



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<sup>ème</sup> 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

Barbajans « au vert »

Socca de pois chiche

Pizzette soufflée tapenade

Tartelette légumes anchoïade

Feuilletés assortis

Cuillères et verrines

Acras de poissons, sauce tartare

Tartare de thon « velouté

d'amandes »

Le bocal de Brandade de morue

truffée

Taboulé de poulpe aux herbes et  
citron

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 /

tapenade

\* Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel

# Nos formules

## 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 \* :

Barigoule d'artichauts de tradition

Bourride provençale

Bouillabaisse

Raviole aux herbes « sauce Jambinoti »

Risotto d'épeautre aux champignons

Paleron de bœuf « cuit longuement » déclinaison de carotte

Agneau « cuit longuement » purée de pomme de terre

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 »  
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 20 personnes

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

Légumes du moment

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

# Nos pièces cocktails sucrées

## Desserts cocktails\*

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



## Gâteaux au choix

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 50 € / personne

Le forfait "Plaisir en Provence"

Une coupe de champagne

Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé

Eaux Minérales et boissons chaudes

Au tarif de 66 € / 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 90 € / 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 26m<sup>2</sup>

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



“

## Salon Sainte Baume

Superficie de 50m<sup>2</sup>

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



“

## Salon Magdeleine

Superficie de 75m<sup>2</sup>

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





“

## Salon Orangerie

Superficie de 80m<sup>2</sup>

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](mailto: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 rondpoint des charrons - 13420 Gémenos  
Tel : 04 42 32 20 16  
Email : [contact@relais-magdeleine.fr](mailto:contact@relais-magdeleine.fr)  
[www.relais-magdeleine.fr](http://www.relais-magdeleine.fr)

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons  
la carte des allergènes à votre disposition.  
Viande d'origine française ou CE.

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.

