MENUS DE GROUPE

2026/2027

À PROPOS

CONCEPT - RESTAURANT

MENUS

MENUS & FORFAITS BOISSON

CONTACT

A PROPOS

CONCEPT - RESTAURANT

MAYSSA BEACH, RESTAURANT AVEC UNE VUE PANORAMIQUE SUR LA BAIE DE VILLEFRANCHE-SUR-MER

Le Mayssa Beach, situé au coeur de Villefranche-sur-Mer, vous convie à une expérience culinaire unique.

Une invitation au voyage avec sa terrasse panoramique spectaculaire sur la rade de Villefranche-sur-Mer et ses eaux scintillantes. pour vos repas. Un restaurant créant le plus beau décor pour vos moments inoubliables.

Le décor du Mayssa en fait l'endroit idéal pour célébrer les grands moments de la vie, des réunions de famille aux dîners romantiques en amoureux. Que vous souhaitiez marquer une occasion spéciale ou simplement vous détendre en admirant le paysage, le lieu offre une atmosphère chaleureuse et accueillante qui convient à toutes les occasions.

TERRASSE PANORAMIQUE

Notre terrasse panoramique surplombant la rade de Villefranche-sur-Mer, peut accueillir jusqu'à 120 personnes. Cet espace idyllique est parfait pour des mariages, des réceptions privées ou des cocktails d'entreprise. Venez vivre des moments magiques dans ce havre de paix méditerranéen.

TERRASSE COUVERTE ET CHAUFFEE

Notre terrasse couverte et chauffée, offre une vue sur la pittoresque rade de Villefranche-sur-Mer. Avec une capacité d'accueil jusqu'à 60 personnes, cet espace est idéal pour les groupes moyens. Profitez de l'intimité et de la protection contre les intempéries tout en admirant le paysage marin. Si le temps le permet, la terrasse peut également être découverte pour une expérience en plein air rafraîchissante.

Jusqu’à 120 personnes en optant pour la salle intérieure attenante.

TERRASSE DOUBLE-VUE

Notre terrasse double vue offre deux vues uniques pour un maximum de 40 convives. D'un côté, admirez le charme pittoresque du village, tandis que de l'autre, plongez dans la splendeur de la rade de Villefranche-sur-Mer. Cette terrasse intimiste est l'endroit parfait pour des réunions privées ou des moments spéciaux entre proches. Profitez d'une expérience unique où le panorama change à chaque coin de l'espace.

SALLE INTERIEURE

Notre salle intérieure peut accueillir jusqu'à 65 personnes, offrant une ambiance qui évoque l'intérieur d'un bateau, avec une atmosphère maritime unique.

Pour des événements plus importants jusqu'à 120 personnes, la réservation de notre terrasse couverte adjacente offre une solution parfaite, permettant des rassemblements plus vastes à l'abri des intempéries, tout en conservant le charme nautique de notre espace principal.

NOS MENUS

NOS CANAPES COCKTAILS

Notre Chef vous suggère un assortiment parmi les canapés suivants
(4 pièces par personne) :

- Petit carré de Pissaladière,
- Croustades de fromage de chèvre, tomate, olive et pignons de pin torréfiés,
- Cuillère de mini tartare de crabe chutney de mangue,
- Verrines de poulpes avec dès de légumes croquants,
- Cuillères de guacamole et petite queue de crevette,
- Mini blinis au saumon mariné par nos soins et crème ciboulette,
- Croustades au foie gras et son chutney de figue,
- Petit carré de Foccacia aux tomates et olives,
- Petit carré de Foccacia à la crème de truffe.

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU DECOUVERTE

CHOIX UNIQUE A FAIRE PARMI LES DIFFERENTS PLATS
(même choix pour tous les convives)

ENTREES

•Assiette de petits farcis Niçois, mesclun vinaigrette de framboise, parmesan et crème de balsamique.
ou
•Assiette de Saumon mariné à l'aneth par nos soins, julienne de légumes croquants, crème légère à la ciboulette.
ou
•Mille feuille de tomates, courgettes et aubergines au chèvre frais, Petite salade d'herbe huile de noisette.

