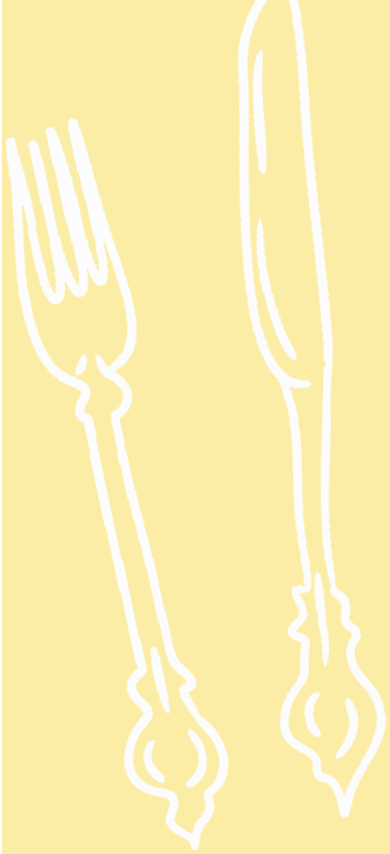


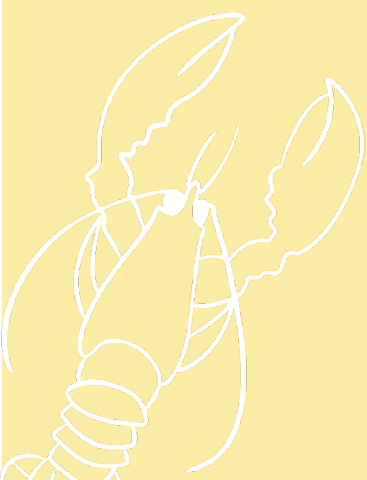


The
Maybourne
Riviera

MENUS

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Private Event Menu



2025

Bienvenue

Welcome

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Surplombant la Côte d'Azur, The Maybourne Riviera est un lieu d'exception où chaque événement devient un moment unique à partager. Inspirée par les produits de saison et les trésors de la Méditerranée, la cuisine signée par nos Chefs sublime chaque instant avec créativité et élégance. Nos espaces offrent un cadre spectaculaire, une vue à couper le souffle et des expériences culinaires sur mesure, conçues pour éveiller tous les sens.

Overlooking the Côte d'Azur, The Maybourne Riviera is a truly exceptional setting where every event becomes a unique moment to share. Inspired by seasonal ingredients and the treasures of the Mediterranean, our chefs' cuisine elevates each occasion with creativity and elegance. Our spaces offer a spectacular setting, breathtaking views, and bespoke culinary experiences designed to awaken all the senses.

Veuillez nous informer de vos besoins alimentaires spécifiques afin que nous puissions vous fournir des informations et des conseils précis sur les ingrédients et les allergènes contenus dans nos plats. Tous les prix incluent la TVA au taux en vigueur.

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information & advice on the ingredients & allergens in our dishes. All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate.



PAUSE CAFÉ

Coffee break

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Servies pour un minimum de 20 personnes, prix par personne

Served for a minimum of 20 guests, price per person

Pause café matin - 35€

Morning coffeebreak

Thé, café, eaux, jus de fruits

Tea, coffee, water, fruit juices

Viennoiseries, Bircher muesli, brochettes de fruits

Pastries, Bircher muesli, fruit skewers

Pause café après-midi - 35€

Afternoon coffee break

Thé, café, eaux, jus de fruits

Tea, coffee, water, fruit juices

4 Mignardises sucrées par personne parmi : Tarte aux fraises, brownie chocolat caramel, tarte au citron meringuée, madeleine au citron de Menton, pavlova aux agrumes (sans gluten).

4 sweet mini pastries per person : strawberry tart, chocolate caramel brownie, lemon meringue tart, Menton lemon madeleine, citrus pavlova (gluten free).

Pause café permanente journée - 80€

Full day coffee break

Profitez de notre pause matin ainsi que de notre pause après-midi accompagnées de 4 finger sandwiches à l'heure du déjeuner soigneusement sélectionnés par notre Chef Exécutif Sébastien Tantot.

Enjoy our morning and afternoon breaks, accompanied by four finger sandwiches thoughtfully selected by our Executive Chef, Sébastien Tantot.



