



VILLA MIRAÉ, UNE OASIS DE BEAUTÉ OÙ LES RÊVES PRENNENT VIE

UNE OFFRE UNIQUE DE RESTAURATION SIGNÉE MAURO COLAGRECO

Du **bar** aux **restaurants**, en passant par le **Solarium**, la **piscine** et le **petit-déjeuner**, l'offre culinaire de **Villa Mirané** se distingue tout au long de la journée par une approche **authentique et durable**.

Sous la direction du **Chef Mauro Colagreco**, deux concepts de restaurants prennent vie :
Amarines by Mauro Colagreco, expérience gastronomique pensée comme une véritable invitation à voyager à travers les paysages de la **Méditerranée**, et **Miraé by Mauro Colagreco**, proposant une offre **décontractée** aux saveurs méditerranéennes ancrées dans le **terroir**.



CATALOGUE DE PRESTATIONS

DANS LE CADRE D'UNE PRIVATISATION DES ESPACES DE RESTAURATION,
HORS PRIVATISATION COMPLÈTE DE LA VILLA

TOUS LES TARIFS AFFICHÉS SONT EN TTC (TOUTES TAXES COMPRISES)

The image shows a bright, modern dining room. In the foreground, a dark wood rectangular table is set with white plates, glasses, and a small potted plant. It is surrounded by upholstered chairs with wooden frames. In the background, there are several round tables with similar chairs. Large windows with white frames offer a view of an outdoor area with greenery and a pool. The ceiling features a decorative circular light fixture. The overall atmosphere is warm and elegant.

amarines

BY MAURO COLAGRECO

ESPACE
AMARINES BY MAURO COLAGRECO





RESTAURANT GASTRONOMIQUE AMARINES BY MAURO COLAGRECO

Amarines by Mauro Colagreco, c'est l'énergie fraîche et spontanée de la Méditerranée servie dans une cuisine gastronomique sincère et accessible. Ici, on célèbre la richesse des saisons et l'élégance du terroir avec une touche de décontraction qui invite à partager, s'émerveiller et vibrer ensemble.

PRIVATISATION DU RESTAURANT AMARINES

Services	Déjeuner (après validation F&B*) ou dîner
Capacité d'accueil	Minimum 15 personnes, maximum 30 personnes (table de 6 et 4 personnes) Parking non garanti
Minimum de dépense attendu F&B* par service	Pas de minimum forfaitaire au déjeuner Dîner : minimum forfaitaire 6 000 € (mai-juin, septembre-octobre), 7 500 € (juillet-août)

Ce montant représente le minimum de consommation garanti pour l'usage exclusif du restaurant

NOS MENUS

AMARINES BY MAURO COLAGRECO

Le menu présenté ci-dessous est à titre indicatif. Soucieuse de valoriser les produits de saison et la créativité du Chef Mauro Colagreco, notre carte évolue régulièrement au fil des saisons.

MENU EN 3 MOUVEMENTS

(disponible uniquement au déjeuner)

130 €

Asperges du pays

Tarte aux asperges et lard de Colonnata, sabayon marbré à l'ail des ours et vin jaune, morilles du pays

Blettes arc-en-ciel

Canard Burgaud, petit épeautre aux amandes fraîches, huile verte aux herbes de Provence

Fraises de Provence

Fraises et fenouil confit, gelée et crème glacée à la verveine

MENU EN 4 MOUVEMENTS

(déjeuner et dîner)

150 €

Poisson de roche

En crudo, pesto de pistache, infusion et garum d'agrumes, capucines

Gnocchi

Aux condiments sentier des Ogres, gamberoni et leur bisque, fèves et petit pois

Pêche sauvage de nos Côtes

Braisée aux olives, asperges d'ici, citron confit, basilic, sauce bagna cauda

Ou

Agneau des Alpilles

Rôti avec son jus, yaourt de brebis, barigoule d'artichauts, amandes

Miel de fleurs

Glacé, crumble à la cire d'abeille, gelée hydromel, verjus, pollen

MENU EN 7 MOUVEMENTS

(déjeuner et dîner)

Maximum 15 personnes

195 €

Poisson de roche

En crudo, pesto de pistache, infusion et garum d'agrumes, capucines

Coquillages de Camargue

En ragoût, façon bouillabaisse, safran de Sospel

Civet de morilles au vin jaune

Epeautre de haute Provence, huile ail des ours

Pêche sauvage de nos Côtes

Braisée aux olives, asperges de Gourdon, citron confit, basilic, sauce bagna cauda

