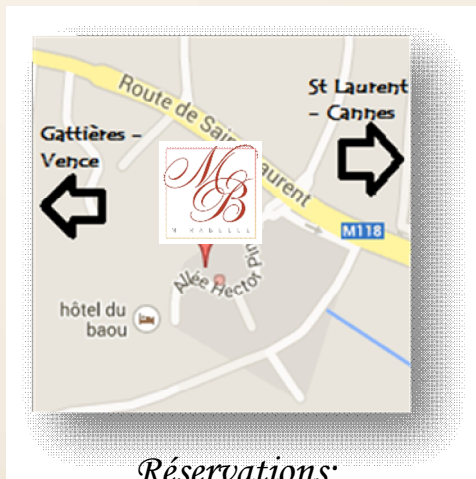




*158, allée Hector Pintus
06610 La Gaude*



Réservations:

04.93.58.87.22

info@mirabellerestaurant.fr

www.mirabellerestaurant.fr

Horaires:

*Du mercredi au dimanche
de 12h00 à 14h00 et
de 19h30 à 21h30.*

Fermé le lundi et mardi

Les services:

Parking gratuit

Terrasse

Menu enfant

Menus en anglais

À proximité:

*Aéroport Nice Côte d'Azur (15
km)*

Saint Jeannet (5 km)

Vence (9 km)

Saint Paul de Vence (12 km)

Hôtel à proximité:

Hôtel du Baou

www.hotel-baou-la-gaude.ghb.fr

Mirabelle vous propose une carte de saison où la fraîcheur et la qualité sont à l'honneur. Nous privilégions les produits AOC et AOP et de notre région. Quelques vins s'ajoutent à notre carte afin de vous faire voyager à travers le vignoble français.

Le nom de notre restaurant nous a été inspiré par nos origines lorraines.

Dans notre restaurant cohabitent dans l'amour et la bonne humeur, la mirabelle, reine de Lorraine et l'olivier, roi de Provence!

Sophie et Michel Betis

Les capacités d'accueil

D'un repas d'affaires en passant par un baptême, un anniversaire et une réunion festive, Mirabelle vous propose un large éventail de prestations destinées aux Groupes de 10 personnes ou plus pour répondre avec un soin particulier à tous vos besoins.

Le Mirabelle vous offre des espaces de caractère pour une capacité totale de 100 personnes.

Le Cœur de Salle: Son atmosphère cosy et raffinée, son décor élégant et épuré, vous accueillent dans la convivialité et la chaleur.

La Salle Belvédère: Lumineuse et ouverte, elle offre une vue sur ses espaces verts.

La terrasse: cet espace se transforme au fil de la journée: ombragée sous les parasols au déjeuner et intime le soir à la lueur des bougies.

Menu à 35 € par personne

Uniquement du mercredi au vendredi au déjeuner

À partir de 10 personnes

Nous vous demandons de choisir un menu unique

Apéritif

Kir lorrain (crème de mirabelle et vin blanc)

Apéritif maison (crème de mirabelle et crémant de lorraine) + 4 €

Coupe de champagne Paul Goerg Premier cru + 6 €

Chips de Socca Luc Salsedo, olives et crackers

Rillettes de saumon à l'aneth, bouquet de mâche

ou

Feuillantine au Saint Marcellin et mesclun de Saint Jeannet

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mirabelle (sup. 6 €)

Dos de merlu, risotto Arborio et sauce safranée

Ou

Suprême de volaille fermière, flan parmentier et sauce forestière

Ou

Filet mignon de porc, moutarde de Meaux et polenta au parmesan

Assiette de 2 fromages affinés et Mesclun de Saint Jeannet (+ 6 Euro)

Panacotta vanille bourbon, ananas et coulis de fruits exotique

ou

Croustillant au chocolat praliné feuilleté, crème vanillée

Ou

Gaspacho de fraise, crème d'Isigny glacée, tuile aux amandes

★★

Café, thé ou infusion

1 bouteille de vin pour 3 personnes, En rosé et rouge, Domaine Eric Gelly, IGP Pays d'Oc

Ces plats sont susceptibles de changer selon les produits de saison

Nous restons à votre disposition pour étudier avec vous toute autre suggestion selon les saisons et la disponibilité des produits.

