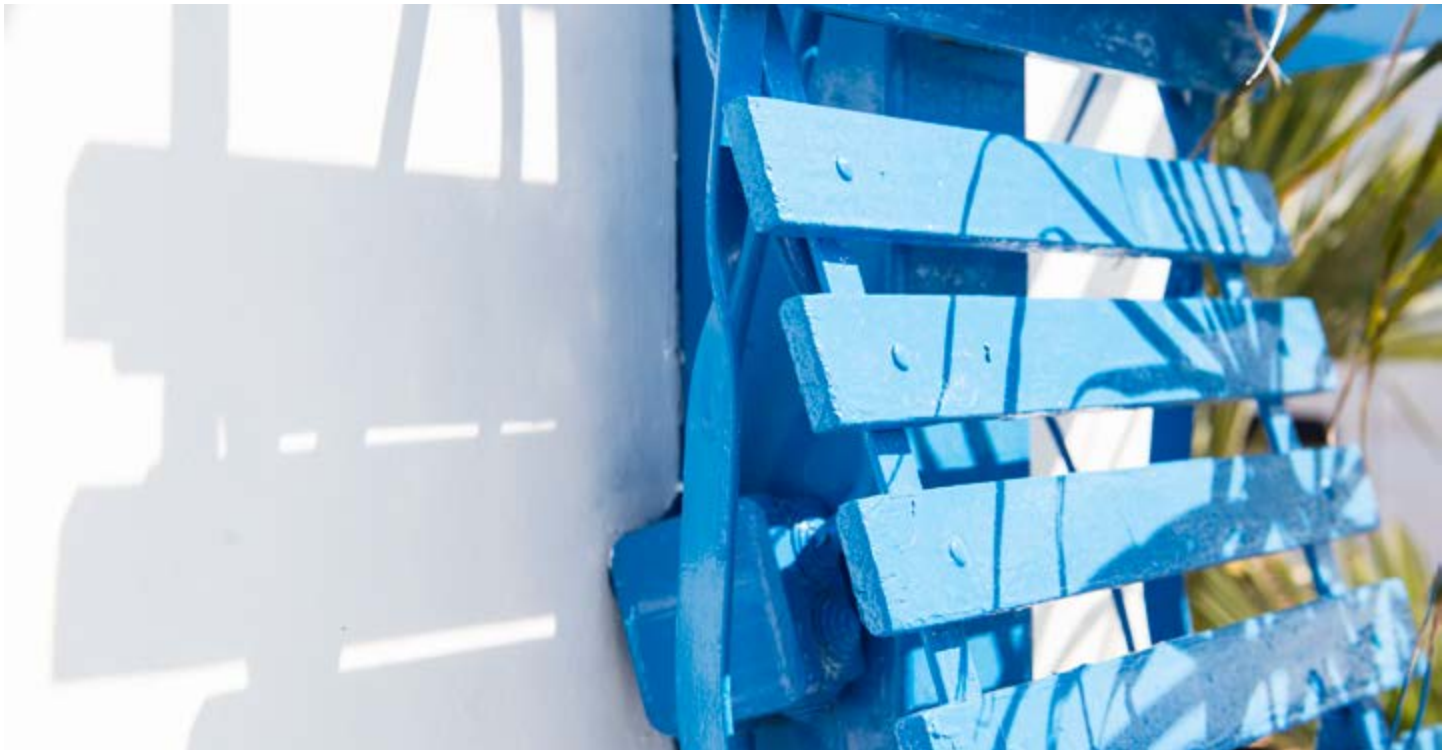
ÉVÉNEMENTS PRIVÉS
ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISES
PRIVATE EVENTS CORPORATE EVENTS

2020



LA PLAGE BEAU RIVAGE, AU FIL DES SAISONS...

La Plage Beau Rivage vous accueille toute l'année *(sauf de novembre à décembre)* et organise vos réceptions, privées ou professionnelles.

- Déjeuner ou dîner d'entreprise
- Cocktail déjeunatoire ou cocktail dinatoire
- Anniversaire
- Mariage, vin d'honneur
- Baptême, communion
- Soirée dansante
- Conférence
- Soirée de gala
- Lancement de produits ...

