

Les îles
**PAUL
RICARD**

Meetings
& Events



NOTRE RESTAURATION



L'clot

45€ HT

L'îlot

Lieu de partage dans l'esprit d'un food court au sein de notre établissement, nous proposons une réelle expérience pour vous offrir une véritable liberté de choix.

La liberté de choisir



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Quiches - Sandwichs - Wraps - Tartines - Fritures beignets
Bar à pâtes - Risotto - Wok de légumes - Gratins - Légumes vapeur
Plats de tradition mijotés à la cocotte
Une grosse pièce de viande ou de poisson à la découpe
Recettes de poissons et de viandes à la plancha



A close-up photograph of a chef's hand pouring a thick, golden-orange sauce from a white ceramic pitcher onto a dark, rustic plate. The plate contains a piece of seared salmon and a scallop topped with a buttery herb sauce and garnished with thin slices of onion. The background is solid black, making the food and the pouring action stand out.

MENU

SELECTION

55€ HT

MENU

SELECTION

Composez votre menu en sélectionnant l'entrée, le plat et le dessert de votre choix parmi nos propositions.

Un choix à votre goût

De la légèreté
pour
commencer

①

L'œuf parfait en brioche
feuilletée, crème mousseline
au citron



②

La tarte provençale au
chèvre frais,
velouté de poivrons rouges
et son sorbet



③

La frivolité de Noix de Saint-
Jacques, crème de moules
au curry et livèche



④

Le compressé de canard
et foie gras, gaspacho de
betteraves et framboises



⑤

La fraîcheur de tomate
à la chair de crabe,
concombre
et pesto de courgettes



⑥

La taboulé de quinoa
au lait de coco
et crevettes marinées,
condiment de patate douce,
ananas et coriandre



⑦

Transparence de saumon
mi-cuit au raifort, crémeux
d'artichauts aux agrumes



Éveillez
vos papilles

1

Le saumon rôti au fenouil,
rissoni cuisinés au safran,
jus de bouillabaisse



2

Le compressé de daurade
riviera, frégola sarda,
émulsion à la citronnelle



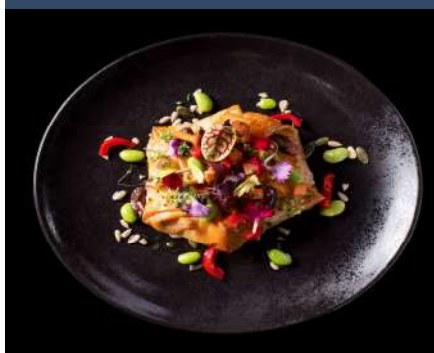
3

Le dos de cabillaud gratiné
en brandade de morue,
petits légumes étuvés, sauce
« Bourride »



4

La pastilla d'agneau,
confit d'aubergine,
vinaigrette tiède
aux parfums des sous-bois



5

La volaille fermière
au citron, mousseline
d'oignons doux et polenta
crémeuse aux épinard



6

Le fondant de veau braisé
aux senteurs de la garrigue,
lasagnes de légumes confits



7

Le morceau choisi de bœuf,
râpée de pommes de terre
aux champignons
et jus réduit au Lillet



Pour terminer
en douceur

①

Le baba fruité,
coulis aux fruits exotiques



②

Le dôme dragée
aux fruits rouges



③

La boule glacée yuzu passion
et cœur de meringue



④

Le chou craquelin chocolat
praliné



⑤

La sélection de fruits
de saison en tartelette



⑥

La feuillantine au chocolat
noisettes,
écrasé de framboises



⑦

Le secret au citron meringué
et son sorbet





MENU

SUR-MESURE

NOUS
CONSULTER

MENU

SUR-MESURE

Pour écrire ensemble une **offre personnalisée** à vos besoins, nous nous tenons à votre disposition pour échanger et élaborer ensemble un menu sur-mesure **adapté à vos envies**.
Programmons un rendez-vous pour en discuter.

Imaginons ensemble votre expérience
culinaire unique et personnalisée

LA PINÈDE



49€ HT

LA PINÈDE

Une expérience conviviale dans l'esprit d'un pique-nique,
sous les pins, avec la mer tout autour.

