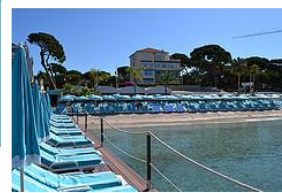
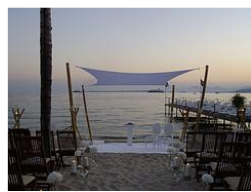


Les Pirates

Restaurant - Plage privée - Evénements

L'esprit de famille dans un cadre d'exception

**Menus
2017**



Les Pirates

La demande

Apéritif

Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact

En quelques lignes

Une longue plage de sable fin qui jouxte la Pinède Gould au cœur de Juan les-Pins sur plus de 2000m2. Un lieu mythique où les plus grands du jazz performent le temps d'un festival légendaire depuis plus de 40 ans. Et ce n'est pas un hasard si ces artistes internationaux s'y donnent rendez-vous après leur concert.

Son restaurant gourmand, dans la pure tradition d'une cuisine aux accents d'Italie offre une vue imprenable où vous ne pourrez rester insensible à un moment unique : le couché de soleil.

Avec ses transats turquoises et blancs, l'espace plage en fait l'un des plus grands de Juan Les Pins.

Deux pontons aménagés pourront accueillir vos cérémonies, cocktails et autres événements privés.

Mais toute l'âme de cette adresse incontournable réside dans le savoir-faire de ces fondateurs, les Palamiti.



Alain accueille, organise, coordonne quand Anna, sa mère, réinvente une cuisine du centre de l'Italie, faite d'authenticité et de produits savamment sélectionnés.

Les Pirates – plage privée, fait partie de ces lieux qu'il faut vivre pour en mesurer toute la valeur. Et lorsque l'expérience sera faite, vous mesurerez mieux le crédo d'Alain et Anna :

« l'esprit de famille dans un cadre d'exception »



Verre d'accueil

Apéritif au verre : 7€ TTC

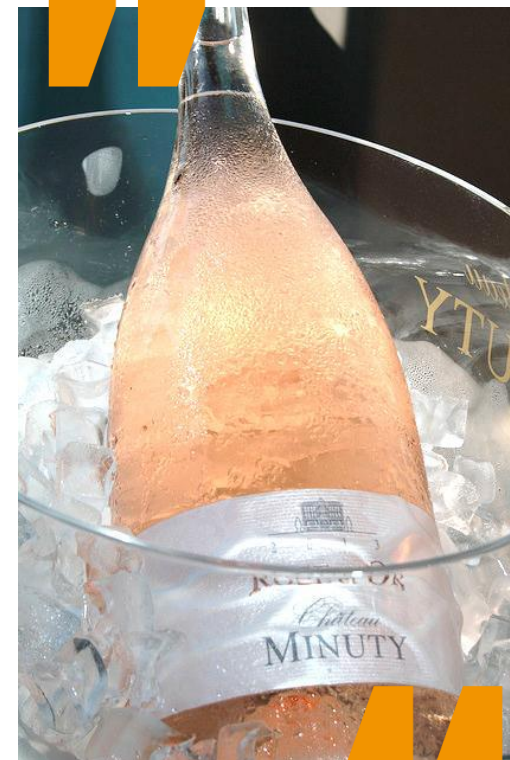
1 Punch Maison / ou Kir Vin Blanc / ou Soft
Avec feuilletés salés maison

Apéritif au verre : 12€ TTC

1 coupe de Champagne / ou Kir Royal/ ou Américano
Avec feuilletés salés maison

Formule 18€ TTC

1 cocktail par personne (Punch Maison)
Vin Aoc Côte de Provence Château Farambert
Cuvée Séduction (Rouge, Blanc et Rosé)
Prosecco
Softs : Jus de fruits, Coca , Coca Light...
Eaux Minérales
Amuses bouches : 3 pièces par personne
Focaccia au romarin
Pissaladière Maison Du Chef
Pizza maison



Les Pirates

La demande

Apéritif

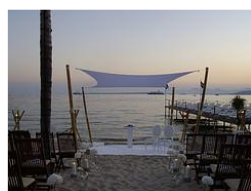
Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact



Verre d'accueil

Formule 30€ TTC

Open Bar pendant 1h

Champagne Brut

Alcools divers : Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Whisky,

Pastis, Martini Blanc et Rouge, Porto, Campari

Pression Kronenbourg Col Blanc

Heineken Bouteille

AOC Château Farambert Cuvée Séduction (3 couleurs)

Softs: jus de fruits, Coca, Coca Light, Ice tea, schweppes,

Seven up ...