PAUSE CAFÉ À LA CARTE

Coffee break 'à la carte'

Personnalisez votre pause café avec les éléments suivants :

Tailor your coffee break selection with the following items :

Pause café à la carte salée - 8€ par pièce

Savoury 'à la carte' coffee break - 8€ per item

Mini brochette pastèque et feta

Mini watermelon and feta skewer

Mini brochette tomates, mozzarella, olives et basilic

Mini tomatoes, mozzarella, olives and basil skewer

Mini brochette melon et jambon de Parme

Mini melon and Parma ham skewer

Finger sandwich jambon-fromage

Ham and cheese finger sandwich

Finger sandwich saumon, cream cheese et aneth

Salmon, cream cheese and dill finger sandwich

Finger sandwich concombre, cream cheese et aneth

Cucumber, cream cheese and dill finger sandwich

Finger sandwich aux œufs, mayonnaise et ciboulette

Egg, mayonnaise and chive finger sandwich

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Pause café à la carte sucrée - 8€ par pièce

Sweet 'à la carte' coffee break - 8€ per item

Tartelette aux fraises

Strawberry tartlet

Brownie chocolat caramel

Chocolate caramel brownie

Tartelette au citron meringuée

Lemon meringue tartlet

Sélection de cookies : noisette, pistache et chocolat noir 70%

Cookie selection : hazelnut, pistachio and 70% dark chocolate

Madeleines au citron de Menton

Menton lemon madeleines

Chouquettes vanille et chocolat

Vanilla and chocolate chouquettes

Crêpes

(pâte à tartiner, sucre et marmelade citron de Menton option sans gluten à la demande)

Crêpes

(with chocolate spread, sugar, or Menton lemon marmalade gluten-free option available)

Brochettes de fruits de saison (sans gluten)

Seasonal fruit skewers (gluten free)

Pavlova aux agrumes (sans gluten)

Citrus pavlova (gluten free)

Bircher muesli (sans gluten)

Bircher muesli (gluten free)

Chia pudding et fruits rouges (sans gluten)

Chia pudding with red berries (gluten free)



CANAPÉS

Canapés

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Prix par personne - prices per person:

3 canapés (pré-dîner uniquement - *pre-dinner only*) - 20€

5 canapés (pré-dîner uniquement - *pre-dinner only*) - 35€

10 canapés - 65€

18 canapés - 110€

24 canapés - 140€

Canapés froids à base de poisson ou fruits de mer

Cold seafood or fish canapés

Crudo de sériole de Méditerranée, fruits de la passion et truffe

Amberjack crudo from the Mediterranean Sea, passion fruit and truffle

Lobster roll, mayonnaise au saté et citron vert

Lobster roll with satay and lime mayonnaise

Toast de seigle au tarama et fleur de fenouil

Rye bread toast with tarama and fennel blossom

Le thon gras, soja blanc et caviar

Fatty tuna with white soy and caviar

Saumon fumé et citron vert

Smoked salmon with lime

Canapés chauds à base de poisson ou fruits de mer

Hot seafood or fish canapés

Bonbon de langoustine croustillant au basilic

Crispy langoustine bonbon with basil

Bonbon de loup au citron vert

Seabass bonbon with lime

Pissaladière, oignons cuits au vin blanc, anchois et olives

Pissaladière, white wine-cooked onions, anchovies, and olives

Brochette de poulpe et tomate confite, marinée à l'ail et à la cébette

Octopus and confit tomato skewer, marinated with garlic and spring onion

Tempura de crevette

Shrimp tempura

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Canapés froids à base de viande

Cold meat canapés

Tartelette façon vitello tonnato, noix de veau, œufs de caille mollets, pistaches de Bronte, sabayon tonnato

Vitello tonnato tartlet, veal cushion, soft-boiled quail eggs, Bronte pistachios, tonnato sabayon

Toast français de foie gras et figue

French toast with foie gras and fig

Tartare de bœuf bistrotier

Bistro-style beef tartare

Mini pâté en croûte, pickles

Mini pâté en croûte with pickles

Canapés chauds à base de viande

Hot meat canapés

Smash burger

Buns de notre Chef boulanger Romain Blanchard, steak haché de bœuf, sauce barbecue et comté

Buns by our head baker Romain Blanchard, ground beef, barbecue sauce and Comté cheese

Croq' jambon-truffe

Truffled ham croque

Mini pastrami de bœuf

Mini beef pastrami

Roll de poulet au pesto

Chicken and pesto roll



BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Canapés froids végétariens ou végétans

Cold vegetarian or vegan canapés

Brochette de pastèque et melon

Watermelon and melon skewer

Caponata rafraîchie au vinaigre de tomate

Chilled caponata with tomato vinegar

Guacamole vivifié au citron vert

Guacamole lifted with lime

Houmous de pois chiche vert

Green chickpea hummus

Crudo de concombre et menthe fraîche

Cucumber crudo with fresh mint

Canapés chauds végétarien ou végétans

Hot vegetarian or vegan canapés

Le Man'ouché Riviera, sur une base de pâte levée parfumée au zaatar, purée de pistaches et pois chiches, herbes fraîches et sumac