Pour optimiser les achats et faciliter la bonne marche de la cuisine, nous vous demandons de nous communiquer le choix de votre menu une dizaine de jours avant la date de votre repas.

Menu à 49 € par personne

À partir de 10 personnes

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais.

Nous vous demandons de choisir un menu unique

Apéritif

Kir lorrain (crème de mirabelle et vin blanc)

Apéritif maison (crème de mirabelle et crémant de Lorraine) + 4 €

Coupe de champagne Paul Goerg Premier cru + 6 €

Chips de Socca Luc Salsedo, Gougère, feuilleté (4 pièces par personnes)

Assiette gourmande

(Foie gras de canard, saumon fumé, profiterole au chèvre frais, mesclun de Saint Jeannet)

ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mirabelle

ou

Tartare d'avocat, crevettes au piment d'Espelette, suprême d'orange

Filet de daurade royale, légumes provençaux, émulsion de piquillos et pistou

ou

Magret de canard rôti, jus au porto, macaroni gratinée au parmesan

ou

Pavé de noix de veau poêlée, flan parmentier et sauce forestière

Assiette de 2 fromages et Mesclun (+ 6 Euro)

Farandole de dessert

Gaspacho de fraise, panacotta vanille bourbon, sorbet passion, tuile aux amandes et croustillant au chocolat praliné feuilleté

Le croustillant peut-être servi sous forme de gâteau pour un anniversaire ou baptême présenté en salle

Ou

Mi-cuit au chocolat grand cru Valrhona, glace vanille bourbon

Ou

Gaspacho de fraise, crème d'Isigny glacée, tuile aux amandes

Café, thé ou infusion

1 bouteille de vin pour 3 personnes, En rosé et rouge, Domaine Eric Gelly, IGP Pays d'Oc

Ces plats sont susceptibles de changer selon les produits de saison

Conditions générales de vente.

Réservations: Les réservations des groupes doivent être effectuées auprès de la Direction ou du Service commercial par écrit. Une réservation est valide lorsqu'elle est confirmée par la Direction ou par le Service commercial.

Tarifs: les tarifs indiqués sont nets, confidentiels et s'entendent TTC. Les tarifs sont applicables pour les groupes d'au moins 10 personnes et sont valables jusqu'au 31/12/2018

Location des Espaces : La privatisation de l'établissement est possible sous conditions à établir au préalable avec la Direction.

Menu : Le choix du menu et des plats doit être communiqué par écrit à la Direction au plus tard 5 jours avant la date du service (10 jours pour groupes supérieurs à 80 pax). Ce menu doit être identique pour l'ensemble des convives. Pour vous garantir fraîcheur et qualité, nos recettes peuvent dépendre des arrivages journaliers. En cas de force majeure, la Direction se réserve le droit de modifier le menu sélectionné : un plat d'une valeur similaire ou supérieure sera alors proposé.

Effectifs: Les effectifs définitifs doivent être communiqués au plus tard 72 heures avant l'arrivée du groupe. Cette information servira de base à la facturation finale.

Règlement : Sauf accord préalable, le règlement s'effectue avant l'arrivée du groupe (prépaiement) ou sur place. Nous acceptons les règlements en espèces, carte bancaire et chèque endossable par une banque française (les chèques étrangers ne sont pas acceptés). Les règlements s'effectuent selon le calendrier suivant :

- ✓ 30 % du montant du devis ttc à titre d'arrhes accompagnant l'acceptation du devis.
- ✓ Le solde à la fin de la réception La facturation s'effectue sur la base de l'effectif réservé.

Toute réduction d'effectif non signalée par écrit (e-mail ou fax) à la Direction avant la prestation ne sera pas prise en compte lors de la facturation finale.