Nature et convivialité

NOS RAFRAÎCHISSEMENTS

Jus de fruits
et légumes de saison



NOS TARTINADES

Tomatade, pesto de courgette,
auberginade, crème d'artichauts,
mouseline de carottes aux
épices, terrine Grand-Mère,
anchoïade... agrémentées
de bâtonnets de légumes crus
et croustons de focaccia



L'ESPRIT BENTO

Taboulé Méditerranéen,
brochettes de poulet, de
crevettes, de saumon et de
légumes grillés

NOS DESSERTS

Salade de fruits de saison
et navettes à la fleur d'oranger

Salade fromagère aux fruits secs

Tarte amandine aux fruits
de saison

Notre **pique-nique** inclus également
une malle comprenant :



des couverts jetables



des bouteilles d'eau



Une nappe à carreaux



The image shows a variety of cocktail pieces. In the background, there are several canapés on a wooden board, each consisting of a small round base topped with a layer of red meat, a layer of green relish, and a garnish of red and green vegetables. In the foreground, there are small white bowls filled with golden-brown dumplings, each with a wooden skewer inserted. To the left, there are also small round canapés with a yellow filling and a garnish of green herbs. The text "Les pièces cocktails" is overlaid in the center in a white, stylized font.

Les pièces cocktails

60€ HT

Les pièces cocktails

Une palette de saveurs haute en
couleur

COCKTAIL TENDANCE

15 pièces

● 80 personnes minimum ** ●



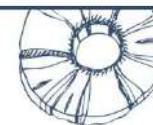
LES PIÈCES SERVIES FROIDES

Nougat de foie gras aux fruits secs, chutney de figues et framboises
Bouchée de saumon gravlax mariné au jus de betterave, crème verveine-citron
Petit farci d'artichaut à la caponata
Raviole de radis, crevette ponzu-yuzu et coriandre
La tomate en jeux de textures, stracciatella au basilic
Tartare de loup à l'huile d'olive et zestes d'agrumes
Les crèmes de légumes de saison en cappuccino

LES PIÈCES SERVIES CHAUDES

LES COCOTTES

Dos de maigre au jus de bouillabaisse, mousseline au fenouil
Tians d'agneau à la marjolaine
Falafel à la betterave, carottes en condiment aux épices douces



LES PIÈCES FROMAGÈRES

Assortiment de mini bouchées fromagères

LES PIÈCES SUCRÉES

Mini tartelettes aux fruits de saison
Petits pots de crème au caramel, chocolat, pistache, café, citron-yuzu
Le blanc manger comme une Piña Colada
Assortiment de macarons glacés



Photos non contractuelles

A close-up photograph of a hand holding a silver knife, poised to cut into a cheese platter. The platter features several types of cheese: a large pile of cubed yellow cheese, a wedge of white cheese with a rind, and a small round cheese topped with herbs. A small white tag is visible among the cubed cheese. The background is softly blurred, showing more of the platter and a dark surface.

Les Ateliers thématiques



Douze ateliers culinaires à sélectionner pour vous proposer
une animation show cooking.

Une expérience « live » à partager
avec tous vos invités

LES CONVIVIAUX

4 ateliers

• 40 personnes minimum •

- ① Le snacking finger lunch
- ② Le risotto
- ③ La fontaine à chocolat
- ④ Le glacier

12,00€

HT

PAR ATELIER



LES INÉDITS

8 ateliers

• 40 personnes minimum •

- ① La street Food « Mini-burgers »
- ② La dégustation de foie gras
- ③ La plancha
- ④ La fromagerie
- ⑤ Le jambon Ibérique Bellota
- ⑥ Le banc de l'écailler
- ⑦ Le poste herboriste
- ⑧ Le risotto à la truffe

16,00€

HT

PAR ATELIER

LES CONVIVIAUX

• 40 personnes minimum •



L'ATELIER SNACKING FINGER LUNCH

LES MINI BRUSCHETTA

L' Andalouse, La végétarienne, La Pissaladière, La Provençale

LES CROQ'TARTINES

Au jambon truffé ou au saumon fumé

L'ATELIER RISOTTO

L'Offre « Risotto Classique » au mascarpone et parmesan

L'Offre « Risotto Végétarien » au jus de betterave et zests de citron vert

Le risotto est cuisiné dans la meule de parmesan devant les convives.

L'ATELIER DU GLACIER

Notre Chef vous propose différents parfums de sorbets, glaces et accompagnements

LA FONTAINE À CHOCOLAT

Notre Chef vous propose un assortiment de fruits frais et confiseries à tremper dans le chocolat chaud.

12,00€
HT

PAR ATELIER



Photos non contractuelles

LES INÉDITS

• 40 personnes minimum •

L'ATELIER STREET FOOD « MINI-BURGERS »

Les mini-burgers assortis sont accompagnés de frites :
le Chicken, le Rossini, le Cheeseburger, le Végétarien

L'ATELIER DÉGUSTATION DE FOIE GRAS

Découpe de foie gras accompagné de pains spéciaux :
le Foie gras au naturel
le Foie gras à la figue
le Foie gras à la banane et baie de sechuan
le Foie gras à la mangue

L'ATELIER PLANCHA

Les morceaux de viande sont marinés et cuisinés à la plancha devant les convives :

Brochette d'onglet de bœuf mariné aux herbes provençales
Brochette de filet de poulet au curry
Seiche en persillade
Tataki de saumon au sésame

