

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

Parmigiana de courgettes niçoises, tomates, mozzarella et basilic

Salade de poulpe, émincé d'écorce de citron, coriandre Petits légumes du soleil croquants marinés au balsamique

PLAT AU CHOIX

Pavé d'Ombre de Méditerranée, crème de piquillos
Courgette niçoise, Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Suprême de volaille du Piémont rôti en basse température,
Sucs d'oignons doux caramélisés,

Barigoule d'artichaut violet et polenta infusée au citron

Gnocchis niçois à la blette (Merda de Can) à la crème de tome de brebis de pays, Tomates cerises et amandes grillées

DESSERT AU CHOIX

Croquant Chocolat - Caramel

Cheese cake au citron et spéculos

MENU

COMTÉ DE NICE

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

ENTRÉE

Parmigiana de courgettes niçoises, tomates, mozzarella et basilic

Salade de pastèque et féta,
Menthe, roquette, oignon rouge, tomate cerise

Œuf parfait, crème de truffe et croûtons de foccacia

PLAT

Pavé d'Ombrine de Méditerranée, crème de piquillos
Courgette niçoise, Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Suprême de volaille du Piémont rôti en basse température,
Sucs d'oignons doux caramélisés,
Barigoule d'artichaut violet et polenta dorée

Gnocchis s à la crème de tomme de brebis de pays,
Tomates cerises rôties et amandes grillées

DESSERT

Tiramisu Café

Crème Brulée à la pistache

Panna Cotta aux fruits rouges

MENU

HORIZON

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

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf à la truffe d'été
Copeaux de parmesan et roquette

Déclinaison de tomates de pays au pesto, burrata crémeuse des Pouilles,
Cébette, olives et pignons de pins

Salade de poulpe, émincé d'écorce de citron, coriandre
Petits légumes du soleil croquants marinés au balsamique

PLAT

Filet de daurade de méditerranéen,
Petits légumes au pistou et bouillon iodé au citron de Menton

Rôti de veau cuit à basse température, Panisse de Nice au romarin
Fleurs de courgette farcies au caviar d'aubergine et tomates confites

Risotto crémeux à la truffe

DESSERT

Croquant Chocolat - Caramel
Cheese cake au citron, spéculos, abricots rôtis au romarin
Pavlova aux fruits exotiques

NOS PIÈCES DE COCKTAIL

PIÈCES SALÉES FROIDES

Saumon gravlax aux agrumes maison

Bagna cauda et son anchoïade

Tourte aux blettes salées

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

Cannolo gorgonzola noci et mascarpone

Vitello tonnato du piemont

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Brandade aux olive taggiasche

Focaccia tomate mozzarella et basilic

Fritto de calamar

Parmigiana d'aubergines

Pissaladière traditionnelle niçoise

Cannelloni alla toscana ricotta et pérugine

PIÈCES SUCRÉES

Mousse chocolat

Panna cotta fruits rouges

Tartelettes citron / Tartelettes framboise

Tiramisu

Tarte aux pomme della nonna

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