The Riviera Man'ouché, on a za'atar-infused leavened dough base, topped with pistachio and chickpea purée, fresh herbs, and sumac

Gougère au pesto

Pesto gougère

Barbajuans au chèvre frais de Provence et citron confit

Barbajuans with fresh Provençal goat's cheese and candied lemon

Panisses à manger du bout des doigts, sauce onctueuse à la tomate confite et citron vert

Finger-friendly panisses, served with a smooth sun-dried tomato and lime sauce

Canapés sucrés :

Sweet canapés:

Tartelette au citron de Menton (option sans gluten à la demande)

Menton lemon tartlet (gluten free option available)

Tropézienne à la fleur d'oranger

Orange blossom Tropézienne

Chocolat noir à l'huile d'olive et fleur de sel

Dark chocolate with olive oil and fleur de sel

Le calisson gourmand

Indulgent calisson

Pavlova à la fraise et au basilic

Strawberry and basil pavlova

BOWL FOOD

Bowl Food

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Bowl food froids - 15€ par pièce

Cold bowl food - 15€ per item

Gaspacho de tomates, concombre, céleri, olives et croûtons (végan)

Tomato gazpacho with cucumber, celery, olives and croutons (vegan)

Ceviche de bar, maïs, oignons rouges, coriandre et leche de tigre

Seabass ceviche, corn, red onions, coriander and leche de tigre

Œuf parfait, purée de petits pois, bacon croustillant et panko

Perfect egg, pea puree, crispy bacon and panko

Mini burrata, tomates anciennes, pistache et huile de basilic

Mini burrata, heirloom tomatoes, pistachio and basil oil

Tataki de boeuf, sauce vierge au piment et à l'ail, quinoa frisé

Beef tataki, chili and garlic vierge sauce, crispy quinoa

Bowl food chauds - 15€ par pièce

Hot bowl food - 15€ per item

Ravioli à la crème de truffe noire (végétarien)

Ravioli filled with black truffle cream (vegetarian)

Filet de bœuf et aubergine au caviar fumé

Beef filet and smoked caviar eggplant

Poulpe grillé, purée de patates douces, grenade et feta

Grilled octopus, sweet potato puree, pomegranate and feta

Trofie au pesto et au citron confit

Trofie pasta with pesto and preserved lemon

Loup de mer, courgettes rôties et sauce vierge

Seabass, roasted zucchini and vierge sauce

ANIMATIONS CULINAIRES

Live cooking

BIENVENUE

Welcome

Servies pour un minimum de 40 personnes
Served for a minimum of 40 guests

Prix par personne - prices per person:

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

Gaspacho Bar - 40€

Gaspacho Bar

CANAPÉS

Canapés

Gaspacho au choix parmi tomate, concombre, melon ou pastèque.

Accompagné d'un assortiment de garnitures pour une personnalisation à l'envie : brunoise de céleri, tomates, poivrons, oignons rouges, croûtons, olives, huile d'olive, basilic

Choice of gaspacho: tomato, cucumber, melon, or watermelon.

Served with a selection of toppings for personalized garnishing: diced celery, tomatoes, bell peppers, red onions, croutons, olives, olive oil, basil

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

Bar à ceviche - 60€

Ceviche Bar

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

Chaque création raffinée sera préparée à la minute sous les yeux des convives, mettant en valeur une association unique de poisson, garniture et leche de tigre

Each refined creation will be freshly prepared in front of the guests, highlighting a unique pairing of fish, garnish, and leche de tigre

BUFFETS

Buffets

Barbecue Japonais - 60€

Japanese Barbecue

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

Sélection de grillades réalisées à la minute

Selection of grilled to order

AFTERPARTY

Afterparty

Écailler ambulant - 40€

Mobile oyster shucker

MENU ENFANT

Kid's menu

Huîtres cocktails ouvertes à la demande et sublimées par un assaisonnement raffiné

Cocktail oysters shucked to order and enhanced with a refined seasoning

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

Pizza napolitaine - 40€

Neapolitan pizza

La véritable pizza napolitaine, façonnée avec passion et expertise par notre Chef Pizzaiolo Nunzio Coppola, cuite dans notre four à pizza.

The authentic Neapolitan pizza, crafted with passion and expertise by our Chef Pizzaiolo Nunzio Coppola, baked in our pizza oven.

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Stand à caviar (15g par personne) -120€/pers

Caviar stand (15g per guest)

Délicatement présenté sur un blini moelleux, accompagné d'une crème fraîche onctueuse et d'un shot de vodka

Delicately presented on a fluffy blini, with creamy crème fraîche and a shot of vodka

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Stand risotto - 40€

Dans sa meule de parmesan et relevé d'un zeste de citron de Menton.

