

PLAGE BEAU RIVAGE

Votre évènement professionnel ou privé les pieds dans l'eau



ÉVÉNEMENTIEL À NICE

La Plage Beau Rivage vous accueille en toutes saisons pour votre évènement professionnel ou privé les pieds dans l'eau !

Au menu ? le charme de la Promenade des Anglais, à Nice.

Ajoutez y une cuisine gourmande, locale et responsable ;

Une équipe professionnelle, efficace et exigeante.

Et enfin, une ambiance bohème chic qui sait se faire intimiste ou festive selon la couleur que vous souhaitez donner à votre évènement.

Cocktail, déjeuner ou dîner, soirée de gala, lancement de produit, anniversaire... Nous vous proposons des prestations personnalisées, organisées sur mesure.

Plongez votre regard dans l'immensité du bleu, façon Baie des Anges, sans vous préoccuper des détails techniques. Nous sommes là pour y réfléchir.

Privatisation partielle ou totale

De 10 à 400 personnes en repas assis et jusqu'à 800 en cocktail

LE RESTAURANT

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



PLAGE TENDANCE

Notre lounge vous accueille du 1er juin au 31 août

Plusieurs espaces sont à votre disposition dont un coin VIP de 100 m² surplombant la plage.



	REPAS ASSIS	COCKTAIL
SALLE INTERIEURE	60	90
VERANDA	80	160
TERRASSE	260	550
TOTAL	400	800

En haute saison :

Possibilité de privatiser le restaurant en haute saison de 19h à minuit

Ou de 19h à 2h du matin sur autorisation municipale

En basse saison (mi-septembre à mi-mai)

Possibilité de privatiser le restaurant de 19h à minuit – minimum 50 personnes

** Tarif sur demande*

MENU

BEAU RIVAGE

Jusqu'à 20 personnes – choix sur place – A partir de 40 €

ENTRÉE AU CHOIX

Millefeuille déstructuré d'aubergines grillées, Ricotta aux herbes de Provence et huile d'olive extra-vierge

Fines tranches de jeune bœuf du Piémont au couteau, mayonnaise d'anchois, Roquette et grana padano

PLAT AU CHOIX

Tartare de bœuf du Piémont à la niçoise : Olives, cébettes, tomates confites et parmesan, frites fraîches, mesclun de pays

Dos de cabillaud cuit lentement et parfumé au thym, gratiné d'aïoli aux pignons de pins et sa marmelade de tomates niçoises, Purée de patate douce et courgettes sélectionnées par notre maraicher

Gnocchi vert « merde de can » aux palourdes et tomates cerises confites

DESSERT AU CHOIX

Panna cotta pure crème, crumble stroschia à l'huile d'olive

Fondant au chocolat et noix de coco, sauce caramel beurre salé et boule de glace vanille

MENU

COMTÉ DE NICE

3 plats – Choix unique pour l'ensemble des participants – A partir de 40 €

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf, courgettes du pays marinées, roquette, grana padano, vinaigrette au poivre

Tagliatelle de calamars cuit à basse température, mayonnaise maison au wasabi, amandes torréfiées et croustillant de riz Calamari

Parmigiana d'aubergine gratinée à la bufala et sa sauce aux tomates cerises

PLAT

Cannelloni farcis à la ricotta, épinards et tomme du Piémont, basilic niçois

Darne de saumon à la plancha, légumes de saison sautés à la marjolaine, compotée de carotte à l'orange

Suprême de poulet farci à la tapenade, gnocchi « a la romana » et légumes de saison rôtis, jus au thym

DESSERT

Cheesecake maison aux agrumes, spéculos et compotée d'orange

Tiramisu à l'amaretto et pistaches concassées

Fondant maison au chocolat intense

MENU

HORIZON

3 plats – Choix unique pour l'ensemble des participants – A partir de 50€

ENTRÉE

Œuf parfait cuit à basse température (63°), béchamel au safran

Eventail de saumon mariné aux agrumes, poudre d'olive Taggiasca et gelée de tomates niçoises

Tian de légumes à la provençale gratiné au four, mesclun

PLAT

Gnocchi niçois à la blette dit « Merda de can » à la crème de tome du Piémont, tomates cerise, amandes effilées

Dos de cabillaud cuit lentement et parfumé au thym, gratiné d'aioli aux pignons de pins et sa marmelade de tomates niçoises, purée de patate douce

Filet de cochon confit en sauce périgourdine, senteur de thym de Provence, purée de pommes de terre rôties et échalotes au vinaigre balsamique de Modène