PLATS

•Médaillon de quasi de veau, jus au romarin, écrasé de pomme de terre et méli-mélo de légumes.
ou
•Filet de daurade à la plancha polenta crémeuse aux tomates confites, légumes sautés.
ou
•Risotto Arborio aux courgettes fleurs et ses tuiles de parmesan

DESSERTS

•Le traditionnel tiramisu au café
ou
•Tarte fine aux pommes et éclats de noisettes, glace vanille
ou
• Baba au Rhum aux fruits

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU MEDITERRANEE

ENTREES

• Farandole d'entrées à partager :
Fraîcheur de Crabe à l'Avocat et dés de Tomates, Tomates couleurs mozzarella Burata, Salade d'artichauts.

PLAT

• Filet de Loup à la plancha,
Ecrasé de pomme de terre et méli-mélo de légumes.
ou
• Grenadins de veau aux champignons, polenta crémeuse aux tomates confites, légumes sautés.

DESSERT

• Moelleux au chocolat, sauce caramel et verrine de glace vanille.
ou
• Exotisme de tiramisu aux fruits de la passion
et crumble noix de coco.

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU MARIAGE NOCES GRAND LARGE

À compter de 15 personnes

MISE EN BOUCHE

•Fine tartelette comme une pissaladière, noix de St Jacques, petits légumes tournés, salade d'herbes.

ou

•Terrine de foie gras de canard faite maison, Méli-mélo de fruits secs au miel et pain toasté à la figue.

PLAT

•Dos de Loup à la plancha, risotto au parfum de truffe, légumes du marché.

ou

•Filet de bœuf rôti, jus corsé aux morilles, écrasé de pomme de terre, légumes de saison.

FROMAGE

•Duo de fromage : Petit fromage de chèvre et éclats de Parmesan mesclun à l'huile d'olive.

DESSERTS

• Pièce montée des mariés (3 choux par personne)
• Mignardises

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU MARIAGE NOCES DELICATESSE

À compter de 30 personnes

MISE EN BOUCHE

• Noix de Saint Jacques snackées,
• Fleurs de courgettes farcies d'une julienne de légumes.

ENTREE

•Camerone rôtie en papillon, spaghetti de légumes croquants, vinaigrette d'agrume à la coriandre.

DIGESTIF

Granité de thym citron et limoncello.

PLAT

• Pièces de veau cuite à basse température aux champignons, écrasé de pommes de terre et méli-mélo de légumes de saison.

FROMAGE

• Assiette de fromages et sa petite salade d'herbe à l'huile de noix.

DESSERTS

• Pièce montée des mariés (3 choux par personne)
• Mignardises

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU MARIAGE NOCES RIVIERA

À compter de 30 personnes

MISE EN BOUCHE

• Salade de homard, vinaigrette de framboise, pousse d'épinard, julienne de légumes et mangue.

ENTREE

• Dos de loup de ligne rôti dur sa peau, barigoule d'artichauts et pommes de terres rôties.

DIGESTIF

• Granité de thym citron et limoncello.

PLAT

• Filet de bœuf aux morilles, écrasé de pomme de terre et légumes sautés.

FROMAGE

• Assiette de fromages et sa petite salade d'herbe à l'huile de noix.

DESSERTS

• Pièce montée des mariés (3 choux par personne)
• Mignardises

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

BUFFET - GRILL DE LA MER

Animé par nos équipes - À compter de 30 personnes - Boissons non comprises

ENTREES FROIDES

• Poivrons rouges et jaunes grillés à l'huile d'olive

• Tomates et mozzarella en écailles à l'huile de basilic

• Aubergines et fleurs de courgettes en beignets

• Panier de crudité et son anchoïade,

• Saumon frais mariné à l'aneth tranché au moment

• Salade Niçoise « comme à la maison »

AU GRILL

• Faux filet de boeuf en Tagliata tranché devant vos convives

• Dorades et Bars grillés découpés devant vos convives, Scampi poêlés (2 par pers)

• Pommes de terre au four en robe de chambre & crème ciboulette

• Penne au parfum de truffe

DESSERTS

• Sorbets,

• Cascade de fruits de saison et assortiment de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles) accompagné de sabayon.

