MENUS DE GROUPE

2026/2027

À PROPOS

Concept - Restaurant

MENUS

Menus et forfaits boissons

CONTACT

À PROPOS

Concept · Restaurant

À Espuma, ce restaurant en plein cœur de Villefranche-sur-Mer en bord de mer, vous êtes littéralement transportés dans le temps

La décoration coloniale chic avec ses imposantes colonnes de pierres apparentes, les luminaires fleuris et la végétation luxuriante. Les tables en marbre vert et le mobilier en rotin vous transportent un instant dans les années dorées de la Riviera.

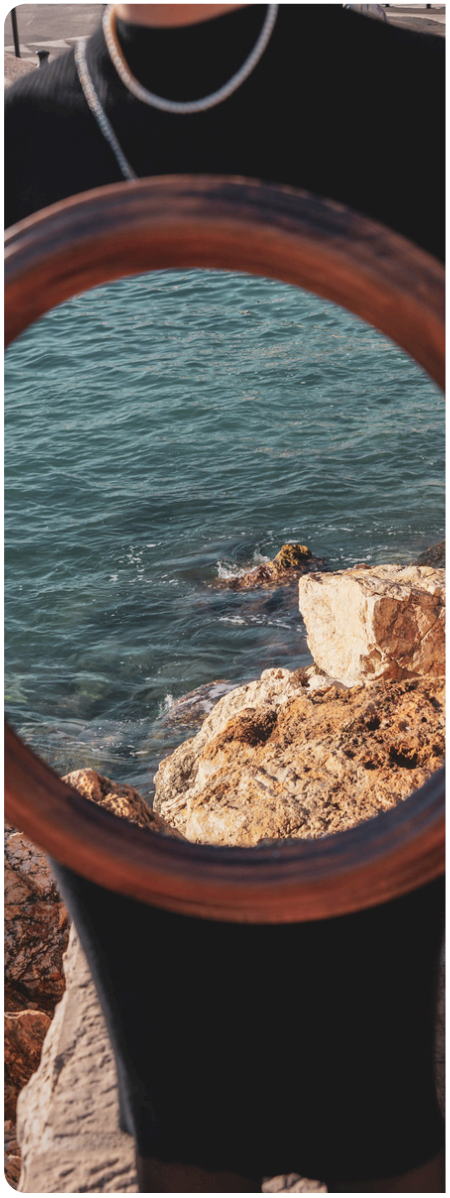
Espuma est avant tout l'adresse pour manger des fruits de mer tout au long de l'année !

Capacité intérieure : 60 personnes assises

Capacité extérieure : 80 personnes assises

espuma

Menu de groupe



espuma

Menu de groupe

MENUS

MENU DE GROUPE

PIZZA - COCKTAIL

Disponible uniquement de 16h à 19h
Boissons non comprises

1 verre par personne de Fiero Spritz

Notre chef pizzaïolo vous propose des pizzas
cuites minute, à partager pour l'apéritif
(1 pour 3 pers.)

HUÎTRE - VIN AU VERRE

Disponible uniquement de 16h à 19h
Boissons non comprises

2 verres de vin italien
biologique par personne

3 huîtres par personne

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

MENU NIÇOIS

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Assiette niçoise :
Farcis niçois (veau), Poivrons grillés, Tomates mozzarella

Plat :

Daube de joue de boeuf, confite douze heures & Polenta crémeuse

Dessert :

Tiramisu

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

MENU AMATEURS DE VIANDE

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Entrée :

Stratcciatella di mozzarella : coeur de burrata et caponata de légumes

Plat :

Épaule d'agneau confite à la fleur de thym & Gratin provencal maison

Dessert :

Crème caramel maison & Crumble de coco

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

MENU VILLAFRANCA

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Entrées à partager sur table :

Fritto mixto, Salade d'artichauts aux copeaux de parmesan & Anchoïade légère

Plat :

Filet de loup rôti, purée de pommes de terres Agatha, coulis de tomates fraiches & salade d'herbes folles

Dessert :

