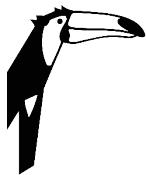




MENUS BANQUET

Minimum 15 personnes

Tarifs 2026



VAN DER VALK
HOTEL SAINT AYGULF



VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

Madame, Monsieur,

Veuillez trouver ci-joints nos propositions de menus concernant votre évènement. Afin de personnaliser celui-ci, nous vous conseillons de prendre rendez-vous. Lors de ce premier contact, le plan de table, le menu et vos différents souhaits seront abordés, ainsi que le choix de la date et de la salle.

Le nombre approximatif d'invités devra être renseigné deux semaines avant la date de l'évènement, puis définitivement 72 heures avant.

Nos propositions sont des formules complètes comprenant nappage, bougeoirs, taxes et service.

Vous avez la possibilité d'apporter votre champagne, le bouchon vous sera alors facturé 10€ par bouteille.

La réservation de la salle est définitive une fois les arrhes versés à savoir, 350€ pour la salle Etang (capacité max. 60 personnes), 500€ pour la salle Thoronet (capacité max. 160 personnes), 250€ pour la salle Esterel ou Veranda2000. Celle-ci sera mise à votre disposition sur demande pour la décoration, si possible la veille.

Pour le bien de nos installations, les confettis en bombe, ballons et punaises sont interdits.

Nous vous demandons de bien vouloir respecter les heures légales de votre évènement soit, à partir de 12h00 jusqu'à 17h00 ou à partir de 19h00 jusqu'à 01h00 du matin.

Concernant le menu, un choix unique vous sera demandé pour l'ensemble des convives, à l'exception des allergies et vegan. Concernant le dessert, il s'agit également d'un seul gâteau au choix pour l'ensemble des convives.

Merci de votre compréhension,
La Direction

Maximus



VAN DER VALK
HOTEL SAINT AYGULF

APÉRITIFS

Apéritif Iris
5,00€ p.p.

Punch ou Sangria

-
Assortiment biscuits salés
Assortiment olives

ou

Apéritif Eglantine
9,00€ p.p.

Soupe de champagne

-
Assortiment biscuits salés
Assortiment olives
Assortiment feuilletés chauds

Droit de bouchon de 10€ par bouteille ouverte

Martimus



VAN DER VALK
HOTEL SAINT AYGULF

MENU

à 38€ p.p.

Salade Frédérique aux amandes

salade mesclun, tomates, avocat, haricots verts, fond d'artichaut, bacon, amandes effilées

Filet de Daurade, sauce curcuma

Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Fraisier, Framboisier, Croustillant Chocolat, Forêt Noire, Choco-Framboise, Poire-Chocolat ou Caramelait

Vin et café inclus

*En option: Eau Minérale plate et gazeuse **2,00€ p.p.***

Maximus



VAN DER VALK
HOTEL SAINT AYGULF

MENU
à 43€ p.p.

Terrine de foie gras de canard

Pavé de veau, sauce morilles

Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Fraisier, Framboisier, Croustillant Chocolat, Forêt Noire,
Choco-Framboise, Poire-Chocolat ou Caramelait

Vin et café inclus

*En option: Eau Minérale plate et gazeuse **2,00€ p.p.***

Maximus



VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

MENU

à 45€ p.p.

Escapade en mer

saumon fumé, crevettes roses, effiloché de crabe

Filet de Loup, sauce au thym à l'ail

Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Fraisier, Framboisier, Croustillant Chocolat, Forêt Noire,
Choco-Framboise, Poire-Chocolat ou Caramelait

Vin et café inclus

*En option: Eau Minérale plate et gazeuse **2,00€ p.p.***

Maximus



VAN DER VALK
HOTEL SAINT AYGULF

MENU

à 49€ p.p.

Gambas Antillaise, salade verte

Pavé de veau, jus romarin

Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Fraisier, Framboisier, Croustillant Chocolat, Forêt Noire,
Choco-Framboise, Poire-Chocolat ou Caramelait

Vin et café inclus

En option: Eau Minérale plate et gazeuse **2,00€ p.p.**

Maximus



VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

MENU à 59€ p.p.

Risotto aux Saint-Jacques

Filet de boeuf, quenelle de pomme purée truffée, pointe d'asperge verte

ou

Filet de turbot, sauce champagne

Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Assiette de fromage

Fraisier, Framboisier, Croustillant Chocolat, Forêt Noire,
Choco-Framboise, Poire-Chocolat ou Caramelait

Vin et café inclus

*En option: Eau Minérale plate et gazeuse **2,00€ p.p.***

Maximus



VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

MENU à 69€ p.p.

Risotto de Saint-Jacques

Filet de turbot, sauce champagne

Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Filet de boeuf, quenelle de pomme purée truffée, pointe d'asperge verte

Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Assiette de fromage

Fraisier, Framboisier, Croustillant Chocolat, Forêt Noire,

Choco-Framboise, Poire-Chocolat ou Caramelait

Vin et café inclus

*En option: Eau Minérale plate et gazeuse **2,00€ p.p.***

Maximus



VAN DER VALK HOTEL SAINT AYGULF

MENU à 85€ p.p.

Amuses bouches

Opéra de foie gras, quenelle de confiture de figues et toasts

Demi homard grillé sauce estragon et son risotto
Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Mojito du chef

Filet de boeuf Wellington sauce périgourdine
Accompagnés de féculents et légumes au gré du chef

Assiette de fromage

Fraisier, Framboisier, Croustillant Chocolat, Forêt Noire,
Choco-Framboise, Poire-Chocolat ou Caramelait

Vin et café inclus

En option: Eau Minérale plate et gazeuse 2,00€ p.p.

Maximus



VAN DER VALK
HOTEL SAINT AYGULF

MENU ENFANT

à 18€ p.p.

Salade mixte

ou

Jambon blanc de paris

ou

Assiette de saucisson

-

Nuggets de poulet et frites

ou

Cabillaud pané et frites ou riz

-

Mousse au chocolat

ou

Glace deux boules

ou

Dessert du banquet

Eau, Coca-Cola, jus d'orange inclus

Jusqu'à 12 ans inclus

Maximus



HÔTEL SAINT-AYGULF ★★★ RESTAURANT MARTINUS

Téléphone : +33 (0)4 94 52 74 85

Mail : salons@aygulf.valk.com

Site internet : www.hotelstaygulf.fr

Adresse : 214 RD 559, 83370 Saint-Aygulf

GPS : Rue d'Alsace



VAN DER VALK
HOTEL SAINT AYGULF