Eaux minérales

Amuses Bouche : 8 pièces par personne

Crostinis de dès de Tomates Fraîches et Copeaux de San Daniel (24 mois d'affinage)

Toasts de Foie Gras de Canard Entier aux deux poivres et champagne

Bruschetta jambon blanc à la truffe et truffes fraîches

Blinis dès de cœur de Saumon de Norvège fumé



Les Pirates

La demande

Apéritif

Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact



Les Pirates

La demande

Apéritif

Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact

Entrée

Salade Caesar

Ou

Melon et Jambon San daniel

Plats

Dos de Cabillaud aux Olives de Taggiascha D.O.P.
et légumes grillés

Ou

Magret de Canard à l'orange et son écrasé de
Pomme de terre

Desserts

Panna Cotta coulis de fruits rouges

Ou

Tarte fine aux pommes

Boissons

1/3 AOC Provence « Bastide Saint Antoine »
(Rouge, Blanc et Rosé)

½ Eau minérale : plate ou pétillante

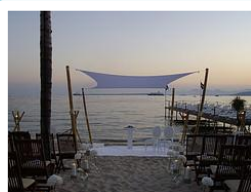
Café ou Infusion

Tarif par personne

50€ TTC

Menu valable uniquement le midi





Entrée

Salade d'artichauts violets tomates confites maison
ou
Duo de tartares de Saumon et d'Avocats

Plats

Epaule d'agneau rôtie au four à la Toscane et pomme
de terre fondantes
Ou
Filet de Dorade royale rôti sauce vierge au basilic tian
de légumes provençal et pesto

Desserts

Millefeuille à la crème légère Vanille et Grand Marnier
Ou
Tiramisu

Boissons

1/3 AOC Provence « Château de Farambert »
(Rouge, Blanc et Rosé)
½ Eau minérale : plate ou pétillante
Café ou Infusion

Tarif par personne

65€ TTC



Les Pirates

La demande

Apéritif

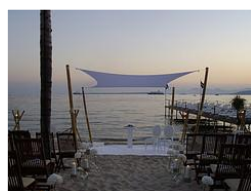
Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact



Les Pirates

La demande

Apéritif

Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact

Apéritif : Un Spritz par personne
Et 2 canapés salés (Bruschetta Parma et Crostini
de tomates fraîches et basilic)

Entrée

Salade de langoustines aux agrumes
Ou
Terrine de Foie Gras de Canard servit avec ses
toasts chauds et ses fruits rouges confits maison

Plats

Filet de St Pierre rôti à la plancha et purée
d'artichauts violets
Ou
Carré d'Agneau de Sisteron en croutes d'herbes
de Provence

Desserts

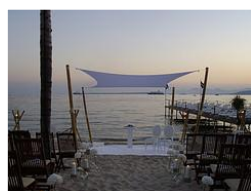
Parfait au chocolat et sa tuile de Caramel
Ou
Baba au Vieux rhum chantilly aux amandes

Boissons

½ AOC Provence « Château Farambert »
(Rouge, Blanc et Rosé)
½ Eau minérale plate ou pétillante
Café ou Infusion

Tarif par personne
80€ TTC





Les Pirates

La demande

Apéritif

Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact

Apéritif

Une coupe de champagne par personne
+ 3 canapés salés
Toast de Foie Gras
Canapé Saumon fumé et citron confit
Canapé de caviar de Courgettes

Entrée

Homard entier décortiqué sur son lit de jeunes
pousses de Mesclun et petits artichauts violets

Plats

Filet mignon de Veau Limousin cuisson lente
basse température jus de Foie gras dégraissé et
petits légumes glacés

Fromage

Camembert de Normandie accompagné de sa
roquette et de ses petits pignons sautés

Desserts

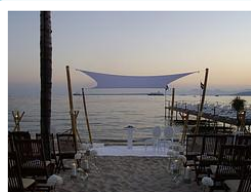
Délice croquant au chocolat et son cœur fondant
de framboises

Boissons

½ AOC Provence « Château Sainte Marguerite »
(Rouge, Blanc et Rosé)
½ Eau minérale plate ou pétillante
Café ou Infusion

Tarif par personne
110€ TTC





Les Pirates

La demande

Apéritif

Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact

Menu Buffet

Buffet d' Entrées

Traditionnelle salade d'artichauts et copeaux de parmesan Reggiano
Panier de légumes de l'arrière pays à l'anchoïade
Anti-pasti de légumes grillés à l'Italienne
Salade de penne aux crevettes et légumes grillés
Saumon Bellevue
Farandole de Charcuterie Italienne

Plats chaud

Filet de Dorade Royale rôti sauce vierge au basilic
tian de légumes provençal et pesto
Ou
Souris d'agneau et pomme de terre au romarin
rôties au four

Desserts

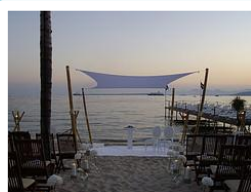
Variétés de pâtisseries maison (3 variétés)



