



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Cocktails et Evènements 2025



“ Célébrer, annoncer et partager ... ” →

Entre amis, pour les affaires ou en famille,
notre équipe saura répondre à chacune de vos envies.

Entre Sainte Baume et Garlaban,
cette bastide du XVIII^{ème} siècle, propriété du Marquis
d'Albertas est nichée dans un splendide parc de 2 hectares,
orné de tilleuls et platanes centenaires
où nichent les perruches vertes.

L'eau donne vie aux fontaines et aux bassins, oliviers et
lavandes entourent la grande terrasse et le patio ...

Bienvenue dans la Provence de Pagnol !

SOMMAIRE



MENUS	4 à 10
FORFAITS BOISSONS	11
NOS SALONS PRIVATIFS :	
SALON GARLABAN	12
SALON SAINTE BAUME	13
SALON MAGDELEINE	14
SALON ORANGERIE	15
LES TERRASSES ET JARDINS	16
PLAN D'ACCES	17
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	18



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine





Nos pièces Cocktails →

Agapes :

Gougères au fromage
Barbajuans « au vert »
Socca de pois chiche
Pizzette soufflée tapenade
Tartelette légumes anchoïade
Feuilletés assortis
Croustillant de Maïs

Cuillères et verrines :

Acras de poissons, sauce tartare
Tartare de thon , sauce épicé
Ceviché velouté d'amandes
Taboulé de poulpe aux herbes
Le veau Vitello tonnatto
Concombre rafraîchi à la brousse

Petits pains et finger Food :

Croq'truffes
Pissaladière « comme à Nice »
Pan Bagna « comme victoria »
Focaccia Jambon / parmesan
Pain feuilleté de crevette
Tarte de tomate aux herbes

* Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel

Nos formules cocktails

Formule « Pour l'apéritif » 10 pièces

6 pièces : agapes , Petits pain et finger Food

4 pièces Cuillères et verrines

38€ / personne (hors boissons)

Formule « Plaisir » 15 pièces

10 pièces : agapes , Petits pain et finger Food

5 pièces Cuillères et verrines

50€ / personne (hors boissons)

Formule « Privilège » 20 pièces

10 pièces : agapes , Petits pain et finger Food

6 pièces Cuillères et verrines

4 pièces desserts cocktail

60€ / personne (hors boissons)





Nos plats



Plats chauds en petites portions * :

Raviole aux herbes « sauce Jambinoti »

Barigoule d'artichauts de tradition

Aioli de legumes de Provence

Bourride Provençale mini

Bouillabaisse mini

Risotto d'épeautre aux champignons

Paleron de bœuf « confit » purée de pommes de terre

Agneau « cuit longuement » petits legumes

Plateau de fromages * :

Sélection de fromages de nos terroirs

10€ / personne

* Choix identique pour l'ensemble des convives
Menu non contractuel

Nos Formules :

2 plats au choix : 32 € / personne

3 plats au choix : 38 € / personne

4 plats au choix : 44€ / personne

5 plats au choix : 50 € / personne



Nos spécialités →

Les petits farcis de Provence « comme mémé Victoria » et salade croquante à l'ail
40€ / personne

Volaille à la broche
80€ / la pièce 4 personnes

Agneau de lait à la broche
880€ / la pièce de 20 personnes

Cochon de lait à la broche
660€ / la pièce de 15 personnes

Légumes du moment

* Choix identique pour l'ensemble des convives
Menu non contractuel

Nos pièces cocktails sucrées

Paris Brest
Tarte au chocolat
Eclairs assortis
Douceur aux fruits
Royal « Pur chocolat »
Tarte citron
Tarte aux fruits de saison
Choux vanille
Baba au rhum
Tiramisu

5€ / pièce

* Choix identique pour l'ensemble des convives





Nos Gâteaux

Chocolat, Fraisier, Charlotte, Saint Honoré, Paris
Brest, Savarin...

