

CASTEL

PLAGE PRIVÉE

RESTAURANT





L'ICONIQUE CASTEL PLAGE



Niché au pied du Château comme dans un écrin, le Castel Plage est un lieu unique à bien des égards.

Son atmosphère début du siècle marqué par ses volutes en fer forgé, ses lignes arrondies et son décor font du Castel Plage un lieu unique et emblématique de la Côte d'Azur. Son panorama à couper le souffle éblouira l'ensemble de vos convives.

Un savoir-faire reconnu, une équipe professionnelle et attentive, des plats élaborés à partir de produits frais et de saison sont les ingrédients d'un moment inoubliable.

Ce haut lieu de la culture niçoise depuis des décennies vous offrira une vue imprenable sur la baie de Angès. Le Castel c'est la promesse d'un moment unique et inoubliable.

Vous dinerez face à la mer, au son des vagues en admirant l'un des plus beaux couchers de soleil puis, après le crépuscule, le célèbre collier de perles de la Baie des Angès fera son apparition.

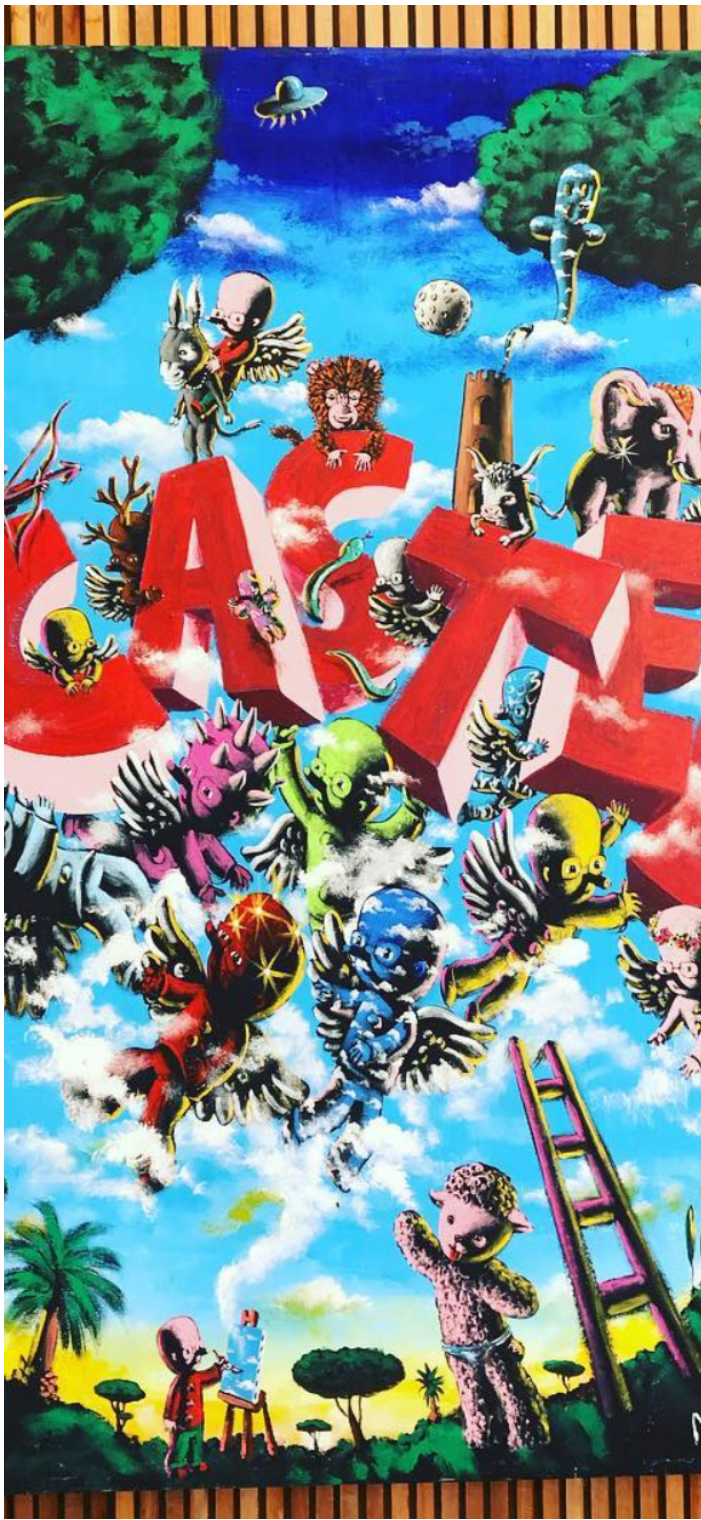




GALERIE D'ART

À CIEL OUVERT







UN LIEU QUI RASSEMBLE

À LA LUMIÈRE DU JOUR



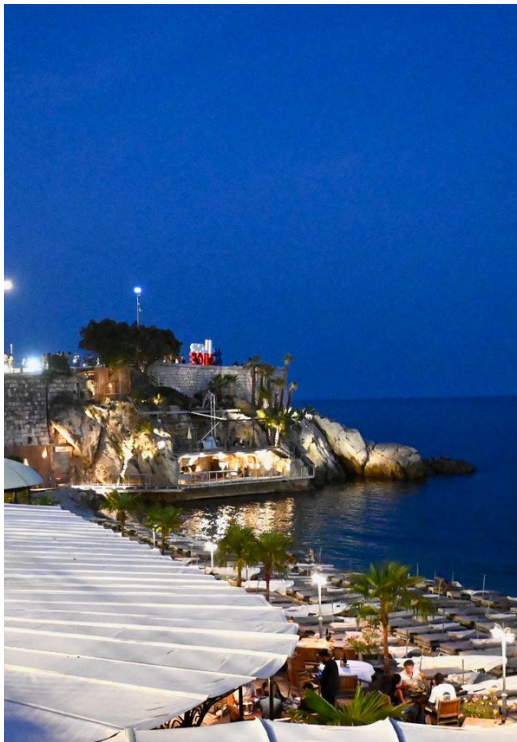
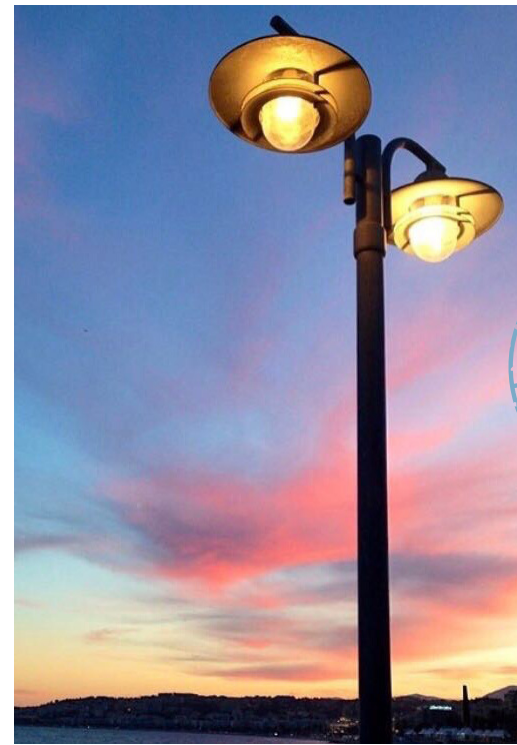




UN LIEU QUI RASSEMBLE

DANS LA LUEUR DU SOIR







NOS MENUS



Nous proposons une formule de bienvenue servie face à la mer, comprenant une coupe de Champagne, accompagnée de mignardises salées.

Nos formules événementielles sont proposées pour un minimum de 20 convives.

Les propositions présentées ici ne sont pas exhaustives et nous sommes à votre disposition pour étudier toute autre demande particulière afin de répondre pleinement à vos envies.

Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des participants, mais nous proposons des alternatives en cas de régimes alimentaires particuliers.

Enfin, pour terminer votre repas, nous vous proposons une formule cocktail ou digestif.

