



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Menus Grandes Tables 2024



“

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 6
FORFAITS BOISSONS	7

NOS SALONS PRIVATIFS :	
SALON GARLABAN	8
SALON SAINTE BAUME	9
SALON MAGDELEINE	10
SALON ORANGERIE	11

LES TERRASSES ET JARDINS	12
--------------------------	----

PLAN D'ACCES	13
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	14





Menu 01*



Agapes

Asperges vertes de Didier Ferreint ,
coulis de plancton, coquillages et condiments,

Le cabillaud confit à l'huile d'olive,
déclinaison de “Bonnottes”, câpres

La selle d'agneau de lait,
gnocchis et crémeux à l'ail nouveau, morilles au jus

Le baba au rhum “Contemporain”

Au tarif de 135€ / personne

Fromage de notre sélection suppl. 15€ / personne

* Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel

Menu 02*

Agapes

L'artichaut de Provence,
lasagne ouverte, pistaches de Sicile et poutargue,
écume de coques

Le loup rôti,
jeunes carottes de printemps,
sabayon aïoli

Le Ris de veau de lait rôti au sautoir,
asperges blanches à la rhubarbe,
jus tranché à l'huile de persil

Le chocolat ... et l'huile d'olive,
crèmeux chocolat grand cru, vanille
olives noires de Nyons, feuillet craquant chocolat

Au tarif de 155€ / personne

Fromage de notre sélection suppl. 15€ / personne

* Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel





Menu 03*

Agapes



Le maquereau de Méditerranée à la flamme,
escabèche tranchée à l'huile d'algues, fèves de pays

Les asperges vertes de Didier Ferreint
cuites dans leurs sucs, coulis de laitue au plancton,
couteaux et pousses marines

Le rouget confit à l'huile d'olive,
déclinaison de courgette, émulsion d'une aïoli et herbes marines

La selle d'agneau de lait,
gnocchis et crémeux à l'ail nouveau, morilles au jus

La fleur de rhubarbe ...
pistache intense, parfait à la fleur d'oranger,
sorbet et extraction de rhubarbe

Au tarif de 175€ / personne
Fromage de notre sélection suppl. 15€ / 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 64 € / 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 26m²

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



“

Salle restaurant Mathias Dandine

Superficie de 110m²

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

*Disponible uniquement de Mai à Octobre

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 rondpoint 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.



Le Collège
Culinaire de France