Stand risotto : In its wheel of Parmesan and sublimated with a zest of Menton lemon.

La découpe de gigot sur l'os - 40€

Carving of bone-in leg of lamb

La découpe de jambon Pata Negra - 40€

Carving of Pata Negra Ham

Le poulpe mariné et grillé à la flamme - 40€

Flame-grilled marinated octopus

Cours de Cuisine avec notre Chef Exécutif Sebastien Tantot - à la demande

Cooking Class with our Executive Chef Sebastien Tantot - on request

Balade givrée en Provence, sélection de glaces et sorbets - 40€

Selection of ice creams and sorbets

Melon, citron de Menton, noisette du Piémont, fraise, framboise aneth, vanille
Sublimés par une garniture au choix : Fruits de la région, éclats de noisettes et de pistaches, meringue herbacée, miel de Provence.

*Melon, Menton lemon, Piedmont hazelnut, strawberry, raspberry with dill, vanilla
Enhanced with a choice of toppings: regional fruits, crushed hazelnuts and pistachios, herbal meringue, Provence honey.*

Les cookies de la Riviera - 40€

Riviera cookie

Une base de cookie neutre, relevée par des saveurs provençales au choix :
brisures de nougat, nougatine aux pignons de Provence, praliné aux noisettes
du Piémont, confit de citron de Menton, caramel au sel de Camargue, fruits secs.
*A neutral cookie base, elevated with your choice of Provençal-inspired flavors:
nougat shards, pine nut nougatine from Provence, Piedmont hazelnut praline,
Menton lemon confit, Camargue salted caramel, and dried fruits.*

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Le tiramisu de notre Chef Pâtissier Romain Ricciardi - 40€

The tiramisu by our Pastry Chef, Romain Ricciardi

Délicatement monté avec une crème mascarpone maison. Le biscuit savoirdi s'imprègne d'un sirop au choix : fraise, fleur d'oranger, café ou citron, avant d'être sublimé selon l'inspiration : fruits de saison, caramel, chocolat, praliné de noisettes du Piémont ou pistache. Une finition croquante au gré des envies : éclats de nougat, nougatine, noisettes ou meringue citronnée.

Delicately assembled with homemade mascarpone cream. The savoirdi biscuit is soaked in a syrup of your choice: strawberry, orange blossom, coffee, or lemon, then elevated as inspired with seasonal fruits, caramel, chocolate, Piedmont hazelnut

Le Comptoir à tartes - 40€

The tart counter

Fond de tarte délicatement garni d'une crème légère pochée à la minute puis parée d'une sélection de fruits régionaux : fraise, pêche, abricot ou cerise, sublimés par une variété de meringues herbacées (thym, aneth, basilic), meringue aux zestes d'agrumes ou gelée de fruits.

Delicate tart base topped with a light cream poached to order, then adorned with a selection of regional fruits: strawberry, peach, apricot, or cherry, enhanced by an assortment of herb-infused meringues (thyme, dill, basil), citrus zest meringue, or fruit jelly.

La table fraîcheur - 40€

The fresh table

Sélection de fruits frais minutieusement découpés à la demande : melon, figues, pêche, agrumes ou pastèque se marient harmonieusement à des notes de verveine ou de menthe, sublimés par un filet de miel de Provence et des zestes d'agrumes délicats.

A selection of fresh fruits meticulously sliced to order: melon, figs, peach, citrus, or watermelon, harmoniously paired with hints of verbena or mint, enhanced by a drizzle of Provence honey and delicate citrus zest.

MENUS

Chef's set menus

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chef's Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Certains produits peuvent varier selon la saison
Certain ingredients may vary depending on the season

MENU AZUR - 3 PLATS

Azur menu - 3-courses

Sélection d'une entrée, un plat (poisson, viande ou végétarien), et un dessert
Selection of a starter, a main course (fish, meat, or vegetarian) and a dessert

Prix par personne - prices per person 110€

Plat supplémentaire - 50€ par personne
Additional dish - 50€ per person

Entrées

Starters

Vitello tonnato, noix de veau, œufs de caille mollets, pistaches de Bronte, sabayon tonnato
Vitello tonnato, veal cushion, soft-boiled quail eggs, Bronte pistachios, tonnato sabayon

Carpaccio de betterave, purée d'avocat, saveurs de tartare
Beetroot carpaccio, avocado purée, tartare-style seasoning

Beignets de fleurs de courgette
Zucchini flower fritters

Poissons

Fishes

Le loup « Georges Fevre » de Méditerranée cuit à la vapeur, sirop de tomate au pesto parfumé à la truffe
Mediterranean sea bass "Georges Fevre": steamed, tomato syrup with truffle-scented pesto