MENU SAVEUR



À PARTIR DE 20 PAX

ENTRÉES

Fraicheur Italienne

Tomates cœur de Bœuf, Burratina, Pesto, Mesclun du Saleya
ou

Petits farcis Niçois

Mesclun

PLATS

Dos de cabillaud

rôti sur la peau, pommes de terre grenailles rôties,
légumes croquants juste snackés
ou

Pavé de veau de lait

légumes de saison rôtis, pomme de terre grenaille

DESSERTS

Intense choco-noisette

ou

Tarte aux fruits de saison

Café

Vins (1 bouteille pour 3 personnes) : Domaine de Triennes - AOC Côte de Provence

Eaux minérales (1 bouteille pour 2) : Evian - Badoit





BUFFET MÉDITERRANÉEN

À PARTIR DE 100 PAX

Assortiment de sushis / Mini Pan Bagnat / Beignet de fleur
de courgette / Barbajuan / Gravelax de Saumon



Poulpe de roche en persillade / Crevettes Panko / Petits farcis niçois /
Tataki de Bœuf aux notes asiatiques / Manchon de Poulet mariné au Cumin /
Travers de Porc / Quinoa en taboulé / Epis de Maïs grillés



Tartelette Citron meringuée / Gourmandise Choco-Noisette /
Tarte aux Fruits Rouges / Plateau de fruits frais de saison

Vins (1 bouteille pour 3 personnes) : Domaine de Triennes - AOC Côte de Provence

Eaux minérales (1 bouteille pour 2) : Evian – Badoit

MENU DONNÉ À TITRE INDICATIF, POUVANT VARIER EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS



ANIMATION MUSICALE & DÉCORATION FLORALE



Notre établissement est équipé d'un système audio nous permettant de diffuser une musique d'ambiance durant le dîner. Dans le cadre d'une soirée dansante nous pouvons vous mettre en relation avec plusieurs prestataires musicaux (DJ, ingénieurs son...) avec lesquels nous avons déjà eu l'occasion de travailler et qui ont enchanté nos convives.

Notre établissement est déjà largement arboré et fleuri, néanmoins nous avons la possibilité de vous conseiller plusieurs artisans fleuristes afin de vous permettre de traiter directement avec ces derniers.