Veau Tigre de Corse

En carré, jus de daube au vin de Bandol, foie gras, carottes

Rhubarbe

Confit dans son jus acidulé au gingembre, sorbet fromage blanc aux herbes

Île flottante

Comme un calisson, crème anglaise à la mélisse, kumquat

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Plateau de fromage
25 €

SALLE & TERRASSE AMARINES





BUFFET BRUNCH AMARINES BY MAURO COLAGRECO

PRIVATISATION DE L'ESPACE RESTAURANT AMARINES

Expérience	1 à 2 pièces peuvent être personnalisables, sur demande
Services	Déjeuner
Capacité d'accueil	Minimum 20 personnes, maximum 30 personnes Parking non garanti

SALLE & TERRASSE AMARINES



MENU BRUNCH

150 € par personne

Notre offre brunch évolue au rythme des saisons et de l'inspiration du Chef Mauro Colagreco.
Les suggestions présentées ci-dessous sont données à titre indicatif et peuvent être ajustées.

SOUS VOS YEUX

Chariot gourmand : œufs préparés à la minute
Show cooking de pâtes fraîches (en option)

SALÉ

Avocado toast
Sélection de quiches salées
Planches de charcuteries artisanales & fromages
Plateau d'huîtres
Plateau de crudités croquants
Salades : quinoa, tomates burrata, pastèque
Viande de nos régions grillée, pommes de terre fondantes
à la graisse de canard

SUCRÉ

Sélection de viennoiseries
Sélection de gâteaux, madeleines et cookies
Tarte aux fruits de saison
Plateau de fruits frais découpés

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Show Cooking

*2 pièces par personne : supplément
de 15 € par personne*

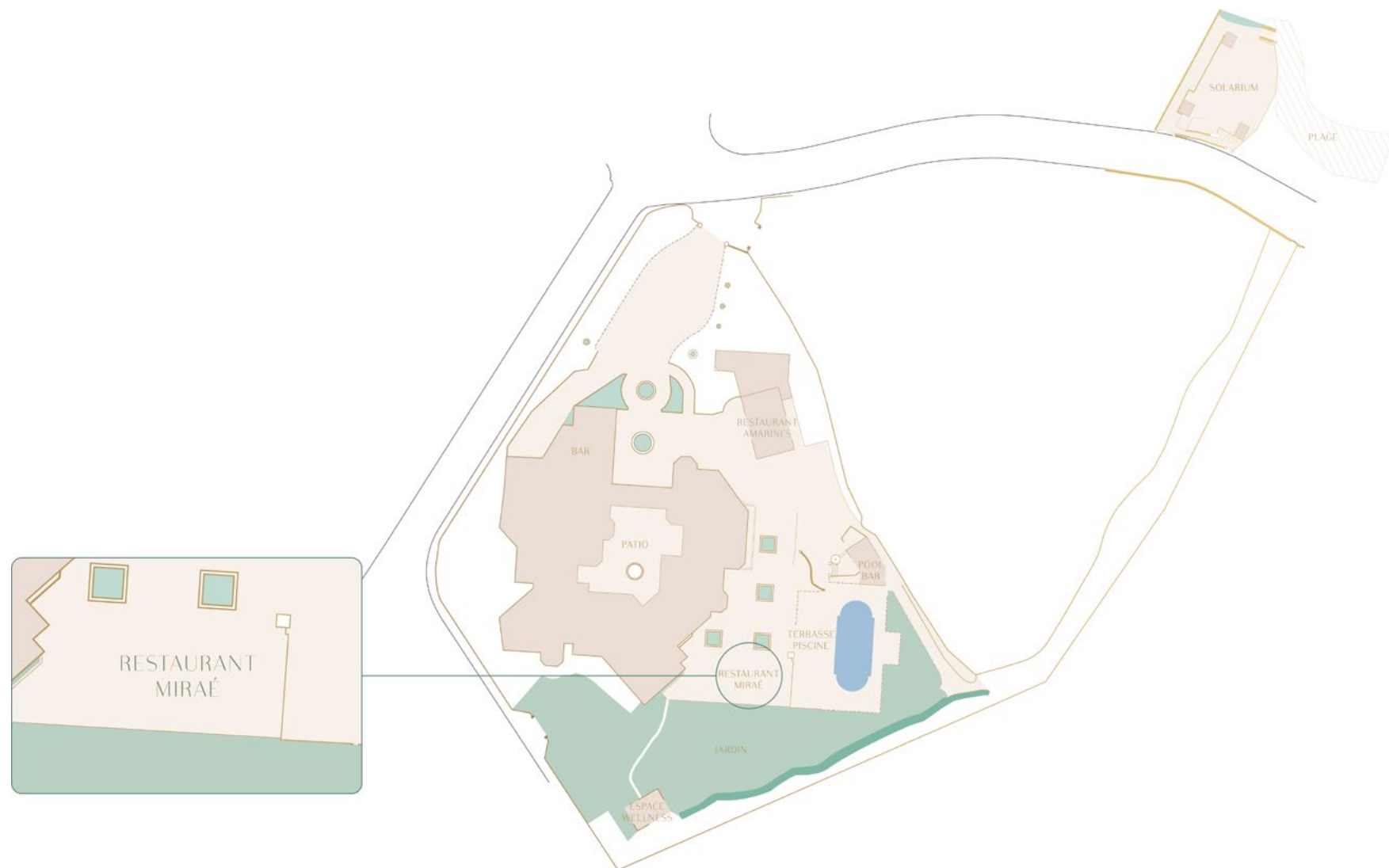
*Détails des options et forfaits en fin de document