Pavé de daurade, sauce vierge truffée
Sea bream fillet with truffled sauce vierge

La pêche du jour, dans l'esprit d'une petite bouillabaisse, soupe de poisson de roche safranée
Catch of the day: inspired by a Provençal bouillabaisse, gently cooked in a saffron and rockfish broth

Viandes

Meats

Épaule d'agneau longuement cuite, citron confit et olives de Provence
Slow-cooked lamb shoulder with preserved lemon and Provençal olives

Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise
Grilled beef fillet with Béarnaise sauce

Suprême de volaille grillé, légumes au pesto de basilic
Grilled chicken supreme with vegetables and basil pesto

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Végétariens

Vegetarians

Risotto aux asperges, vieux parmesan, noisettes et roquette

Risotto with asparagus, old parmesan, hazelnuts and rocket

Gâteau de tomate « Patty », fleur de capucine à la pulpe de pistache

Patty tomatoes, with cappucine flower and pistachio pulp

Desserts

Desserts

Pavlova aux abricots rôtis et thym citronné (sans gluten)

Pavlova with roasted apricots and lemon thyme (gluten free)

Profiterole chocolat noir 70%, huile d'olive et sel de Camargue

Profiterole with 70% dark chocolate, olive oil and Camargue salt

Tarte meringuée au citron de menton

Lemon meringue tart from menton

Thé, café et mignardises

Tea, coffee and mignardises

MENU CRYSTAL – 3 PLATS

Crystal menu – 3-courses

Sélection d'une entrée, un plat (poisson, viande ou végétarien), et un dessert

Selection of a starter, a main course (fish, meat, or vegetarian) and a dessert

Prix par personne - prices per person 150€

Plat supplémentaire - 50€ par personne

Additional dish - 50€ per person

Entrées

Starters

Carpaccio de tomates et fraises, burrata et vinaigre balsamique blanc

Tomato and strawberry carpaccio, burrata and white balsamic vinegar

Crudo de sériole et melon, vinaigrette au soja blanc

Amberjack crudo with melon and white soy vinaigrette

Carpaccio de poulpe, légumes croquants à l'huile d'olive citronnée

Octopus carpaccio with crisp vegetables and lemon olive oil

Œufs mimosa au caviar

Deviled eggs with caviar

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Poissons

Fishes

Le loup « Georges Fevre » de Méditerranée cuit à la vapeur, sirop de tomate au pesto parfumé à la truffe

Mediterranean sea bass "Georges Fevre" steamed, tomato syrup with truffle-scented pesto

Demi-homard grillé sur les branches de laurier

Half lobster, grilled over bay leaves

La pêche du jour, dans l'esprit d'une petite bouillabaisse, soupe de poisson de roche safranée

Catch of the day, inspired by the traditional bouillabaisse, slowly cooked in a fragrant saffron and rockfish broth

Linguine au caviar et beurre blanc citronné

Linguine with caviar and lemony beurre blanc

Viandes

Meats

Épaule d'agneau confite au vadouvan, tombée de blettes au citron confit

Vadouvan-braised lamb shoulder, sautéed Swiss chard with preserved lemon

Filet de canard, sauce au vinaigre d'agrumes

Duck fillet with citrus vinegar sauce

Filet de bœuf Charolais grillé, blettes et girolles étuvées au poivre vert

Grilled Charolais beef fillet, Swiss chard and chanterelles stewed with green peppercorns

Poulet grillé, légumes au pesto de basilic et pignons de pin

Grilled chicken with vegetables, basil pesto and pine nuts

Végétariens

Vegetarians

Risotto à l'asperge et parmesan

Asparagus and parmesan risotto

La dentelle d'artichauts, velouté d'artichauts lié d'un suc d'olives, capucines citronnées et parmesan végétal

The Artichoke Lace, artichoke velouté bound with olive juice, lemony nasturtiums, and plant-based parmesan

Desserts

Desserts

Tropézienne à la framboise, pistache et fleur d'oranger

Tropézienne with raspberry, pistachio and orange blossom

Mille-feuille à la vanille, miel et pignons de Provence

Mille-feuille with vanilla, honey and Provence pine nuts

Chocolat noir 70%, noisettes du Piémont et caramel au sel de Camargue (sans gluten)

Dark chocolate 70%, Piedmont hazelnut and Camargue salt caramel (Gluten free)

Thé, café et mignardises

Tea, coffee and mignardises

BUFFET

Buffet

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chef's Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