Boissons

1/3 AOC Provence « Bastide Saint Antoine»
(Rouge, Blanc et Rosé)
1/3 Eau minérale plate ou pétillante
Café ou Infusion

Tarif par personne
65€ TTC



Menu Buffet

Apéritif : 2 cocktails par personne
Et son assortiment de Pizzas et Focaccia

Buffet d' Entrées

Traditionnelle salade d'artichauts et copeaux de parmesan Reggiano
Panier de légumes de l'arrière pays à l'anchoïade
Anti-pasti de légumes grillés à l'Italienne
Taboulé à la menthe fraîche
Farandole de charcuteries à Italiennes
Melon et jambon San Daniel
Salade de penne aux crevettes et légumes grillés
Carpaccio de Saumon mariné à l'huile de basilic
Beignets de Calamars à la Romaine
Loup Sauvage en Bellevue

Plats chaud

Filet Loup Sauvage sauce vierge et petits raviolis aux artichauts
Ou
Médallion de Veau aux Cèpes et légumes grillés

Desserts

Variétés de pâtisseries maison (4 variétés)



Boissons

½ AOC Provence « Château Farambert »
(Rouge, Blanc et Rosé)
½ Eau minérale plate ou pétillante
Café ou Infusion

Tarif par personne
90€ TTC

Les Pirates

La demande

Apéritif

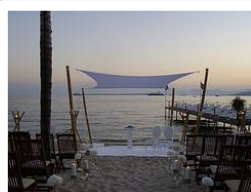
Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact



Cocktail Dinatoire

Apéritif : Un Spritz par personne

Buffet d' Entrées

Variétés de Verrines :
caviar d'Aubergines tartare de tomates et chèvre frais
Millefeuille d'artichauts et crabe à l'avocat
Petite salade de langoustines sauce citronnée
Tartare de Saumon au gingembre et citron vert

Canapés :
Foie gras et pain d'épices
Saumon fumé et citron confit
Bruschetta à la truffe fraîche
Mousseline brousse de brebis et œufs de saumon
St Jacques et pâtes d'olives
Crème d'artichauts aux tomates confites copeaux parmesan

Plats chaud

Brochette de Bœuf à l'italienne
Brochette de Poulet mariné au citron vert
Brochettes de Légumes grillés au Pesto
Brochette de Gambas grillées au Safran



Desserts

4 Pièces par personne, parmi
Mini-brochettes de fruits frais
Verrine façon Tarte aux citrons déstructurée
Tulipe de Chocolat
Verrine de Mousse de fruits

Boissons

1/3 AOC Provence « Château Farambert »
(Rouge, Blanc et Rosé)
½ Eau minérale plate ou pétillante
Café ou Infusion

Les Pirates

La demande

Apéritif

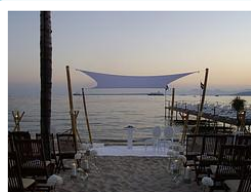
Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact



Les Pirates

La demande

Apéritif

Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact

OPEN BAR :

OPEN BAR pendant 1 heure : 25€ TTC

Tous les alcools(Bières Pression, Vins, Vodka, Martini, Whisky, Gin)
Eaux minérales
Softs

OPEN BAR pendant 2 heures : 45€ TTC

Tous les alcools(Bières Pression, Vins, Vodka, Martini, Whisky, Gin)
Eaux minérales
Softs

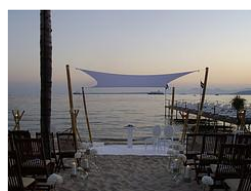
OPEN BAR pendant 1 heure Champagne : 40€ TTC

Tous les alcools(Bières Pression, Vins, Vodka, Martini, Whisky, Gin)
Eaux minérales
Softs
Champagne Brut
Mignardises (5 par personne)

OPEN BAR 4 alcools au choix :

(vodka, whisky, vins, bières pression, gin, rhum...)
Pendant 1h : 20€ TTC par personne
Pendant 1heure et demi : 28€ TTC
Pendant 2heures: 35€ TTC
Pendant 3 heures : 50€ TTC
Sauf champagne





Les Pirates

La demande

Apéritif

Menu

Animation

Décoration

Devis

Contact

Les Pirates – Plage Privée

23 boulevard Baudoin, la Pinède
06160 Juan Les Pins
Tel : +33 (0)4 93 61 00 41 / +33 (0)4 93 61 75 74

Contact commercial : Marjorie Delmont
Responsable Commerciale
Mail : sales@plage-les-pirates.fr
Mobile : +33 (0)6 70 22 23 12

Ouvert 7j/7 de 10h à 2h

3 parkings publics à moins de 100 mètres

