette à la moutarde 

3 plats au choix,

- Rouleau de volaille à l'orange, pommes de terre confites et sauce acidulée
- Saumon grillé aux légumes sautés
- Légumes frais sautés et velouté de Romesco 

2 desserts au choix,

- Gâteau au chocolat avec coulis de mangue
- Cheesecake revisité aux fruits rouges

Boissons

- Vins rouge, blanc, rosé (1 bouteille pour 2 personnes)
- Eau naturelle et pétillante, sodas à la demande



54 € TTC/ Pers



Menu *Sierra Blanca*

3 entrées au choix

- Salade de burrata sur un carpaccio de tomates Kumato, mâche et basilic
- Salade d'avocat et de crevette avec de la vinaigrette au miel et à la truffe
- Salmorejo (soupe froide traditionnelle) avec timbale de légumes 

3 plats au choix

- Joue de porc ibérique avec pomme de terre crémeuse et ciboulette glacée
- Confit de morue sur ajoarriero de légumes (légumes pochés)
- Ravioli à la ricotta et épinards avec sauce soja 

2 desserts au choix

- Délices au chocolat avec ganache à la banane
- Petit gâteau au chocolat blanc avec de la crème de cacao

Boissons

- Vins rouge, blanc, rosé (1 bouteille pour 2 personnes)
- Eau naturelle et pétillante, sodas à la demande



60 € TTC/ Pers



Menu *Andalousia* (C)

3 entrées au choix,

- Tartare de saumon et d'avocat de l'Axarchie à la crème de salmorejo (soupe froide traditionnelle)
- Salade de morue de Malaga avec vinaigrette à la moutarde
- Crème froide de melon et d'avocat avec tartare d'amandes tendres 



3 plats au choix,

- Filet de porc à la sauce vierge de Malaga et pommes de terre confites
- Bar à la Roteña (spécialité de Cadix)
- Aubergine au parmesan 



2 desserts au choix,

- Torrija (pain perdu à la cannelle) avec crème d'orange et cannelle avec glace à la vanille
- Piononos (petits gâteaux roulés) grillés à la crème d'amande

Boissons

- Vins rouge, blanc, rosé (1 bouteille pour 2 personnes)
- Eau naturelle et pétillante, sodas à la demande

66 € TTC/ Pers

Récapitulatif des tarifs

Prestations	Prix TTC/pers
Pause café Club	Inclus dans le prix des salles de réunion
Pause café Club (Prix hors formule salle de réunion)	Matin : 10 € Après-midi : 11 €
Pause café Premium (Supplément au prix salle de réunion)	Matin : 3 € Après-midi : 3 €
Pause café Premium (Prix hors formule salle de reunion)	Matin : 13 € Après-midi : 14 €
Cocktail Open Bar	33 €
Cocktail Authentique	37 €
Cocktail Prestige	42 €
Diner Cocktail Dinatoire	48 €
Diner « Costa del sol » (A)	54 €
Diner « Sierra Blanca » (B)	60 €
Diner « Andalousia » (C)	66 €

Conditions particulières

- Volume minimum : 50 personnes pour chaque prestation (volume inférieur nous consulter)
- Réservation à effectuer au plus tard à j-14 pour le diner, à j-6 pour les pauses et cocktails.
- Heure supplémentaire cocktails : 41€ TTC par serveur.
- Conditions d'annulations (pauses, cocktails, diners) et modifications :

Annulation

Plus de 6 jours à l'avance	Rétention : 0%
Entre 6 et 2 jours à l'avance	Rétention : 50% du total
Moins de 2 jours	Rétention : 80% du total

Modification

Pause Café	24 heures maximum
Cocktail	48 heures maximum
Diner	72 heures maximum



Magna
Marbella
Andalousie

ALABARDEO
CATERING

Meetings & Events
by Club Med Ψ