



# Auberge du Redier

Accueil | Restaurant | Menus | Hôtel | Réceptions | Mariages | Plan d'accès | Tarifs | Contact et réservations

Organisez votre mariage à seulement 9 km de Nice, dans un cadre exceptionnel. Parking assuré pour tous vos invités.  
Choisissez votre menu :

Menu à 85€ | Menu à 93€ | Menu à 103€ | Menu à 120€ | Conditions

## MENU à 85 €

Buffet d'apéritif avec amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Melon agrémenté de copeaux de Prosciutto à l'italienne

ou

L'assiette de petits farcis niçois et son coulis de tomate au basilic

\*\*\*\*\*

Les Ravioli maison et sa sauce aux cèpes

\*\*\*\*\*

Le Gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence

ou

Filet de Daurade Royale sauce vierge

\*\*\*\*\*

Le méli-mélo de fruits frais et son sorbet

Le croque en bouche des Mariés

\*\*\*\*\*

Les Vins : blancs, rosés et rouges

Le café

Le trou provençal (sup:4€)

TVA et service compris

Haut de page

## MENU à 93 €

Mise en bouche du Chef

\*\*\*\*\*

Eventail de rougets au pain perdu niçois

ou

Filet de loup avec sa sauce vierge

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf à la crème de morilles et ses primeurs (sup.4.50€)

ou

Magret de canard aux essences de poivre et ses légumes assortis

\*\*\*\*

Le méli mélo de fruit frais et son sorbet

Le croque en bouche des Mariés

\*\*\*\*\*

Les Vins : blanc, rosé et rouge

Le café

Le trou provençal (sup.4€)

TVA et service compris

Haut de page

## MENU à 103 €

Foie gras et sa gelée au Sauterne, toasts chauds

\*\*\*\*\*

Filet de daurade sur lit d'épinard

\*\*\*\*\*

Carré d'Agneau rôtie à la fleur de thym

Légumes de saison à l'Isigny

\*\*\*\*\*

Le méli mélo de fruit frais et son sorbet

Le croque en bouche des Mariés

\*\*\*\*\*

Les Vins : blanc, rosé et rouge

Le café

Le trou provençal (sup. 4€)

TVA et service compris

Haut de page

### MENU à 120 €

Buffet d'apéritifs avec amuse-bouche et ses assortiments

\*\*\*\*\*

La Salade gourmande du Rédier

\*\*\*\*\*

Rosace de St jacques avec sa sauce au beurre blanc citronnée

\*\*\*\*\*

Le trou provençal

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf aux morilles et ses primeurs

\*\*\*\*\*

Le méli mélo de fruit frais et son sorbet

Le croque en bouche des Mariés

\*\*\*\*\*

Les Vins : blanc, rosé et rouge

Le café

TVA et service compris

Haut de page

### Conditions mariages 2017-2018

Début de soirée : 19h00

Fin de Soirée : 02h00

#### **Sont inclus dans tous nos repas :**

##### ***Cocktail d'accueil***

Punch maison, Pastis, Cinzano rouge et blanc, Gentiane et Jus d'orange.  
L'apéritif sera accompagné d'amuse-bouches, le whisky et les sodas sont en supplément ainsi que pendant les repas. Les eaux ne sont pas comprises.

- Champagne : le prix du bouchon est de 10 € (par bouteille ouverte).
- Eaux minérales : le prix est de 4 € par bouteille (Evian, Badoit, San Peligrino)
- Menu enfant : 26 €.
- Les Fleurs, les menus et tout autre décor seront à la charge du client.
- Invité dessert : 22 € par personne.
- Invité apéritif : 15€
- Toutes prestations annexes (DJ , musiciens ...) ne sont pas fournis par le restaurant.
  
- Une somme de 30% de la prestation finale est demandée à titre d'acompte pour la réservation définitive. Cette somme est immédiatement encaissable et ne sera pas rendue si annulation du mariage.
  
- Trois jours avant le mariage, le nombre exact de convives doit être déterminé et le solde de la réception versé, si le nombre vient à diminuer

entre le versement et la prestation aucun remboursement ne sera effectué.

■ Dans ces conditions, nous nous engageons à honorer les prestations désignées et décidées au préalable.

■ Les pétales de rose ne sont pas acceptés sur les tables.

Toute l'équipe du REDIER est heureuse de vous accueillir.

LA DIRECTION.



Télécharger les menus Mariages en PDF

Haut de page