CAPACITÉ D'ACCUEIL



Repas Assis : 450 pax



Cocktail : 600 pax

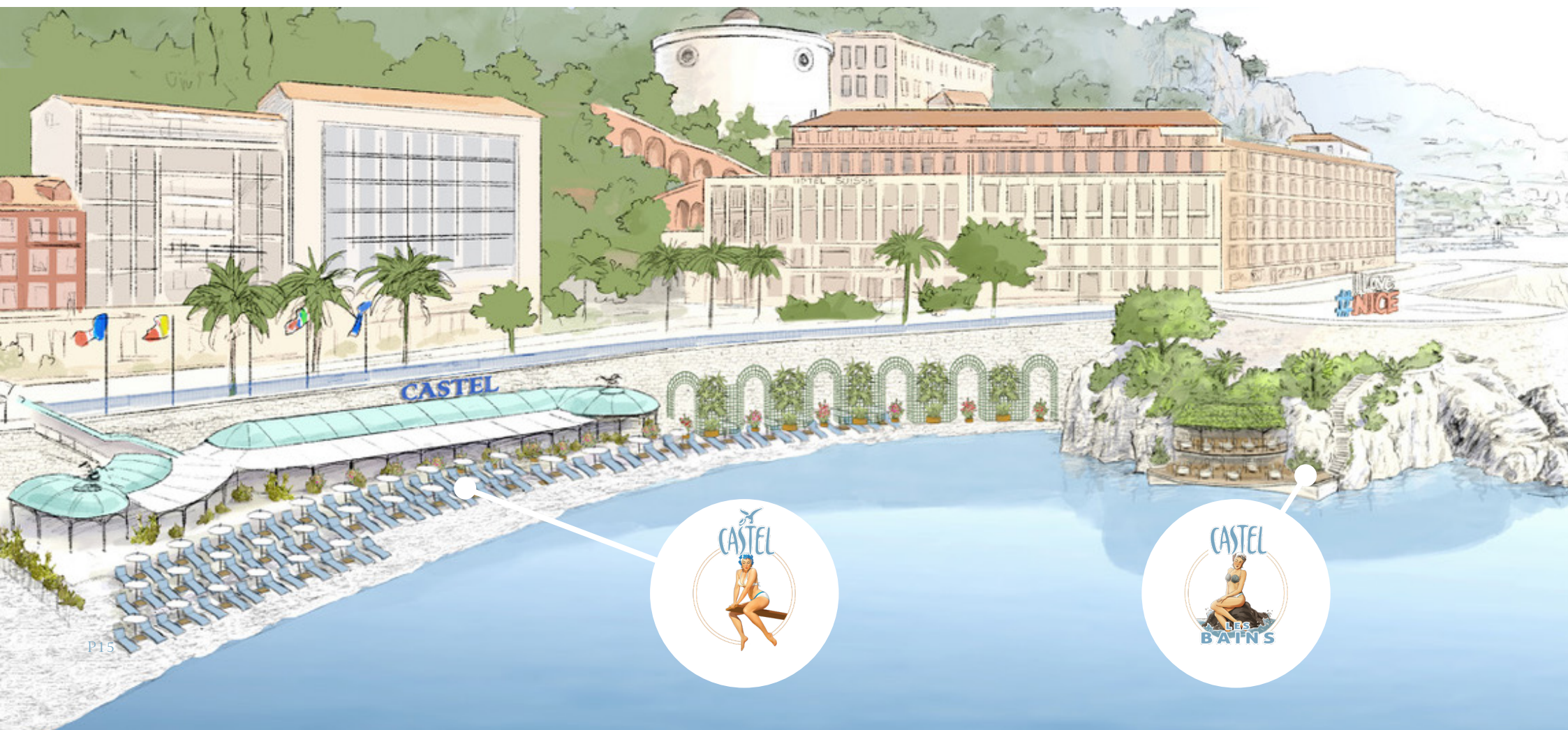


Repas Assis : 145 pax



Cocktail : 220 pax

Il est conseillé au-delà de 100 personnes et en fonction de la période (mai, juin, septembre) de prévoir une couverture extérieure type tentes chapiteaux.
Pour se faire, nous pouvons vous mettre en relation avec des prestataires qualifiés.

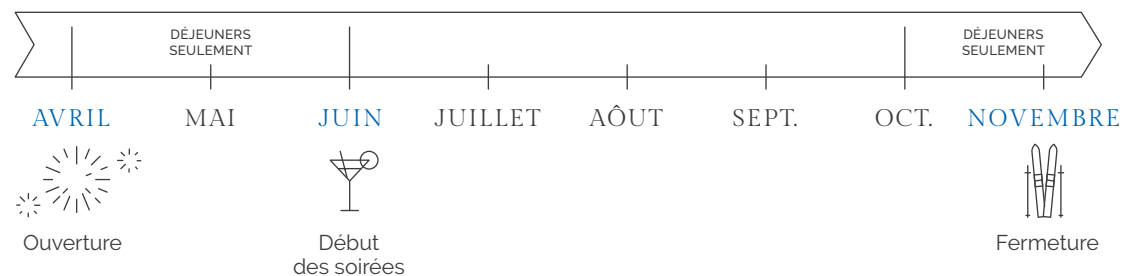




FICHE TECHNIQUE



Périodes d'ouverture
de l'établissement



Capacité d'accueil
en repas assis
450



Capacité d'accueil
en cocktail
600



Tables rondes
8-10 PERSONNES

MOYENS D'ACCÈS



Parkings à proximité

- 1 - Parking Saleya - 400 m - 5 min à pied
- 2 - Parking du Phare - 500 m - 6 min à pied
- 3 - Parking Sultzer - 600 m - 8 min à pied
- 4 - Parking Corvezy - 650 m - 8 min à pied
- 5 - Parking Port Lympia - 850 m - 10 min à pied



Stations de tramway

- 1 - Arrêt Opéra / Vieille Ville - 600 m - 8 min à pied
- 2 - Arrêt Garibaldi / Château - 950 m - 11 min à pied
- 3 - Arrêt Port Lympia - 1 km - 13 min à pied