Accompagné de glace ou sorbet, mignardises
25€ / personne

Pièce montée

Accompagnée de glace ou sorbet, mignardises
28€ / personne

* Choix identique pour l'ensemble des convives
Menu non contractuel

Forfait boissons*

Le forfait “Découverte”

Un apéritif Maison

Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé

Eaux Minérales et boissons chaudes

Au tarif de 48 € / personne

Le forfait “Plaisir en Provence”

Une coupe de champagne

Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé

Eaux Minérales et boissons chaudes

Au tarif de 60 € / personne

Forfait “Grands Vins”

Une coupe de Champagne

Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé

Vin de dessert

Eaux Minérales et boissons chaudes

Au tarif de 80 € / personne

* Choix identique pour l'ensemble des convives

À noter : les forfaits comprennent une bouteille de vin dans la limite d'une pour 3 personnes

Eaux et boissons chaudes à discrétion



“

Salon Garlaban

Superficie de 26m²

Equipements inclus : Wifi, Paperboard, Ecran ou Vidéoprojecteur,
Fournitures de bureau



“

Salon Sainte Baume

Superficie de 50m²

Equipements inclus : Wifi, Paperboard, Ecran ou Vidéoprojecteur,
Fournitures de bureau



“

Salon Magdeleine

Superficie de 75m²

Equipements inclus : Wifi, Paperboard, Ecran ou Vidéoprojecteur,
Fournitures de bureau



“

Salon Orangerie

Superficie de 80m²

Equipements inclus : Wifi, Paperboard, Ecran ou Vidéoprojecteur,
Fournitures de bureau





Les terrasses et jardins ...



Destination Gémenos en Provence



L'hôtel restaurant La Magdeleine à Gémenos vous invite dans un écrin de nature unique où se révèlent l'esprit et l'art de vivre provençal.

Comment venir ?



Aéroport Marseille Provence à 45
minutes



A50 ou A52



Gare TGV Marseille Saint Charles à 25
minutes
Gare TGV d'Aix en Provence
à 30 minutes

Conditions Générales de Vente

Réservation – Acompte :

Pour mieux satisfaire notre clientèle, nous demandons à ce que la réservation des prestations choisies soit confirmée par écrit, un acompte devra être versé pour confirmation de 50% de notre devis TTC, dans les 15 jours suivant la date d'envoi de notre devis. Passé ce délai, nous pourrions disposer de la salle sans autre préavis. Toute réservation acceptée et non résiliée moins de 30 jours avant la date de la manifestation entraîne, quelle qu'en soit la cause, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Confirmation du nombre de couverts : le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 7 jours à l'avance et servira de base pour la facturation définitive.

Notez que cet effectif ne devra être inférieur à 70% du devis initial. En cas d'annulation partielle supérieure, une nouvelle proposition de devis pourra être soumise par l'Etablissement.

Conditions de règlement :

Un acompte de 50% à la réservation et le solde sur place.

La Magdeleine – Mathias Dandine 2 rondpoint des charrons 13420 Gémenos

Tel : 04 42 32 20 16 - Email contact@relais-magdeleine.fr

Siret : SAS MACA 850 8842 626 TVA intracommunautaire : FR50850042626

Notre société acquittant la TVA sur les débits, nous remercions par avance notre aimable clientèle de son obligeante ponctualité.
En cas de retard de règlement et conformément à la loi n 92 1442 du 31 décembre 1992 applicable dès le 1er juillet 1993 réglementant les délais de paiement fournisseurs, des intérêts de retard d'un montant de 6% par mois à partir de la date de facture seront ajoutés au montant de la facture.



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine





La Magdeleine – Mathias Dandine
2 Rond-point des charrons - 13420 Gémenos

Tel : 04 42 32 20 16

Email : contact@relais-magdeleine.fr

www.relais-magdeleine.fr

Siret : SAS MACA 850 8842 626 / TVA intracommunautaire : FR50850042626

Notre société acquittant la TVA sur les débits, nous remercions par avance notre aimable clientèle de son obligeante ponctualité.
En cas de retard de règlement et conformément à la loi n 92 1442 du 31 décembre 1992 applicable dès le 1er juillet 1993 réglementant les délais de paiement fournisseurs,
des intérêts de retard d'un montant de 6% par mois à partir de la date de facture
seront ajoutés au montant de la facture.