BUFFET DÉJEUNER & DÎNER

Lunch & Dinner buffet

Prix par personne - prices per person 135€

Servis pour un minimum de 60 personnes
Served for a minimum of 60 guests

Propositions froides

Cold Dishes

Planche de charcuteries françaises et italiennes
Platter of French and Italian charcuterie

Sélection de fromages (affineur Thomas Metin)
Selection of cheeses (affineur Thomas Metin)

Pains, focaccia et grissini
Breads, focaccia and breadsticks

Bar à salades au choix du Chef
Chef's choice salad bar

Grand aioli
Traditional Provençal aioli

Poisson en Bellevue
Fish Bellevue style

Mini-écailler (crevettes sauce cocktail)
Mini seafood station (shrimps with cocktail sauce)

Lobster rolls
Lobster rolls

Propositions chaudes

Hot Dishes

Pâtes dans leur meule de parmesan
Pasta in its Parmesan wheel

Risotto au parmesan et au citron de Menton
Lemon and Parmesan risotto

Gigot cuit sur l'os, en habit vert
Bone-in leg of lamb roasted in herb crust

Poulpe mariné puis grillé à la flamme
Marinated and flame-grilled octopus

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Mignardises

Mini pastries

Tartelettes à l'abricot et au thym de Provence (option sans gluten à la demande)

Apricot and Provence thyme tartlets (gluten free option on request)

Le calisson gourmand

The gourmet calisson

Chocolat noir à l'huile d'olive et à la fleur de sel

Dark chocolate with olive oil and fleur de sel

Navettes et canestrellis

Navettes and canestrelli

Formats à partager

Sharing Desserts

Tropézienne à la fleur d'oranger

Orange blossom Tropézienne

Tiramisu al café

Classic tiramisu

Assortiment de cookies aux saveurs du Sud : cookies au citron de Menton et graines de pavot, pignons et miel de lavande, chocolat 70% et noisettes du Piémont

Assortment of cookies with Southern flavours: Menton lemon and poppy seed, pine nut and lavender honey, 70% dark chocolate and Piedmont hazelnuts

Le menu buffet peut être personnalisé avec nos animations culinaires (en supplément)

The buffet menu can be customized with our culinary stations (available at an additional cost)



BIENVENUE*Welcome***PAUSE-CAFÉ***Coffee Break***CANAPÉS***Canapés***BOWL FOOD***Bowl Food***ANIMATIONS CULINAIRES***Live Cooking***MENUS DU CHEF***Chefs Set Menu***BUFFETS***Buffets***DESSERTS SPÉCIAUX***Special Desserts***AFTERPARTY***Afterparty***MENU ENFANT***Kids menu***MENU PRESTATAIRE***Provider Menu***BOISSONS***Beverages***RENSEIGNEMENTS***Information*

GOÛTER

Children's snack

Prix par personne - prices per person 95€

Servi pour un minimum de 20 personnes
Served for a minimum of 20 guests

Cupcakes

Cake pops

Gâteau marbré
Marble cake

Cake citron
Lemon cake

Cookies

Fruits coupés
Fresh fruit cuts

Bar à bonbons
Candy bar

2 animations sucrées à choisir parmi
2 sweet animations to choose from

Machine à barbe à papa
Cotton candy machine

Fontaine en chocolat
Chocolate fountain

Chariot à Pop-corn
Popcorn cart

Stand à cookies avec son choix de toppings
Cookie station with topping choices

Crêpes et sélection de topping
Crepe station with assorted toppings

Boissons

Beverages

Sélection de jus de fruits frais
Selection of fresh fruit juices

Chocolat chaud
Hot chocolate

Soft
Soft drinks

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Prix par personne - *prices per person* 25€

Assiette de fromages

Cheese selection

Sélection au soin du Chef

Chef's selection

Gâteau de mariage

Wedding cake

Servis pour un minimum de 20 personnes

Served for a minimum of 20 guests

Chocolat, noisettes du Piémont et caramel

Piedmont hazelnut chocolate and caramel

Pistache et framboise

Raspberry pistachio

Vanille et fruits de saison

Vanilla and seasonal fruits

Vanille et fruits exotiques

Vanilla and exotic fruits

Prix par personne - *prices per person* 30€

Pièce montée

Croquembouche

Servis pour un minimum de 20 personnes

Served for a minimum of 20 guests

Chocolat

Chocolate

Vanille

Vanilla

Fleur d'oranger

Orange blossom

AFTERPARTY

Afterparty

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Prix par personne - prices per person