La Plage Beau Rivage vous garantit donc l'organisation de votre événement en mettant à votre service ses compétences et son expertise.

Privatisables et modulables selon vos besoins, les différents espaces de la Plage Beau Rivage s'adapteront à votre projet et à chaque type d'événement de 15 à 460 personnes en repas assis et jusqu'à 800 personnes en cocktail.

LE RESTAURANT

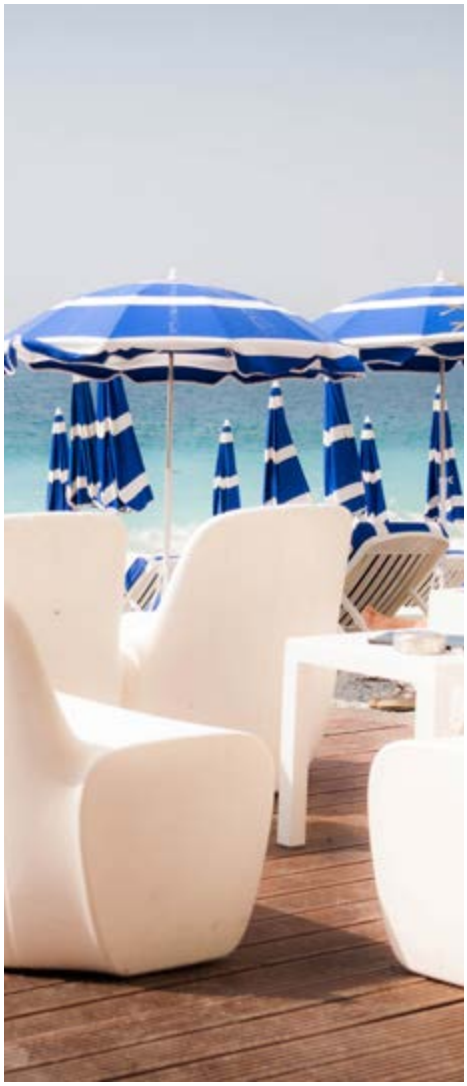
Toute l'année, le restaurant dispose d'une salle intérieure de 160 m2 et d'une véranda de 180 m2, couverte et chauffée.
De fin Avril à Fin Septembre, une terrasse extérieure de 240 m2 permettant également la pose d'une tente pour couvrir la totalité de l'espace.

	SALLE INTÉRIEURE *Indoor room*	VÉRANDA *Veranda*	TERRASSE EXTÉRIEURE *Outdoor terrace*	TERRASSE EN EXTENSION *Additional terrace*	TOTAL *Total*
REPAS ASSIS *Seated meal*	60	100	100	200	460
COCKTAIL *Standing cocktail*	100	160	200	440	800

L'ESPACE LOUNGE

Ouvert de mi-Mai à fin Août

Avec son coin VIP de 100 m2 surplombant la plage,
son espace piscine, ses double-bed et ses matelas



PRIVATISATION

PLAGE BEAU RIVAGE

Capacité en cocktail 800 personnes
Capacité en dîner assis 460 personnes
Véranda couverte en cas de pluie

Location de tentes**
Décoration florale**
Mise en lumière & sons**
Live DJ - live band**

Privatisation Restaurant soir
HAUTE SAISON
19h à 00h00
Privatisation : 5 000 €
19h à 2h00
Privatisation : 6 500 €

Privatisation Restaurant soir
BASSE SAISON *(du 15/9 au 09/5)**
19h à 00h00
Privatisation : 1 500 €

**Ouverture pour minimum 50 personnes*
*** Coûts additionnels*

PLAGE BEAU RIVAGE

Capacity in cocktail 800 people
Capacity in seated dinner 400 people
Covered terrace in case of rain

*Tents Rental***
*Flowers***
*Lighting & Sound***
*Live DJ - live band***

Restaurant Privatisation
HIGH SAISON
From 7.00 pm to midnight
Privatisation : 5 000 €
From 7.00 pm to 2.00am
Privatisation : 6 500 €

Restaurant Privatisation
*LOW SEASON (from 15/9 to 09/5)**
From 7.00 pm to midnight
Privatisation : 1 500 €