16,00€
HT

PAR ATELIER

Photos non contractuelles

LES INÉDITS

● 40 personnes minimum ●

L'ATELIER JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA PATA NEGRA

Jambon Ibérique Bellota Tranché devant les convives,
accompagné de pain de campagne

L'ATELIER LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres spéciales et fines de claire de Tamaris méditerranée
(soit 3 huîtres par personne), bulots, crevettes roses, moules de Tamaris

Les coquillages sont accompagnés de pain de seigle, beurre de sel,
mayonnaise citronnée, vinaigre de vin à l'échalote et citron frais

L'ATELIER RISOTTO

Le risotto est cuisiné dans la meule de parmesan devant les convives.
L'offre « risotto à la truffe »

L'ATELIER VEGAN

Divers pousses à déguster aux parfums insolites

L'ATELIER DU FROMAGER

Sélection de fromages affinée par la fromagerie de Six-Fours,
assortiment de fromages servis
avec différents pains spéciaux et confitures

16,00€
HT

PAR ATELIER

Photos non contractuelles



La Pâti

12,00€

HT

La Pause

Que ce soit pendant une réunion ou une activité, cette pause vous propose un en-cas, un trait d'union, entre vos différentes expériences culinaires sur l'île.

Originale et savoureuse, pensée pour
chacun



NOS CRACKERS

Herbes et sel de mer, tomate
ail et ciboulette, épice
italienne, graines
de tournesol et avoine au sel
de mer, graines de tournesol
et quinoa sans gluten



NOS PANIERS DE FRUITS DE SAISON

NOS BONBONS BIO ET FRUITS SECS

Bonbons Bio et Végan,
fruits moelleux, raisins,
guimauves et nougats,
douceurs

NOS MOCHIS

Mangue et passion,
framboise et litchi,
vanille, fleur de cerisier,
citron vert et yuzu

NOS MINIS PANKAKES SUCRÉS ET NOS MINIS CRÊPES

NOS BOISSONS

Eaux détox,
jus de fruits, café, thé



LE BAR





Après une journée de réunion, changez l'ambiance de votre séminaire avec une **véritable soirée d'entreprise** pour motiver et dynamiser vos équipes.

Sortir du cadre formel et laisser place à la
spontanéité

L'apéritif

 De 19h00 à 21h00

 Base moyenne
de 3 consommations par personne

 Olives et mélanges salés
en accompagnements

Service compris pour la totalité du groupe

BAR TRADITIONNEL

CLAN
CAMPBELL
RICARD
LILLET



Ricard, Lillet, Pacific,
vins du Domaine Ile des Embiez,
Champagne Mumm, Whisky
Clan Campbell, Soft et eaux

25,00 €
HT

BAR RICARD



Ricard, Ricard amande,
Ricard plantes fraîches,
Ricard citron, Pacific,
Soft et eaux

15,00 €
HT

La fin de soirée

 De 22h00 à 01h00

 Base moyenne
de 3 consommations par personne

Service compris pour la totalité du groupe

BAR HAVANA CLUB



Mojito, Mojito fraise,
Cuba libre, Havana 7 ans,
Havana 3 ans

25,00 €
HT

BAR DE NUIT



Clan Campbell, Gin Beefeater,
Vodka Absolut, Get 27, Get 31,
Rhum Havana 3 ans, soft et eaux

25,00 €
HT

Les pièces cocktails

La fin de soirée

LES ILES PAUL RICARD, MEETINGS & EVENTS

MINI SANDWICHES BRIOCHÉS ET MINI MUFFINS

LES NAVETTES BRIOCHÉES

Chèvre frais, thym et poivre noir
Pesto de courgette, menthe et roquette
Rillettes de sardines au citron
Œuf dur « Mimosa »

LES PIÈCES SUCRÉES

Mini muffins assorties
(caramel beurre salé, chocolat noisette, fruits rouges)



14,00€

HT



Photos non contractuelles

Le Garlaban

LES ILES PAUL RICARD, **MEETINGS & EVENTS**



5 consommations par personne



1 bouteille de vin pour 3 personnes
Domaine Ile des Embiez - 3 couleurs



Un assortiment de macarons glacés

55,00 €
HT

Soft **Anisés**

Alcool fort

Chivas Regal 12 ans
Glenlivet 12 ans
Jameson Caskmate Stout
Vodka Absolut Elyx
Gin Beefeater 24
Rhum Havana 7 ans
Rhum Pacto Navio
Get 27
Get 31
Cognac Martell Cordon Bleu