Portion de frites pour 2 personnes - 15€

Portion of chips for 2 person

Part de pizza au choix du Chef - 9€

Slice of pizza of the Chef's choice

Croque-truffe - 14€

Truffle croque

Cornet de popcorn salé ou sucré - 7€

Sweet or savoury popcorn cone

Cornet de Churros au sucre vanillé - 11€

Cornet of Churros with vanilla sugar

Gaufre sur bâtonnet - 9€

Waffle on a stick

Bar à bonbons - 25€

Candy bar

Fontaine de chocolat et brochettes de fruits - 20€

Chocolate fountain and fruit skewers



MENU ENFANT

Kid's menu

Prix par personne - prices per person - 40€

Sélection d'une entrée, un plat et un dessert
Selection of a starter, a main course and a dessert

Entrées Starters

Œufs mimosa
Mimosa eggs

Croissant au jambon et salade verte
Ham croissant and green salad

Tomates, mozzarella et huile de basilic
Tomatoes, mozzarella and basil oil

Plats Mains

Risotto à la seiche et au citron confit
Cuttlefish risotto with preserved lemon

Tendre soufflé vapeur de poulette, jus à manger
Tender steamed chicken, jus a manger

Desserts Desserts

Profiterole à la vanille et noisette
Vanilla hazelnut profiterole

Tarte aux fraises
Strawberry tart

Sélection de sorbets et glaces
Selection of sorbets and ice creams

BIENVENUE
Welcome

PAUSE-CAFÉ
Coffee Break

CANAPÉS
Canapés

BOWL FOOD
Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES
Live Cooking

MENUS DU CHEF
Chefs Set Menu

BUFFETS
Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX
Special Desserts

AFTERPARTY
Afterparty

MENU ENFANT
Kid's menu

MENU PRESTATAIRE
Provider Menu

BOISSONS
Beverages

RENSEIGNEMENTS
Informations

MENU PRESTATAIRES

Provider menu

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Prix par personne - prices per person 30€

Sélection d'une entrée, un plat (poisson, viande ou végétarien), et un dessert.
Selection of a starter, a main course (fish, meat, or vegetarian) and a dessert.

Entrées

Starters

Salade de pâtes

Pasta salad

Tomates séchées, mozzarella, pignons de pin et pesto

Sun-dried tomatoes, mozzarella, pine nuts and pesto

Salade de quinoa

Quinoa salad

Grenade, feta, cébettes, piments et vinaigrette asiatique

Pomegranate, feta, cebettes, chillies and Asian dressing

Salade niçoise

Niçoise salad

Poivrons, thon, olives, anchois et vinaigrette citron

Peppers, tuna, olives, anchovies and lemon dressing

Plats

Mains

Club sandwich

Poulet, salade, tomates et mayonnaise

Chicken, lettuce, tomatoes and mayonnaise

Bagel

Saumon fumé, concombre, cream cheese, roquette et avocat

Smoked salmon, cucumber, cream cheese, rocket and avocado

Desserts

Desserts

Tarte fine aux pommes

Thin apple tart

Mousse chocolat 70% et noisettes

70% chocolate and hazelnut mousse

En fonction du nombre de prestataires, un repas au sein de notre cafétéria peut être proposé, au tarif de 20€ par personne

Depending on the number of service providers, a meal in our cafeteria can be offered at a rate of €20 per person

BOISSONS

Drinks

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

CARTE DES COCKTAILS

Cocktail Menu

Long drinks -25€

Orange blossom Bellini (pêche, fleur d'oranger, Champagne)
Orange blossom Bellini (peach, orange blossom, Champagne)

Bergamote Spritz (Prosecco, Perrier, Italicus Rosolio di bergamotto)
Bergamote Spritz (Prosecco, Perrier, Italicus Rosolio di bergamotto)

Mastiha Paloma (axia Mastiha, soda pamplemousse rose, sirop)
Mastiha Paloma (axia Mastiha, soda pamplemousse rose, sirop)

Americano pêche (campari, vin à la pêche, jasmin)
Peach Americano (campari, peach wine, jasmin)

Mocktails - 20€

Virgin Paloma (citron jaune, sirop d'agave, soda pamplemousse)
Virgin Paloma (lemon, agave syrup, grapefruit soda)

Virgin Bellini (fleur d'oranger, soda pêche et jasmin)
Virgin Bellini (orange blossom, peach and jasmine soda)

FORAITS VIN

Wine packages

Nos forfaits vins incluent ½ bouteille par personne, des eaux minérales, ainsi que le thé et le café

Our wine packages include ½ bottle per person, mineral water, tea and coffee

Forfait classique - 50€

Classic Package

Blanc : IGP Méditerranée Bio, Triennes « Les Auréliens »
Rosé : IGP Méditerranée, Triennes
Rouge : IGP Méditerranée Bio, Triennes « Les Auréliens »