MIRAE

BY MAURO COLAGRECO



ESPACE
MIRAÉ BY MAURO COLAGRECO



MIRAÉ BY MAURO COLAGRECO



Le restaurant Miraé by Mauro Colagreco s'inspire des traditions culinaires des rivieras françaises et italiennes, revisitées avec la touche contemporaine et audacieuse du chef étoilé. Dans un cadre convivial et ensoleillé, savourez les spécialités emblématiques de la côte, de Gênes à Saint-Tropez : une véritable escapade gourmande sous le signe de la Dolce Vita.

PRIVATISATION DU RESTAURANT MIRAÉ

(obligatoire à partir de 25 personnes)

Services	Déjeuner et dîner
Capacité d'accueil	Minimum 20 personnes, maximum 50 personnes Parking non garanti
Minimum de dépense attendu F&B* par service	Pas de minimum forfaitaire au déjeuner Dîner : minimum forfaitaire 4 800 € (mai-juin, septembre-octobre), 6 000 € (juillet-août)

Ce montant représente le minimum de consommation garanti pour l'usage exclusif du restaurant

La Villa ne dispose pas d'espace de repli en intérieur.
En cas d'intempéries, un report ou une annulation de l'événement pourra être envisagé.

NOTRE CARTE

120 € par personne

Le menu présenté ci-dessous est à titre indicatif. Soucieuse de valoriser les produits de saison et la créativité du Chef Mauro Colagreco, notre carte évolue régulièrement au fil des saisons.

ENTRÉES

Burrata des Pouilles
Petits pois, menthe, citron confit,
roquette et parmesan

Salade aux artichauts
Roquette, parmesan, poutargue,
vinaigrette d'agrumes, noisettes du Piémont

Salade tiède de fèves
Guanciale, sarriette, toast grillé au thym

PLATS

Tortellini
Feuilles de bourrache et fromage de
chèvre famille Monteiro

Poisson sauvage de Méditerranée à la ligure
Courgettes trompettes, artichauts, pommes de terre,
tomates, olives, ail et câpres

Filet de bœuf
Ragoût de petits pois, morilles à l'ail des ours,
sauce au poivre

Épaule d'agneau des Alpilles confite
Jus provençal, légumes du soleil farcis au four

DESSERTS

Cœur de citron
En tarte, meringue et sorbet à la bergamote

Riz au lait "Cappuccino"
Crème glacée à la fleur de lait

Mousse au chocolat
Glace parfum de garrigue,
praliné noisette





ESPACE SOLARIUM
& JARDIN



COCKTAIL

COCKTAIL AVEC PRIVATISATION

Expérience

Service au plateau
Possible sur terrasse Amarines & Miraé,
selon la taille du groupe
15 canapés par personne

Services

Solarium : dîner (de mai à octobre), déjeuner (mai & octobre
uniquement)
Jardin : déjeuner ou dîner

Capacité d'accueil

Minimum 20 personnes, **maximum 60 personnes**

Frais de location de mobilier supplémentaire

1 000 €, comprenant la location de buffets,
bars et mange-debout

FORFAIT CANAPÉS

120 € pour 15 pièces salées froides, chaudes et sucrées

CANAPÉS FROIDS

Tartare de thon, chips de tapioca, gel citron

Tartelette carotte-cumin

Pain à la tomate, jambon ibérique

Toast tapenade, artichaut, parmesan

Gougères aux herbes et chèvre frais

Croustillant de pois chiche et aubergine fumée

Pichade mentonaise

Pissaladière anchois, olives, fleur de thym

Gaspacho de tomate verte

Soupe glacée de melon et menthe fraîche
(disponible mai-juin)