** Opening for minimum 50 people*
*** Additional cost*

PLACE BEAU RIVAGE NICE

MENU

MENUS 3 PLATS / 3 COURSES MEAL MENUS

MENUS	TARIFS HORS BOISSONS **WEEK-END** *Du Vendredi au Dimanche* RATES EXCL DRINKS **WEEK-END** *From Friday to Sunday*	TARIFS HORS BOISSONS **SEMAINE** *Du Lundi au Jeudi* *-10%* RATES EXCL DRINKS **WEEK** *From Monday to Thursday* *-10%*
COMTE DE NICE	38,00 €	34,50 €
HORIZON	43,50 €	39,50 €
SPÉCIAL BEAU RIVAGE	45,00 €	36,00 €
RENCONTRE MER ET SOLEIL	50,00 €	45,50 €
PROMENADE SUR LA PLAGE	63,00 €	57,50 €

FORFAITS BOISSONS

FORFAIT PROVENCE : 10 €
1/3 bouteille de vin Provence AOC
Hermitage St Pons – 3 couleurs
Eaux plates & gazeuses
Café

FORFAIT CRU CLASSE : 14 €
1/3 bouteille de vin AOP
Château Roubine 3 couleurs au choix
Eaux plates et gazeuses
Café

FORFAIT PRESTIGE : 16 €
1/3 bouteille de vin AOP
Château Rasque 3 couleurs au choix
Eaux plates et gazeuses
Café

DRINKS PACKAGES

PROVENCE PACKAGE : 10 €
1/3 bottle of wine AOC Provence
Hermitage St Pons- 3 colors
Still & sparkling water
Coffee

CRU CLASSE PACKAGE : 14 €
1/3 bottle of wine AOP
Château Roubine 3 colors
Still & sparkling water
Coffee

PRESTIGE PACKAGE : 16 €
1/3 bottle of wine AOP
Château Rasque 3 colors
Still & sparkling water
Coffee

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is hazardous for the health, consume in moderation

COMTÉ DE NICE

3 PLATS / *3 COURSE MEAL*

entrée - plat - dessert / *starter - main - dessert*

Pissaladière du Chef, mélange de jeunes pousses
Typical Niçoise pissaladière : onions and anchovies pie, mix greens

Tarte fine aux poivrons grillés, ricotta, cébettes et basilic
Grilled peppers, ricotta cheese, spring onions and basil

Tomates anciennes, Mozzarella et pistou de basilic
Tomatoes, Mozzarella with olive oil and basil pistou

Filet de loup au four, huile aux herbes, tagliatelles de courgette et tomate rôtie
Oven-cooked seabass fillet, herbal oil, courgettes (zucchini) tagliatelle and roasted tomatoe

Rougets de roche aux olives du pays et un riz épicé
Red mullet fillets with local olives and spicy rice

Suprême de volaille fondant en aiguillettes, tomate bayaldi et pomme rôtie
Thinly sliced chicken supreme, tomato and courgette bayaldi and roasted potatoe

Ravioli à la daube de boeuf, sauce tomate maison
Ravioli beef stew Niçoise style, homemade tomatoe sauce

Véritable Tiramisu
Authentic Tiramisu

Fruits de saison en salade
Seasonal fruit salad

Panna cotta au coulis de framboise
Panna cotta with raspberry coulis

ENTREE, PLAT, DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS

STARTER, MAIN, DESSERT IDENTICAL TO ALL PARTICIPANTS

HORIZON

3 PLATS / *3 COURSE MEAL*

entrée - plat - dessert / *starter - main - dessert*

Carpaccio de boeuf aux saveurs de Nice (olives, câpres, Parmesan) et pesto
Beef carpaccio with Nice flavours (olviesn capers, Parmesan) and pesto

Petite brandade de morue et wasabi, salade de mesclun
Cod brandade with wasabi, mesclun salad

Focaccia maison et rillettes de thon
Homemade foccacia and tunafish rillette

Filet de daurade à la plancha, écrasé de pommes de terre
Sea-bream fillet « a la plancha », mashed potatoes

Pavé de cabillaud au pesto de roquette et son riz parfumé
Cod fillet with « roquette » pesto and flavoured rice

Agneau confit et polenta crémeuse
Candied lamb and creamy polenta

Tartelette citron-basilic meringuée
Lemon-basil meringue pie

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Ananas rôti au miel
Roasted pineapple with honey