DESSERT

Fine moelleux au chocolat et sa crème de lait sucrée à la vanille
Panna cotta selon la recette piémontaise au caramel beurre salé
Ananas rôti sur lit de crumble au miel de « fiori »

MENU

CÔTE D'AZUR

3 plats – Choix unique pour l'ensemble des participants – A partir de 59€

ENTRÉE

Les véritables farcis niçois aux légumes (oignon, tomate, courgette, aubergine),
sur lit de mesclun

Thon Vitellato : thon snacké mi-cuit, mayonnaise d'anchois saupoudrée de café
arabica, jus de veau

Millefeuille d'aubergine à la ricotta de chèvre

PLAT

Ravioli à la courge de Nice et ricotta, réduction de gambas et bisque de
homard, pousses de moutarde

Côte de Veau français cuisson à basse température, purée crémeuse maison
de patate douce, nappage corsé au thym, méli-mélo de carottes déglacées au
vin

Calamars farcis à la niçoise en deux cuissons, sauce tomate montée à l'huile
d'olive de Provence, poudre d'olives Taggiasca déshydratées

DESSERT

Baba au limoncello, chantilly maison à la vanille de Madagascar

Dôme de nougat glacé aux 3 fruits secs (pistaches, noisettes, noix), crème au
café

Moelleux au chocolat et Amaretto façon entremet, saupoudré à la noix
de coco

NOS PIÈCES DE COCKTAIL

PIÈCES SALÉES FROIDES

Saumon gravlax maison aux agrumes de la région

« Panissa brava », crevettes et mayonnaise aioli

Tourte aux blettes salées

Verrine de tartare de daurade au citron confit et jus de mangue

Cannolo gorgonzola noci et mascarpone

Vitello tonnato du Piémont

Soufflé de légumes en cube

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Boudin noir parmentier

Brandade aux olives taggiasche

Focaccia maison tomate mozzarella et basilic

Fritto de calamars

Parmigiana d'aubergines

Pissaladière traditionnelle niçoise

Cannelloni alla toscana ricotta - épinard

Mozzarella in carrozza (anchois, mozzarella, pain)

PIÈCES SUCRÉES

Mousse chocolat noir 64%

Panna cotta et son coulis de fruits rouges

Tarte au citron meringuée déstructurée

Tartelettes framboise

Tiramisu

Tarte aux pommes à l'ancienne

Formules de 3 à 20 pièces ... ou selon vos envies

MAIS AUSSI

Buffet

Brunch

Tapas & Planches à partager

Forfaits boissons

Open Bar

Formules apéritives

Vin d'honneur

Pièces Montée

Gâteau d'anniversaire ...

PLAGE BEAU RIVAGE

Service évènementiel

T. 04 97 20 25 23

communication@plagenicebeaurivage.com



107 Quai des Etats-Unis - 06 300 Nice

T. 04 92 00 46 80

www.plagenicebeaurivage.com



BEACH BEAU RIVAGE

Your business or private event on the beach



EVENTS IN NICE

La Plage Beau Rivage welcomes you all year round for your business or private event overlooking Mediterranean sea !

On the menu? the charm of Nice's Promenade des Anglais.

Add gourmet, local and responsible cuisine;

A professional, efficient and demanding team.

And last but not least, a bohemian chic atmosphere that can be intimate or festive, depending on the color you wish to give to your event.

Cocktails, lunches or dinners, gala evenings, product launches, anniversaries... We offer personalized, tailor-made services.

Immerse your eyes in the immensity of blue, Baie des Anges style, without worrying about technical details. We're here to help.

Partial or total privatization

From 10 to 400 people for seated meals and up to 800 for cocktails

RESTAURANT

All year round, the restaurant features a 160 m² indoor dining room and a 180 m² covered veranda. From April to October, you can also take advantage of the 240 m² outdoor terrace, which can be tented to cover the entire area.



TENDANCE BEACH

Our lounge is open from June 1st to August 31th.

Several areas are available, including a 100 m² VIP corner overlooking the beach.