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

BUFFET - SAVEURS

Animé par nos équipes - À compter de 30 personnes - Boissons non comprises

ENTREES FROIDES

• Panier de crudité et son anchoïade,

• Salade d'artichauts, roquette et copeaux de parmesan

• Tomates et Mozzarella en écailles à l'huile de basilic

• Fleurs de courgettes et aubergines en beignets

• Saumon frais mariné à l'aneth tranché au moment

• Foie gras frais poêlé, au moment devant vos convives,

• Émincé de crabe et tartare d'avocat

AU GRILL

• Filet de boeuf en Tagliata coupé devant vos convives

• Dorade, bar et denti préparé devant vos convives

• Camerone rôties

• Pommes de terre au four en robe de chambre & crème ciboulette

• Penne au parfum de truffe

DESSERTS

• Tiramisu au café maison

• Cascade de fruits de saison et assortiment de fruits rouges accompagnés de sabayon

• Assortiment de desserts réduits de la pâtisserie Lac

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

BUFFET - BRUNCH

Animé par nos équipes - À compter de 30 personnes - Boissons alcoolisées non comprises

De 10h à 15h

PETIT DEJEUNER

• Boissons chaudes au choix: café, thé, chocolat,

• Jus de fruits, eau minérale plate ou pétillante

• Assortiment de viennoiseries,

• Assortiment de pains, confitures,

• Œufs frais préparés devant vos convives selon leurs désirs avec choix d'ingrédients :champignon, bacon, tomate

• Granola et son fromage blanc.

SALE

• Panier de crudité et son anchoïade,

• Tomates et Mozzarella, en écailles à l'huile de basilic

• Assortiment de fromages, Saumon frais mariné à l'aneth tranché au moment, Poulet rôti,

•Risotto au parfum de truffe,

•Pommes de terre au four en robe de chambre & crème ciboulette.

SUCRE

• Assortiment de fruits frais de saison

• Tartes aux pommes,

• Tiramisù.

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

FORFAITS VIN REPAS

Prix par personne - N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez élaborer un forfait sur mesure.

CHATEAU PROVENCE|

1/2 bouteille de vin AOC Provence.
(rouge, rosé ou blanc au choix)
- Eaux minérales plates et pétillantes à discrétion
- Boissons chaudes

CHATEAU RASQUE |

1/2 bouteille de vin AOC Provence "Chateau Rasque"
(rouge, rosé ou blanc au choix)
- Eaux minérales plates et pétillantes à discrétion
- Boissons chaudes

DOMAINE OTT |

1/2 bouteille de vin AOC "Château de Selle OTT"
(rouge, rosé ou blanc au choix)
- Eaux minérales plates et pétillantes à discrétion
- Boissons chaudes

OPEN BAR - DUREE 1H

Prix par personne

OPEN BAR APERITIF

• Vermouth, Porto, Anis, Whisky, Bières Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales

OPEN BAR ENFANTS

• Coca cola, Jus de fruits, Paradise sans alcool, Chips, Crackers, Bonbons

OPEN BAR COCKTAIL

• Margarita, Mojito, Sex on the Beach, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, tequila
Vins Côtes De Provence, blanc, rouge, rosé, Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales

OPEN BAR CHAMPAGNE

• Champagne « Laurent Perrier » brut (1 bouteille pour 4 pers.), Vermouth, Porto, Anis ,Whisky , Gin, Vodka, Margarita, Monitor, Sex on the Beach, Vin Cotes De Provence (blanc, rouge, rosé), Jus de fruits, Soda, Eaux minérales

GATEAU D'ANNIVERSAIRE, PIECES MONTEES ....

Devis sur demande en fonction du nombre de convives

- Chocolat
- Fraisier
- Framboisier
- Number cake
- ...