Forfait Provence-70€

Provence Package

Blanc : Côtes de Provence, Domaine Gavoty « Grand Classique »
Rosé : Côtes de Provence, Figuière « Première »
Rouge : Bandol, Domaine de la Suffrène « Tradition »

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kid's menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Forfait Prestige - 90€

Prestige Package

Blanc : Chablis « Saint-Pierre » Domaine d'Henri Blanc

Rosé : Côtes de Provence, Minuty « Rosé & Or »

Rouge : Saint-Emilion Grand Cru, 2nd Vin du Château La Dominique « Relais de La Dominique

FORFAITS CHAMPAGNE

Champagne packages

Forfait classique

Classic Package

Prix par personne - *prices per person*

1h - 60€

2h - 85€

3h - 105€

Chaque heure supplémentaire : 20€

Each additional hour : 20€

Champagne : Maison Billecart-Salmon « Le Réserve »

Blanc : IGP Méditerranée Bio, Triennes « Les Auréliens »

Rosé : IGP Méditerranée, Triennes

Rouge : IGP Méditerranée Bio, Triennes « Les Auréliens »

Spiritueux

Spirits

Gin Hendrick's, vodka Grey Goose, tequila Milagro Silver, whisky

Woodford reserve bourbon ou Monkey shoulder, rhum Havana Club,

vermouth blanc Del Professore bianco, Vermouth rouge Mancino Rosso

Boissons softs

Soft drinks

Jus de fruits (orange, pomme, ananas, cranberry), Fever Tree tonic, Evian,

San Pellegrino, Coca-cola, Coca-cola sans sucres, Fuze tea, Sprite

BIENVENUE

Welcome

PAUSE-CAFÉ

Coffee Break

CANAPÉS

Canapés

BOWL FOOD

Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES

Live Cooking

MENUS DU CHEF

Chefs Set Menu

BUFFETS

Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX

Special Desserts

AFTERPARTY

Afterparty

MENU ENFANT

Kids menu

MENU PRESTATAIRE

Provider Menu

BOISSONS

Beverages

RENSEIGNEMENTS

Informations

Forfait Premium

Premium Package

Prix par personne - *prices per person*

1h - 90€

2h - 135€

3h - 175€

Chaque heure supplémentaire : 40€

Each additional hour : 40€

Champagne : Ruinart Blanc de blancs

Blanc : IGP Méditerranée Bio, Triennes « Les Auréliens »

Rosé : IGP Méditerranée, Triennes

Rouge : IGP Méditerranée Bio, Triennes « Les Auréliens »

Spiritueux

Spirits

Gin Tanqueray Ten, vodka Grey Goose, tequila Altos Reposado, whisky Woodford reserve bourbon ou The Macallan 12 ans « double cask », rhum Brugal 1888, vermouth blanc Del Professore bianco, vermouth rouge Mancino Rosso

Boissons softs

Soft drinks

Jus de fruits (orange, pomme, ananas, cranberry), Fever Tree tonic, Evian, San Pellegrino, Coca-cola, Coca-cola sans sucres, Fuze tea, Sprite

FORFAIT SANS ALCOOL

Soft packages

Prix par personne - *prices per person*

1h - 30€

2h - 40€

3h - 45€

Sélection de jus de fruits

Selection of fruit juices

Eaux minérales plates et gazeuses

Still and sparkling mineral waters

Boissons sans alcool

Soft drinks

San Pellegrino, Coca-cola, Coca-cola sans sucres, Fuze tea, Sprite

1 Mocktail au choix

Choice of 1 mocktail

Virgin Paloma (citron jaune, sirop d'agave, soda pamplemousse),
ou Virgin Bellini (fleur d'oranger, soda pêche et jasmin)

*Virgin Paloma (yellow lemon, agave syrup, grapefruit soda),
or Virgin Bellini (orange blossom, peach and jasmine soda)*

RENSEIGNEMENTS

Informations

BIENVENUE
Welcome

PAUSE-CAFÉ
Coffee Break

CANAPÉS
Canapés

BOWL FOOD
Bowl Food

ANIMATIONS CULINAIRES
Live Cooking

MENUS DU CHEF
Chefs Set Menu

BUFFETS
Buffets

DESSERTS SPÉCIAUX
Special Desserts

AFTERPARTY
Afterparty

MENU ENFANT
Kid's menu

MENU PRESTATAIRE
Provider Menu

BOISSONS
Beverages

RENSEIGNEMENTS
Informations

Pour toute demande de renseignement, d'information complémentaire ou de réservation, veuillez contacter notre équipe Événements à l'adresse suivante :

For any enquiry, further information or to book your event, please contact our Events team at the following address:

events@maybournriviera.com

Renseignements Généraux
General enquiries

infos@maybournriviera.com



The
Maybourne

Riviera