ENTREE, PLAT, DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS

STARTER, MAIN, DESSERT IDENTICAL TO ALL PARTICIPANTS

RENCONTRE MER ET SOLEIL

3 PLATS / *3 COURSE MEAL*

entrée - plat - dessert / *starter - main - dessert*

Ratatouille froide et sardines en escabèche
Cold ratatouille (Mediterranean vegetables) and escabeche style sardines

L'incontournable salade Niçoise... mais la vraie ...
The unavoidable Niçoise's salad

Calamars persillés, légumes grillés et citron confit
Squids with parsley, grilled vegetables and candied lemon

Filet de loup au citron, fenouil et panisse
Seabass fillet with lemon, fennel and chickpea fries

Dos de cabillaud à l'huile d'olive, pommes fondantes
Cod with olive oil and potatoes

Selle d'agneau rôtie en tranche, vapeur de légumes et jus de viande
Slice of roasted saddle of lamb, steamed vegetables and meat gravy

---

Tarte chocolat caramel
Chocolate – toffee pie

Financier pistache-chantilly
Pistachio & whipped cream « financier » (almond cake)

Pavlova aux fruits exotiques
Tropical fruit pavlova

ENTREE, PLAT, DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS

STARTER, MAIN, DESSERT IDENTICAL TO ALL PARTICIPANTS

PROMENADE SUR LA PLAGE

3 PLATS / *3 COURSE MEAL*

entrée - plat - dessert / *starter - main - dessert*

Tartare de légumes sur un carpaccio de thon
Raw vegetables on a tunafish carpaccio

Foie gras de canard mi cuit, chutney de figues, pousses de mâche et pain grillé
Duck foie gras, fig chutney, greens and toast

Chair de crabe en salade fraîche dans une corolle de melon, vinaigrette d'agrumes
Salad of crabmeat and melon, citrus dressing

Filet de Saint-Pierre sur une tombée d'épinards et pommes fondantes
Jonh-Dory fillet, spinach and potatoes

Grosses gambas rôties bardées de lard croustillant et leur quinoa gourmand
Roasted king prawns wrapped with bacon, quinoa

Carré d'agneau en croûte de pain aillé, légumes confits et jus à la truffe d'été
Lamb in a garlic bread crust, candided vegetables and truffle gravy

Mignon de filet de veau aux cèpes et sa polenta aux olives et aux figues
Veal fillet with porcini mushrooms, polenta with olives and figs

---

Tiramisu inspiré d'une « Piña Colada »
« Piña Colada » Tiramisu

Dessert de pâtissier au chocolat
Chocolate cake

Dessert de pâtissier aux fruits
Fruit cake

ENTREE, PLAT, DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS

STARTER, MAIN, DESSERT IDENTICAL TO ALL PARTICIPANTS

PLACE BEAU RIVAGE NICE

BUFFET ON THE BEACH

BUFFET / 40 À 100 PERSONNES

2 buffets d'entrées : Niçois et Italien

Choix de 2 Plats chauds et
2 accompagnements

Buffet de desserts

Prix : 39,50€/pers
hors boissons

Live cooking : 7€/pers

Assortiment fromages : 5€/pers

BUFFET / 40 TO 100 PEOPLE

2 starters buffets : Niçois et Italian

Choice of 2 main courses and
2 side dishes

Buffet of desserts

Price : 39,50€/pers
excluding beverages

Live cooking : 7€/pers

Selection of cheese : 5€/pers

BUFFET / +100 PERSONNES

3 buffets d'entrées : Niçois, Italien,
Mer et Crustacés

Choix de 2 Plats chauds et
2 accompagnements

Buffet de desserts

Prix : 49,50€/pers
hors boissons

Live cooking : 7€/pers

Assortiment fromages : 5€/pers

BUFFET / +100 PEOPLE

3 starters buffets : Niçois, Italian and Seafood

Choice of 2 main courses and
2 side dishes

Buffet of desserts

Price : 49,50€/pers
excluding beverages

Live cooking : 7€/pers

Selection of cheese : 5€/pers

PLACE BEAU RIVAGE NICE

BUFFET ON THE BEACH

BUFFET D'ENTRÉES
STARTERS BUFFET

BUFFET NIÇOIS / NIÇOIS BUFFET

La vraie salade niçoise du Comté / *Niçoise salad*

Pissaladière / *Onions & anchoies pie*

Salade de pois chiches / *Chickpea salad*

Poivrons marinés à l'huile d'olive / *Marinated peppers in olive oil*

Carpaccio de boeuf au parmesan / *Beef Carpaccio with Parmesan cheese*

BUFFET ITALIEN / ITALIAN BUFFET

Tomates multicolores, Burrata et basilic frais / *Multicolor tomatoes, Burrata & fresh basil*