MUSIQUE

- Mise à disposition de notre colonne son et enceintes
- DJ avec matériel et éclairage de base
- Platine cd, vinyle et ordi, jack pour Ipod, éclairage d'ambiance PAR36 et lumières effet spéciaux pour piste de danse.
- Le Dj vous accompagne toute la soirée avec une musique d'ambiance pendant le repas et des titres plus entrainant en fin de soirée.

TENTES TERRASSE EXTERIEURE

- La capacité de notre établissement nous permet de mettre à l'abri une centaine de personnes en cas d'intempéries.
- Nous avons la possibilité de faire appel à une société spécialisée pour installer des tentes sur la grande terrasse extérieure.

MUSIQUE

– Si vous souhaitez avoir une animation musicale et danser, l'établissement doit être privatisé.

– Le montant de la privatisation est variable suivant la date et sous réserve d'un budget minimum de restauration.

– La privatisation du restaurant est de 19h00 à 1h00 du matin.

– Animation : Disc Jockey à votre charge (0h30 du matin maximum) vous pouvez consulter notre liste de prestataires.

– Conformément à la loi l'établissement doit être vide de tout client à 1h00.

– Nous déclinons toute responsabilité , en cas d'arrêt de la musique par les autorités.

– Nous attirons votre attention sur le fait que le niveau sonore ne doit pas gêner le voisinage, sous peine d'intervention de la police, et arrêt de la soirée.

Mayssa Beach
04.93.01.75.08
Villefranche-sur-mer

© Photos : Lola Gilibert

Mayssa Beach
04.93.01.75.08
Villefranche-sur-mer

Mayssa Beach
04.93.01.75.08
Villefranche-sur-mer

Mayssa Beach
04.93.01.75.00
Villefranche-sur-mer

Mayssa Beach
04.93.01.75.08
Villefranche-sur-mer

Mayssa Beach
04.93.01.75.08
Villefranche-sur-mer

Mayssa Beach
04.93.01.75.08
Villefranche-sur-mer

Mayssa Beach
04.93.01.75.08
Villefranche-sur-mer

CONDITIONS

TVA

Le taux de TVA appliqué sera celui en vigueur le jour de la facturation .En cas de contestation, les tribunaux de NICE sont seuls compétents.

ESPACE PRIVATIF

L'établissement ne sera en aucun cas tenu responsable des éventuels dégâts causés à l'espace loué ou mis à disposition. Les installations sont entretenues et en parfait état de marche. L'organisateur mettra tout en œuvre pour préserver et protéger les lieux lors de l'événement.

DÉCORATION ET ANIMATION DU LIEU

Il est possible de décorer le lieu selon vos attentes : structures, nappes, serviettes en tissu, fleurs... ou de l'animer avec des magiciens, des spectacles, des musiciens, des feux d'artifice, etc., en accord avec l'établissement. Les cotillons, confettis et autres éléments festifs du même genre sont strictement interdits. Des frais afférents au nettoyage pourront vous être facturés si cela n'est pas respecté.

CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis, signé avec apposition du cachet de l'entreprise et la mention « bon pour accord » et après versement de l'acompte.

GARANTIE DE PRIX

Les tarifs confirmés sur le devis sont en euros et prennent en compte le taux de TVA en vigueur. Ils sont fermes pour deux mois à partir de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la réunion.

GARANTIE DE COUVERTS

Le nombre exact de couverts devra être confirmé 4 jours avant la date de la manifestation. C'est ce nombre qui constituera la base minimale de facturation. La direction se réserve le droit d'annuler la réservation en cas de force majeure ou en cas d'événements fortuits la contraignant (grève, incendie, dégâts des eaux, etc.).