Annulation : Toute diminution d'effectif doit être communiquée par écrit (e-mail ou fax) à la Direction ou au Service commercial 72h au plus tard avant la prestation. En cas d'information à moins de 72h avant la prestation, la facturation s'effectuera sur la base des effectifs réservés. Sauf cas de force majeure*, l'annulation totale du Groupe doit être exprimée par écrit (e-mail ou fax) au plus tard 72h avant la date de la prestation. Dans ce cas les arrhes versées resteront acquises au restaurant. Au-delà de cette date, toute annulation non signalée par écrit (e-mail ou fax) entraînera des frais d'annulation de la totalité de la prestation sur la base des effectifs réservés.

* Les événements de force majeure ici visés sont tous les événements, ou toute mesure émanant de l'Autorité Administrative ou des pouvoirs publics rendant impossible l'exécution du contrat ou empêchant son exécution normale.

Horaires : Les Groupes sont tenus de respecter les horaires confirmés à la réservation. A défaut, la Direction se réserve le droit de refuser le Groupe.

Heures supplémentaires Le Client sera facturé des frais de personnel apportés au titre des heures supplémentaires, au-delà de 16h00 pour un déjeuner, au-delà de 24h00 pour un dîner et au-delà des horaires prévus pour toutes autres prestations (cocktails, apéritifs, ...) et ce sur les bases du tarif en vigueur, sauf disposition contraire prévue au contrat. (80 € de l'heure commencée)

Restrictions : Il est rappelé que les prestations et services sont exclusivement fournis par le restaurant La Mirabelle qu'il est strictement interdit d'apporter quelque produit extérieur que ce soit sauf avis contraire exprimé au préalable et par écrit par la Direction.

Responsabilité : Le Mirabelle n'est en aucun cas responsable des pertes, vols ou dégradations des objets personnels des clients.

Droit applicable et litige: les relations commerciales sont régies par le droit français; seul, en cas de litige, le Tribunal de Commerce d'Antibes sera compétent.

Signature Direction Mirabelle



*Date et Signature du Client,
Bon pour acceptation en manuscrit*

Règlement intérieur

Privatisation des Espaces :

La privatisation de l'établissement est possible sous conditions à établir au préalable avec la Direction.

Animation Musicale :

L'animation musicale est autorisée en cas de privatisation de l'établissement. Vous pouvez faire appel à nos prestataires ou bien vous pouvez utiliser les services d'un DJ ou d'un orchestre trouvé par vos soins. Les prestataires choisis par vos soins doivent être soumis à la Direction qui se réserve le droit de les refuser si non adaptés aux espaces et au décor de l'établissement.

Les droits de Sacem sont à régler par le prestataire de la soirée.

Heures Supplémentaires :

Notre prestation inclut la disponibilité de nos locaux de 12h00 à 16h00 dans le cas d'un repas du midi et de 19h30 à 0h00 dans celui d'un repas du soir.

Toute heure supplémentaire commencée sera facturée 80 €.

Accès à la piscine

Pour des raisons de sécurité, l'accès à la piscine est strictement interdit pendant la durée de votre réception.

Responsabilité

Les dommages causés au matériel et aux installations mis à la disposition des convives, entraîneront des frais de remise en état à la charge des Clients.

Pour des raisons évidentes, il est strictement interdit d'utiliser des feux d'artifice, fumigènes, confettis et mousse. L'utilisation d'éléments de décoration accrochés par clous, adhésif ou punaises, doit impérativement être soumise à l'accord de la Direction.

La Direction sollicite la vigilance des parents sur leurs petits afin qu'aucun accident ne se produise et elle décline toute en cas de blessure ou dégradation

Mirabelle n'est en aucun cas responsable des pertes, vols ou dégradations des objets personnels des clients.

Recommandation

Afin que votre banquet soit un moment agréable pour tous, la Direction préconise un comportement correct de la part des convives afin que celui-ci ne porte préjudice ni aux convives, ni au bon déroulement du service.

La Direction se réserve à contrecœur le droit d'intervenir si nécessaire.

Dans le cas d'utilisation ou d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, quel qu'il soit l'endroit où ceux-ci seront entreposés, nous conseillons à notre Clientèle de bien vouloir souscrire à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout éventuel endommagement ou vol.