Antipasti de légumes du soleil grillés / *Grilled vegetables antipasti*

Foccacia Caprese / *Caprese Foccacia*

Assortiment de charcuterie italienne finement tranchée / *Selection of Italian cuts*

Vitello tonato (fines tranches de veau et marinade au thon) / *Vitello tonato (thin slices of veal & tunafish marinade)*

BUFFET MER & CRUSTACÉS / SEAFOOD BUFFET

Crevette en bouquet, sauce cocktail / *Prawns & cocktail mayonnaise*

Saumon mariné à l'aneth / *Salmon marinated with dill*

Ceviche de daurade et avocat / *Seabream ceviche with avocado*

Sardines en escabèche / *Sardines with escabèche sauce*

Taboulé de boulgour à la chair de crabe / *Boulgour tabouleh with crabmeat*

PLAGE BEAU RIVAGE NICE

BUFFET ON THE BEACH

BUFFET PLATS CHAUDS
HOT MAIN COURSE BUFFET

Pour vos buffets, nous proposons une sélection de plats chauds avec accompagnements
Our selection of main and side dishes

Filet de daurade et polenta crémeuse / *Seabream fillet with creamy polenta*

Dos de cabillaud, riz Madras / *Cod Madras rice*

Gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym
et son tian de légumes niçois / *Roasted lamb shank with garlic and thyme, ovenbaked vegetables*

Suprème de volaille,
Pommes grenailles et courgettes sautées / *Chicken supreme, baby potatoes & fried zucchini*

Daube de boeuf à la niçoise
et ses gnocchi de pommes de terre / *Niçois beef stew, potatoes gnocchi*

BUFFET ON THE BEACH

BUFFET DE DESSERTS
DESSERT BUFFET

Tarte Tropézienne
Topezian pie

Tarte au citron meringuée
Lemon pie

Moelleux au chocolat
Chocolate cake

Fruits de saison
Fruits

PLATEAU DE FROMAGE
CHEESE PLATER

Assortiment de fromages du terroir & fromages italiens

Selection of local & Italian cheeses

7 € TTC par personne

COCKTAIL ON THE BEACH

COCKTAIL / +20 PERSONNES

10 Pièces salées et/ou sucrées
Prix : 28 €/pers hors boissons
Live cooking : 7€/pers

---

15 Pièces salées et/ou sucrées
Prix : 40 €/pers hors boissons
Live cooking : 7 €/pers

---

20 Pièces salées et/ou sucrées
Prix : 50 €/pers hors boissons
Live cooking : 7 €/pers

COCKTAIL / +20 PEOPLE

10 Pieces salted and/or sweet
Price : 28 €/pers excl beverages
Live cooking : 7€/pers

---

15 Pieces salted and/or sweet
Price : 40 €/pers excl beverages
Live cooking : 7 €/pers

---

20 Pieces salted and/or sweet
Price : 50 €/pers excl beverages
Live cooking : 7 €/pers

COCKTAIL ON THE BEACH

PIÈCES FROIDES
COLD PIECES

Bouchée tomate cerise et Mozzarella sur basilic frais / *Tomato and Mozzarella shewer*

Tartelette à la tomate et au pistou / *Tomato and pistou pie*

Mini pan bagnat / *Mini pan bagnat (Niçois sandwhich)*

Gaspacho de petits pois, magret fumé et menthe / *Green-peas gaspacho, smoked duck breast and mint*

Brochette de légumes marinés / *Marinated vegetables shewers*

Trucchia niçois aux piments basques / *Niçoise omelette with chards? de chilli*

Rillettes de thon à la Niçoise en verrine Feuille de sucrine et légumes confits / *Tunafish rillettes in glass, lettuce and candied vegetables*