MUSIQUE

Infrastructures mises à disposition sur site : Branchements électriques en 220V, merci de prévoir vos propres rallonges.
Tous les branchements électriques et la configuration de l'installation doivent être validés et faits sous la supervision du régisseur du site. Il est expressément interdit d'apporter quelques modifications à l'installation existante. Il est demandé au prestataire d'utiliser du matériel électrique adapté et contrôlé par un organisme agréé (rallonges, multiprises...).
Les installations sont fonctionnelles et en bon état. Si vous constatez une anomalie avant le début de la mise en place, merci de le faire savoir auprès du responsable ou du chef de projet.
La diffusion du son pour musique d'ambiance est pré-installée sur site : Multi-diffusion avec enceintes LD SYSTEM
Branchement sur l'ampli possible 2XRCA ou 1XLR femelle
Installation diffusion soirée festive :
Multi-diffusion avec enceintes LD SYSTEM
En fonction de l'implantation, une enceinte déportée pourra être installée sur la zone de danse.
Ce système permet d'atteindre jusqu'à 80dB(a) sur la piste de danse/zone festive (quand il est question d'une soirée dansante).
Aucune musique amplifiée ne pourra être diffusée sur la terrasse.
Nous sommes présents lors de l'installation, pour vous orienter et vous montrer les installations uniquement pour la gestion du système de diffusion.
Pour ce qui est du mixage/gestion des ears-monitors, il vous faudra faire appel à votre propre ingénieur du son. Nous récupérons votre mix final sortie de consoles soit : en 1x XLR OU en 2xRCA
Reste à votre charge la partie artistique (balance, retour, scène, lumières)
Les batteries électroniques sont les seules autorisées (aucune batterie acoustique ou percussion ne sera acceptée)
Seuls les ear-monitors sont autorisés pour les retours-sons des artistes (aucun retour sur scène par enceintes ne sera toléré)
Vous vous engagez à respecter la législation en matière de nuisance sonore et à régler les droits d'auteurs (SACEM) pour toute manifestation avec orchestre, musiciens ou spectacle. En aucun cas l'établissement verra sa responsabilité engagée en cas de nuisance sonore.
La musique doit obligatoirement être coupée à 00h. La direction se réserve le droit de baisser ou éteindre la musique avant l'heure initialement prévue en cas de plainte ou d'intervention des forces de l'ordre. Cela ne pourra en aucun cas donner droit à une quelconque compensation ou baisse de prix.

HORAIRES

La totalité des invités devra avoir quitté l'espace à 12h30. Les horaires non contractualisés donneront lieu à facturation. En cas de dépassement d'horaire, notre personnel sera facturé en heures supplémentaires.

CONDITIONS

70 % du montant prévisionnel de la commande sera demandés a titre d'acompte. Le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation.

Toute annulation faite à moins de 5 jours de la date de la manifestation entraînera le non-remboursement de l'acompte versé. Toute annulation faite à moins de 2 jours de la date de la manifestation entraînera la facturation de la commande.

MODALITES DE PAIEMENT

Sauf accord contraire, nos factures sont payables à compter de la fin de la prestation.

RECOMMANDATIONS

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'établissement.
L'établissement se réserve le droit de refuser l'accès à toute personne ayant un comportement inapproprié.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune nourriture.

ASSURANCE

En aucun cas, la société ne pourra être tenue responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier incendie ou vol, susceptibles d'atteindre les objets ou le matériel déposés à l'occasion de la manifestation, objet de la présente réservation.

L'organisateur s'engage à remettre en l'état original, à ses frais, les lieux qui auront été occupés en cas de détérioration.

La Direction et la société elle-même ne pourront pas être tenues responsables du taux d'alcoolémie des invités lors d'évènements. Cependant, le traiteur se réserve toutefois le droit de refuser de servir de l'alcool et de faire raccompagner chez elle toute personne en état d'ébriété manifeste, aux frais de l'individu ne pouvant conduire.

La totalité de l'intérieur de l'établissement étant non-fumeur, toute personne surprise en train de fumer à l'intérieur pourra être réprimandée. Le traiteur ne pourra en aucun cas être tenu responsable.

PERSONNEL

Au-delà de 00h30 notre personnel est rémunéré en heures de nuit donnant lieu à une majoration de 50% du tarif horaire

Groupe Paloma

DEPUIS 1948

CONTACT

ANNE-SOPHIE JOUSSEMET
+ 33 6 04 59 66 82

EVENTS@PALOMA-BEACH.COM