





# 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 Miraé** 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 DES PRESTATIONS

---

DANS LE CADRE D'UNE PRIVATISATION DE L'HÔTEL,  
HORS JUILLET-AOÛT.

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

La privatisation totale de la Villa Miraé (hors juillet-août) est possible à partir d'un séjour de deux nuits consécutives et soumis à un minimum de dépense restauration & boissons à hauteur de 15 000€ par jour.



## BRUNCH

### BRUNCH AVEC SERVICE BUFFET

*Ensemble des espaces de la Villa  
(sous réserve de capacités correspondantes)*

Services

Déjeuner

Capacité d'accueil

150 personnes maximum

Frais de location de mobilier  
supplémentaire

À titre indicatif, prévoir 3 500 € de location de  
mobilier/matériel pour 150 personnes (comprenant buffets,  
parasols)

# MENU BRUNCH

150 € par personne

Le menu présenté ci-dessous constitue une offre de base, soumise à validation auprès de nos équipes.  
Tout ajustement devra être confirmé en amont, et sujet à une éventuelle augmentation tarifaire.

## 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

*Apéritif 45 €  
1 coupe de Champagne + 4 canapés*



## BUFFET

### REPAS ASSIS AVEC SERVICE BUFFET

*Ensemble des espaces de la Villa  
(sous réserve de capacités correspondantes)*

Expérience	Service buffet de 3 heures incluant des mets froids & chauds (assortiments d'entrées et de plats, desserts et fruits de saison)
Services	Déjeuner ou dîner
Capacité d'accueil	120 personnes maximum
Frais de location de mobilier supplémentaire	Prévoir une enveloppe de 3 500 € (comprenant la location de buffets et parasols)

# MENU BUFFET

Le menu présenté ci-dessous constitue une offre de base, soumise à validation auprès de nos équipes.  
Tout ajustement devra être confirmé en amont, et sujet à une éventuelle augmentation tarifaire.

## BUFFET FROID

Tomates anciennes & burrata crémeuse, huile d'olive infusée au basilic, fleurs comestibles

Salade de quinoa tricolore, légumes grillés, herbes sauvages et vinaigrette aux agrumes

Carpaccio de courgette à la menthe fraîche, copeaux de pecorino, éclats de noisettes torréfiées

Tartare de daurade au citron vert, huile d'olive au fenouil et piment doux

Taboulé d'herbes fraîches (persil, coriandre, menthe), grenade, citron vert

Planches de charcuteries artisanales & fromages

Assortiment de pains : focaccia au romarin, pain aux olives taggiasche, crackers aux graines

## BUFFET CHAUD

Poisson entier rôti (dorade ou bar), huile vierge parfumée aux agrumes et fenouil

Viande grillée, pommes de terre fondantes

Épaule d'agneau confite au citron, thym et romarin, jus réduit

Show-cooking de pâtes fraîches ou risotto  
*(en option)*

## BUFFET DE DESSERTS

Sélection de gâteaux, madeleines et cookies

Tarte aux fruits de saison

Tarte au citron de Menton

Mousse au chocolat

Île flottante crème anglaise à la lavande

Tarte tropézienne

Plateau de fruits frais découpés

## OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

*Show Cooking*

2 pièces par personne : supplément  
de 15 € par personne



## REPAS BANQUET ASSIS

### REPAS ASSIS FORMAT BANQUET

*Ensemble des espaces de la Villa privatisables  
(sous réserve de capacités correspondantes)*

Services

Déjeuner ou dîner

Capacité d'accueil

150 personnes maximum

Frais de location de mobilier  
supplémentaire

6 000 € maximum de location de matériel à prévoir pour  
150 personnes (location de tables, chaises,  
lingerie art de la table)

# MENU EN 3 TEMPS

## SAISON PRINTEMPS (MAI - JUIN)

120 € par personne

Le menu présenté ci-dessous constitue une offre de base, soumise à validation auprès de nos équipes.  
Tout ajustement devra être confirmé en amont, et sujet à une éventuelle augmentation tarifaire.

### ENTRÉES

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

Carpaccio de gamberoni de San Remo, vinaigrette  
aux agrumes

Fleurs de courgette farcies aux crustacés, poivre  
vert, citron confit, jus de tête au basilic

### PLATS

*(avec option végétarienne)*

Poisson à la ligre, courgettes trompettes,  
artichauts violets, fèves, pommes de terre, tomates,  
olives, ail et câpres

Filet de bœuf rôti au beurre, champignons  
des bois, gnocchis poêlés,  
sauce au poivre et aux herbes

Risotto d'asperges vertes

### DESSERTS

Mousse au chocolat, glace aux senteurs de  
Provence, praliné de fruits secs

Tarte cœur de citron, meringue  
et sorbet bergamote

Crèmeux au chocolat blanc, sorbet cerises

### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Apéritif 45 €  
1 coupe de Champagne + 4 canapés

# MENU EN 3 TEMPS

SAISON AUTOMNE (SEPTEMBRE - OCTOBRE)

120 € par personne

Le menu présenté ci-dessous constitue une offre de base, soumise à validation auprès de nos équipes.  
Tout ajustement devra être confirmé en amont, et sujet à une éventuelle augmentation tarifaire.