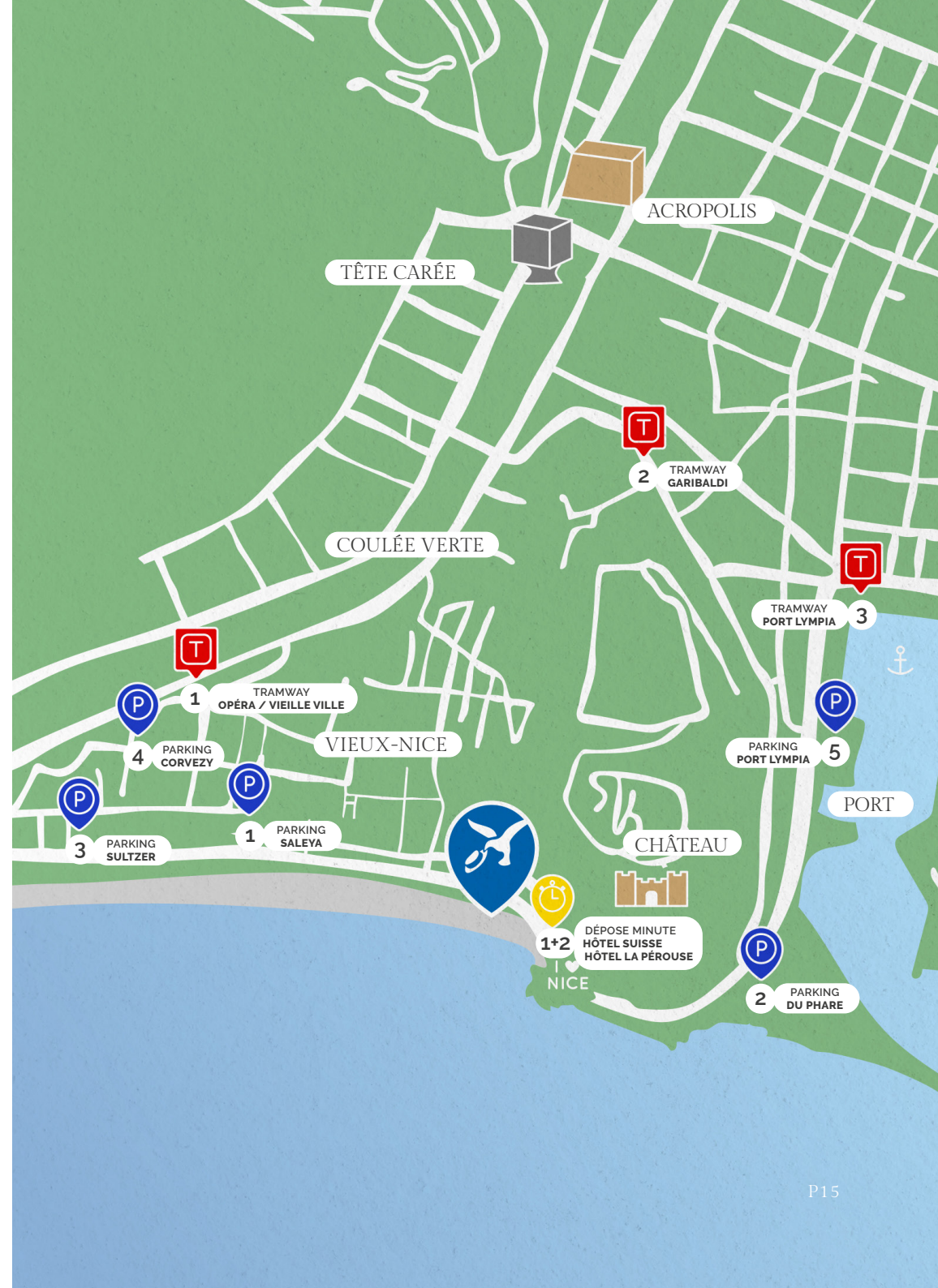
Déposes-minute

- 1 - Devant l'Hôtel Suisse - 100 m - 1 min à pied
- 2 - Devant l'Hôtel La Pérouse - 110 m - 1 min à pied



Aéroport - 10 km

- 19 min en voiture
40 min en tramway - ligne 2 arrêt Garibaldi / Château









CASTEL



PLAGE PRIVÉE & RESTAURANT

 8, Quai des Etats-Unis - 06300 Nice

 events@castelplage.com
info@castelplage.com

 Restaurant : 04 93 85 22 66
Laurence : 06 71 42 37 68

 @castelplage

 @castelplageprivee

 www.castelplage.com