Ceviche de daurade

CANAPÉS CHAUDS

Barbajuans

Gougères aux herbes et chèvre frais

Croque-monsieur

Fleur de courgette, sauce bagna cauda

Panisse

Caroline au parmesan, jambon et pistache

Cromesqui de poisson de méditerranée, sauce aioli

Raviole de champignons & émulsion de parmesan

Beignet de gambas au citron vert

Poisson à la ligure, légumes de saison

Moules gratinées, chorizo, romarin

Navarin d'agneau, légumes de saison

CANAPÉS SUCRÉS

Macaron au chocolat

Tartelette citron meringuée

Tartelette aux fruits de saison

Paris Brest

Madeleine citron basilic

Mini tropézienne

Salade de fruits frais et basilic

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Show Cooking

2 pièces par personne : supplément
de 15 € par personne



JARDIN



PISCINE



SOLARIUM



LES FORFAITS



APÉRITIFS ET BOISSONS



FORFAIT APÉRITIF

—
45 €

SÉLECTION DE 4 CANAPÉS PAR PERSONNE :

- Croque monsieur
- Pissaladière ou pichade
- Barbajuans
- Tartare de thon, chips de tapioca, gel citron

—
1 COUPE DE CHAMPAGNE PAR PERSONNE

Champagne Deutz Brut Classic

FORFAITS VINS ET SOFTS



Forfait vin Méditerranée

55 €

*3 verres de vin par personne
(13cl)*

Bellet, Château de Bellet blanc

Côtes de Provence, Cuvée "Agachon" Clos de l'Ours rouge

Côtes de Provence, Clos de l'Ours "L'accent" Rosé

Forfait vin Grand terroir

80 €

*3 verres de vin par personne
(13cl)*

Chablis 1er cru , Les Fourchaumes, Domaine Vrignaud

AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Mondot

Forfait soft

20 €

1 Eau plate ou pétillante par personne

Sélection de cafés ou thés

OPEN BAR CLASSIQUE

65 € PAR PERSONNE POUR 1 HEURE*

Vin blanc, rosé, rouge
(Côtes de Provence Château Léoube)

Sélection de spiritueux
(Vodka Ketel One, Gin Bombay Sapphire,
Whisky Black Label, Pastis, Aperol)

Bière du Comté de Nice

Sélection de soft
(sodas, jus de fruits, eau)

Sélection de 2 cocktails créations

**(40 € par personne par heure supplémentaire) • Champagne non inclus*



OPEN BAR CHAMPAGNE

80 € PAR PERSONNE POUR 1 HEURE*

Champagne Deutz Brut Classic
(1/2 Bouteille/pers)

Vin blanc, rosé, rouge
(Côtes de Provence Château Léoube)

Sélection de spiritueux
(Vodka Ketel One, Gin Bombay Sapphire,
Whisky Black Label, Pastis, Aperol)

Bière du Comté de Nice

Sélection de soft
(sodas, jus de fruits, eau)

Sélection de 2 cocktails créations

**(50 € par personne par heure supplémentaire)*



OPEN BAR CHAMPAGNE PRESTIGE

450 € PAR PERSONNE POUR 1 HEURE*

Champagne Roederer Cristal blanc
(1/2 Bouteille)

Vin blanc, rosé, rouge
(Côtes de Provence Château Léoube)

Sélection de spiritueux
(Vodka Ketel One, Gin Bombay Sapphire,
Whisky Black Label, Pastis, Aperol)

Bière du Comté de Nice

Sélection de soft
(sodas, jus de fruits, eau)

Sélection de 2 cocktails créations

**(300 € par personne par heure supplémentaire)*



CONTACTS



Clémentine NORMAND

Directrice des Ventes

T. +33 (0)6 83 89 86 53

M. cnormand@inwood-hotels.com

Julia AMOUYAL

Responsable Commerciale Sud-Est

T. +33 (0)6 41 66 99 76

M. jamouyal@inwood-hotels.com

Nicolas ROBARDEY

Attaché Commercial Externe Sud-Est

T. +33 (0)7 89 31 76 47

M. nrobardey@inwood-hotels.com