Cocktail du jour

Avec ou sans alcool

Vin

Domaine Ile des Embiez
3 couleurs



Le Bar des Amis

LES ILES PAUL RICARD, MEETINGS & EVENTS



5 consommations par personne



1 bouteille de vin pour 3 personnes

Domaine Ile des Embiez - 3 couleurs



Assortiments salés

39,00 €
HT

Soft et eaux **Ricard**

Bières

Pression et bouteille

Alcool fort

Whisky Clan Campbell

Chivas 12 ans

Vodka Absolut

Gin Beefeater

Get 27, Get 31

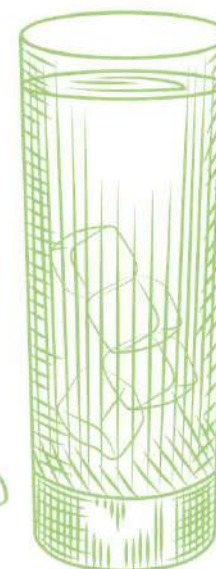
Calvados Busnel

Tequila Altos Bianco

Vin

Domaine Ile des Embiez

3 couleurs



Les tarifs à la bouteille

LES ILES PAUL RICARD, **MEETINGS & EVENTS**

LES TARIFS À LA BOUTEILLE	HT
Bouteille de Chivas 12 ans - 70cl	125€
Bouteille Jameson Caskmates - 70cl	125€
Bouteille Clan Campbell - 70cl	100€
Bouteille Rhum Havana 3 ans - 70cl	100€
Bouteille de Ricard - 1L	100€
 Bouteille de Lillet - 75cl <i>Blanc, rosé, rouge</i>	 40€
 Bouteille Vodka Absolut Elyx - 70cl	 125€
Bouteille Tequila Altos Silver - 70cl	100€
Bouteille Gin Beefeater - 70cl	100€
Bouteille Get 27 - 70cl	100€
Bouteille Get 31 - 70cl	100€
Bouteille Cognac Martell VSOP - 70cl	185€
Bière pression-Fut Heineken - 20L	200€
 LES BOUTEILLES DE CHAMPAGNE	
Perrier-Jouët Grand Brut - 75cl	80€
Perrier-Jouët Blason Rosé - 75cl	140€
Mumm Brut - 75cl	71€
Mumm Rosé - 75cl	92€



La carte des vins

LES ILES PAUL RICARD, **MEETINGS & EVENTS**

FORFAIT VINS

9,00€ HT

CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE STYLE

AOP Côtes de Provence 75CL

Blanc, rouge, rosé

Une bouteille pour 3 personnes



LES VINS BLANCS



A la carte

DOMAINE ILE DES EMBIEZ - AOP Côtes de Provence 75CL	25€
LE « M » DE MINUTY - AOP Côtes de Provence 75CL	33€
CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE, Cuvée Marie-Christine AOP Côtes de Provence - Cru classé 75CL	33€
HÉRITAGE DE VANNIÈRES - IGP Mont Caume 75CL	27€
DOMAINE LA GOUJONNE, Cuvée Léa - IGP Var 75CL	24€
DOMAINE BUNAN, Moulin des Costes - AOP Bandol 75CL	33€

LES VINS ROSÉS



A la carte

DOMAINE ILE DES EMBIEZ - AOP Côtes de Provence 75CL	25€
LE « M » DE MINUTY - AOP Côtes de Provence 75CL	33€
CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE, Cuvée Marie-Christine AOP Côtes de Provence - Cru classé 75CL	33€
HÉRITAGE DE VANNIÈRES - IGP Mont Caume 75CL	27€
DOMAINE BUNAN, Moulin des Costes - AOP Bandol 75CL	33€

LES VINS ROUGES



A la carte

Vin des Embiez 75CL	25€
LE « M » DE MINUTY - AOP Côtes de Provence 75CL	33€
CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE, Cuvée Marie-Christine AOP Côtes de Provence - Cru classé 75CL	33€
HÉRITAGES DE VANNIÈRES - IGP Mont Caume 75CL	27€
DOMAINE LA GOUJONNE, Cuvée Léa - IGP Var 75CL	24€
DOMAINE BUNAN, Moulin des Costes - AOP Bandol 75CL	33€

Les îles
**PAUL
RICARD**

Meetings
& Events



CONTACTEZ-NOUS



service.commercial@ilespaulricard.com



04 94 10 66 66

Les annexes

La cuisine artisanale des Embiez en bocaux

Les îles PAUL RICARD ont lancé leur **marque de produit d'épicerie fine et plats à emporter** EMB'OCAUX. Tous les produits sont faits de manière artisanale et mis en bocaux par nos équipes directement sur l'île des Embiez.

✿ LES CONVIVIAUX 🍯 LES SAVOUREUX 🌿 LES GOURMANDS

Les recettes se déclinent autour de **3 gammes aux saveurs provençales et méditerranéennes**. Dans ces trois gammes, vous retrouverez les tartinades, les rillettes, les soupes, les plats, les desserts, les pâtes à tartiner et les confitures.