## ENTRÉES

Burrata à la courge confite au safran

Salade d'artichauts, roquette, poutargue,  
parmesan et vinaigrette aux agrumes

Carpaccio de gamberoni,  
vinaigrette aux agrumes et kumquats

## PLATS

*(avec option végétarienne)*

Millefeuille de légumes de saison, vierge aux olives,  
sauce tomates rôties

Artichauts à la barigoule

Épaule d'agneau rôtie au four, jus aux olives,  
gnocchis et courgette gratinée à l'ail confit et basilic

## DESSERTS

Tiramisu au café

Crèmeux au yaourt grec et sorbet figues

Crème brûlée au chocolat

## OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

*Apéritif 45 €*  
*1 coupe de Champagne + 4 canapés*

# MENU EN 4 TEMPS

## SAISON PRINTEMPS (MAI - JUIN)

150 € par personne

Le menu présenté ci-dessous constitue une offre de base, soumise à validation auprès de nos équipes.  
Tout ajustement devra être confirmé en amont, et sujet à une éventuelle augmentation tarifaire.

### ENTRÉES

Burrata à la courge confite  
au safran

Salade d'artichauts, roquette,  
poutargue, parmesan et  
vinaigrette aux agrumes

Carpaccio de gamberoni,  
vinaigrette aux agrumes et  
kumquats

### PREMIERS PLATS

Galinette braisée, bouillon de  
tomates à l'aioli, fèves,  
petits pois

Trofie au pesto, parmesan  
et tomates confites

Rascasse rôtie au four, sauce  
safran, moules, mousseline  
de fenouil

### SECONDS PLATS

Souris d'agneau confite façon  
navarin printanier

Filet de bœuf rôti au beurre,  
champignons des bois,  
gnocchis poêlés, sauce au  
poivre et aux herbes

Risotto d'asperges vertes

### DESSERTS

Mousse au chocolat, glace aux  
senteurs de Provence, praliné  
de fruits secs

Tarte cœur de citron, meringue  
et sorbet bergamote

Crèmeux au chocolat blanc,  
sorbet cerises

### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

*Apéritif 45 €  
1 coupe de Champagne + 4 canapés*

# MENU EN 4 TEMPS

SAISON AUTOMNE (SEPTEMBRE - OCTOBRE)

150 € par personne

Le menu présenté ci-dessous constitue une offre de base, soumise à validation auprès de nos équipes.  
Tout ajustement devra être confirmé en amont, et sujet à une éventuelle augmentation tarifaire.

## ENTRÉES

Burrata à la courge confite  
au safran

Salade d'artichauts, roquette,  
poutargue, parmesan et  
vinaigrette aux agrumes

Carpaccio de gamberoni,  
vinaigrette aux agrumes et  
kumquats

## PREMIERS PLATS

Galinette braisée dans un  
fumet de bouillabaisse,  
ratatouille au basilic

Rascasse rôtie au four, sauce  
safran, moules, mousseline  
de fenouil

Artichauts à la barigoule

## SECONDS PLATS

Poitrine de veau roulée aux  
agrumes rôtis, cavatelli,  
menthe fraîche, sauce  
puttanesca

Filet de bœuf rôti au beurre,  
champignons des bois,  
gnocchis poêlés, sauce au  
poivre et aux herbes

Petits farcis  
à l'agneau des Alpilles

## DESSERTS

Tiramisu au café

Crèmeux au yaourt grec  
et sorbet figues

Crème brûlée au chocolat

## OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

*Apéritif 45 €*  
*1 coupe de Champagne + 4 canapés*



## COCKTAIL

### COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DINATOIRE

*Ensemble des espaces de la Villa privatisables  
(sous réserve de capacités correspondantes)*

Expérience	15 canapés par personne Service au plateau
Services	Déjeuner et dîner
Capacité d'accueil	250 personnes maximum
Frais de location de mobilier supplémentaire	Environ 2 500 € comprenant la location de parasols, mange-debout et buffets-bar



# 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 ligurie, 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



# 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)

## AUTRES PRESTATIONS



- **Solution de repli en cas d'intempérie** : entre 10 000 à 15 000€ par événement pour la location et l'installation d'une tente événementielle
- **Matériel pour cérémonie de mariage** : 25 € par personne, pour la location de chaises, dans la limite de 120 personnes maximum selon les décorations & installations prévues
- **Prestataires externes sur devis** : orchestre, DJ, sonorisation

# CONTACTS



**Clémentine NORMAND**

Directrice des Ventes

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

M. [cnormand@inwood-hotels.com](mailto:cnormand@inwood-hotels.com)

**Julia AMOUYAL**

Responsable Commerciale Sud-Est

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

M. [jamouyal@inwood-hotels.com](mailto:jamouyal@inwood-hotels.com)

**Nicolas ROBARDEY**

Attaché Commercial Externe Sud-Est

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

M. [nrobardey@inwood-hotels.com](mailto:nrobardey@inwood-hotels.com)





# 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 Miraé** 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 ancrée dans le **terroir**.