SEATED MEAL

STANDING COCKTAIL

INDOOR ROOM

60

90

VERANDA

80

160

OUTDOOR TERRACE

260

550

TOTAL

400

800

High season :

Possibility of privatizing the restaurant in high season from 7pm to midnight

Or from 7 p.m. to 2 a.m. with municipal authorization

Low season (mid-September to mid-May)

Private dining from 7pm to midnight - minimum 50 people

**Rate on demand*

MENU

BEAU RIVAGE

Up to 20 people - Choice on spot - From 40 €

CHOICE OF STARTER

Eggplant Millefeuille, ricotta with Provençal herbs and drizzled with olive oil

Piedmontese beef carpaccio, anchovy mayonnaise, arugula and grana padano

CHOICE OF MAIN

Piemont beef tartare à la niçoise, olives, spring onions, confit tomatoes and parmesan, fresh French fries, mesclun greens

Oven backed cod with thyme, grilled aioli mayonnaise with pine nuts and local tomato marmalade, sweet potato purée and zucchini

Niçois gnocchi dit « merde de can » with clams and confit cherry tomatoes

CHOICE OF DESSERT

Panna cotta with cream, stroscia olive oil crumble

Chocolate and coconut molten cake, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream

MENU

COMTÉ DE NICE

3 courses – Single choice for all guests – From 40 €

STARTER

Beef carpaccio, local marinated zucchini, arugula, grana padano & peppered dressing

Calamari tagliatelle, touch of wasabi cream, roasted almonds

Ovengrilled eggplant – bufala parmigiana, cherry tomatoe sauce

MAIN

Cannelloni stuffed with ricotta, spinach and Piedmont goat cheese, Niçois basil

Salmon fillet a la plancha, seasonal vegetables with marjoram, carrot and orange compote

Chicken suprême stuffed with olive paste, gnocchi “alla Romana” and roasted seasonal vegetables, thyme gravy

DESSERT

Homemade citrus cheesecake, speculos biscuits and orange compote

Tiramisu with amaretto and crushed pistacho

Homemade chocolate fondant

MENU

HORIZON

3 courses - Single choice for all guests - From 50€

STARTERS

Egg « parfait » cooked at 63°C, saffron bechamel sauce

Sliced salmon marinated with citrus, Taggiasca olive powder and Niçoises tomato jelly

Ovencooked Provencal vegetables , mesclun greens

MAIN

Nicois gnocchi with chard dit "Merda de can" with Piemont cheese, cherry tomatoes, almonds

Oven baked cod with thyme, grilled aioli mayonnaise with pinenuts and local tomato marmalade, sweet potato purée

Candied pig fillet, perigourdine gravy, thyme, roasted mashed potatoes and shallots with Modena balsamic vinegar

DESSERT

Chocolate fudgecake, milked and sugared vanilla cream

Panna cotta Piemont's style, salted toffy butter

Roasted pineapple on a honey « de friori » crumble

MENU

CÔTE D'AZUR

3 courses - Single choice for all guests - From 59€

STARTERS

The original Niçois « farcis » (onion, tomato, zucchini, eggplant), mesclun greens

Tunafish vitellato: grilled cube of tuna, homemade anchovy mayonnaise powdered with Arabica coffee, veal gravy

Eggplant millefeuille with goat ricotta cheese

MAIN

Ravioli with butternut from Nice and ricotta cheese, king prawns and lobster bisque, mustard

French veal rib, homemade creamy mashed sweet potato, thym gravy, carrot deglazed with wine

Niçois style stuffed calamari (potato, garlic and parsley), tomato and olive oil sauce, dried Raggiasca olive powder

DESSERT

Limoncello baba sponge-cake, homemade Madagascar vanilla whipped cream

3 dried fruit (pistacho, hazelnut, nut) ice nougat dome, coffee cream
Chocolate cake with amaretto, sprinkled with coconut

COCKTAIL

SALT & COLD

Homemade salmon gravlax with local citrus fruits

"Panissa brava" with shrimp and mayonnaise aioli

Savory chard pie

Verrine of sea bream tartar with preserved lemon and mango juice

Cannolo gorgonzola noci and mascarpone

Vitello tonnato from Piedmont

Vegetable cube soufflé

SALT & HOT

Black pudding parmentier

Brandade with taggiasche olives

Homemade tomato mozzarella and basil focaccia

Squid fritto

Eggplant parmigiana

Traditional niçoise pissaladière

Cannelloni alla toscana ricotta - spinach

Mozzarella in carrozza (anchovies, mozzarella, bread)

SWEET

64% dark chocolate mousse

Panna cotta with red fruit coulis

Unstructured lemon meringue tart

Raspberry tartlets

Tiramisu

Old-fashioned apple tart

From 3 to 20 pieces ... or as you wish

AND ALSO

Buffet

Brunch

Tapas & Boards to share

Drinks Packages

Open Bar

Aperitif Packages

Wedding Reception

Traditional “Pièce Montée”

Birthday Cake ...

PLAGE BEAU RIVAGE

Event Department

T. + 33 4 97 20 25 23

communication@plagenicebeaurivage.com



107 Quai des Etats-Unis - 06 300 Nice

T. +33 4 92 00 46 80

www.plagenicebeaurivage.com