Crostini, tapenade de tomate et filet de rouget / *Crostini, tomato paste and redmullet filet*

Mini blinis au saumon fumé et fromage frais / *Mini blinis with smoked salmon and cream cheese*

PIÈCES CHAUDES
HOT PIECES

Mini croque monsieur au Beaufort, huile de truffe / *Tiny « Croque Monsieur » with Beaufort cheese, truffle oil*

Cigares de confit de canard / *Candied duck cigars*

Brochette de boeuf marinée / *Marinated beef skewer*

Brochette de poulet au satay / *Chicken satay skewer*

Brochette de saumon sésames / *Salmon with sesame skewer*

Gambas en nid de pomme de terre sauce thai / *Prawn rolled in fried potato, Thai sauce*

Crevettes sautées citronnelle et gingembre / *Fried shrimps with lemongrass and ginger*

Mini cheese burger « Pur boeuf » / *Tiny cheeseburger*

Tempura de légumes, rouille légère / *Vegetable stempura, rouille mayonnaise*

COCKTAIL ON THE BEACH

ANIMATIONS CULINAIRES

LIVE COOKING SHOW

Foie gras frais de canard mi-cuit

Foie gras frais, Marmelade aux fruits de saison, chutney aigre doux Brio-chette

Seasonal fruit marmelade, sweet'n'sour chutney Brioche bread

7 € TTC par personne

Huitres Romégous

Huitres Romégous, Pain de seigle et vinaigre à l'échalote

Roumégous oysters, Rye bread, shallot vinegar

7 € TTC par personne

Risotto

Risotto aux asperges ou à la truffe et copeaux de Parmiggiano Reggiano

Asparagus risotto ou Truffle risotto with Parmiggiano Reggiano

7 € TTC par personne

PLACE BEAU RIVAGE NICE

COCKTAIL ON THE BEACH

PIÈCES SUCRÉES

SWEET PIECES

Tartelettes aux fruits de saison
Fruit pie

Eclair café et chocolat
Coffee and chocolate eclair

Mini choux à la crème
Tiny cream puff

Assortiment de macarons
Selection of macarons

Brochette de fruits
Fruit stewer

Desserts en verrines :

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Ile flottante

Sweet in glass:
Fruit salad
Chocolate mousse
Pana Cota
«île flottante»

SÉLÉCTION OPEN BAR

Sélection Vin sans champagne */ without champagne selection*

Vin AOC de Provence, Hermitage Saint Pons, en blanc, rouge et rosé, bières, sodas, jus de fruits, eaux minérales

Provence wine Hermitage Saint Pons in white, red and rosé, beers, soft-drinks, fruit juices and mineral water

	H.T.	TTC
1h		20,00 €
2h		38,00 €
3h		53,00 €

Sélection Prestige Vin sans champagne */ without champagne selection*

Vin AOC de Provence, Minuty Prestige, en blanc, rouge et rosé, bières, sodas, jus de fruits, eaux minérales

Provence wine Minuty Prestige in white, red and rosé, beers, soft-drinks, fruit juices and mineral water

	H.T.	TTC
1h		24,00 €
2h		42,00 €
3h		60,00 €

PLACE BEAU RIVAGE NICE

SÉLÉCTION OPEN BAR

Sélection avec champagne */ with champagne selection*

Champagne Cuvée Beau Rivage brut, vin AOC de Provence, Hermitage Saint Pons, en blanc, rouge et rosé, bières, sodas, jus de fruits, eaux minérales

Champagne cuvée Beau Rivage brut, Provence wine Hermitage Saint Pons in white, red and rosé, beers, soft-drinks, fruit juices and mineral water

	H.T.	TTC
1h		35,00 €
2h		55,00 €
3h		85,00 €

Sélection luxe avec champagne */ with champagne selection*

Champagne Taittinger brut, vin AOC de Provence, Minuty Prestige, en blanc, rouge et rosé, bières, sodas, jus de fruits, eaux minérales

Champagne Taittinger brut, Provence wine Minuty Prestige in white, red and rosé, beers, soft-drinks, fruit juices and mineral water

	H.T.	TTC
1h		43,00 €
2h		63,00 €
3h		93,00 €