Biscuit sablé, poires au sirop, crème mascarpone, caramel beurre salé

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

MENU DEL MARE

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Plateau de fruits de mer composé (par personne) :
3 huitres fines de claire N°3, 2 crevettes roses 100gr
Crevettes grises, 3 bulots cuits maison

Plat :

Noix de Saint-Jacques snackées, spaghetti de courgettes trompettes Truffe d'été Tuber Aestivum
Pomme de terre suédoise

Dessert :

Le fameux gâteau à l'orange, glace yaourt, miel et noisettes

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LE BUFFET DINATOIRE

ANIMÉ PAR NOS ÉQUIPES

À compter de 60 personnes - Boissons non comprises

Entrées

- Pizzas Authentiques à partager
- Jambon cru San Daniele et charcuterie italiennes coupées devant vos convives à la trancheuse Berkel
- Poivrons grillés à l'huile d'olive
- Tomates grappe et mozzarella Di Bufala, basilic
- Saumon frais mariné à l'aneth tranché au moment

Fromage

- 1/4 de meule de Grana Padano, Grappe de raisin, Gorgonzola à la cuillère

Plat :

- Penne Rigatte au parfum de truffe
- Tagliata de boeuf piémontais, copeaux de Grana Padano et roquette
- Dorades et Bars grillés découpés devant vos convives
- Pommes de terre au four en robe de chambre et crème

Dessert

- Tiramisu maison au café
- Crème caramel à la louche

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

FORFAITS VIN REPAS

Envie d'un forfait sur-mesure ? Demandez la carte des vins !

FORFAIT VIN REPAS PROVENCE

1/2 bouteille de vin AOC Provence
(rouge, rosé ou blanc au choix)

- Eau minérale plate et pétillante
- Boissons chaudes (café, déca ou thé)

FORFAIT VIN REPAS CHÂTEAU RASQUE

1/2 bouteille de vin AOC Provence Château Rasque
(rouge, rosé ou blanc au choix)

- Eau minérale plate et pétillante
- Boissons chaudes (café, déca ou thé)

FORFAIT VIN REPAS PRESTIGE

1/2 bouteille de vin CHABLIS 1er cru
ou Whispering Angel au choix

- Eau minérale plate et pétillante
- Boissons chaudes (café, déca ou thé)

FORFAIT CHAMPAGNE

Champagne Bruno Gobillard Brut

de 1 à 5 bouteille
De 5 à 10 bouteilles
De 10 à 15 bouteilles

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez élaborer un forfait sur mesure (voir notre carte des vins en annexe).
Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

FORFAITS OPEN BAR - DURÉE 1H

OPEN BAR APERITIF

Vermouth, Porto, Anis, Whisky, Bières
Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales

OPEN BAR COCKTAIL

Margarita Frozen, Mojito, Sex on the Beach, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, tequila
Vins Côtes De Provence, blanc, rouge, rosé, Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales

OPEN BAR ENFANTS

Coca cola, Jus de fruits, Paradise sans alcool, Chips, Crackers, Bonbons.

OPEN BAR CHAMPAGNE

Champagne « Laurent Perrier » brut,
1 bouteille pour 4 pers, Vermouth, Porto, Anis ,
Margarita Frozen, Mojito, Sex on the Beach,
Vin Cotes De Provence, blanc, rouge, rosé,
Jus de Fruit, Soda, Eaux Minérales

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez élaborer un forfait sur mesure (voir notre carte des vins en annexe).
Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU DE GROUPE

Gâteau d'anniversaire, pièces montées ....

Devis sur demande en fonction du nombre de convives

- Chocolat
- Fraisier
- Framboisier
- Number cake sur demande

Décoration florales

Réalisée par Hervé Frezal, meilleurouvrier de France.
Choisissez l'atmosphère, le style et les couleurs que vous souhaitez.

Animations

Magiciens, prestidigitateurs, maquilleurs, clowns...

DJ

Prestation professionnelle avec matériel et éclairage.
Définissez l'ambiance de la soirée ainsi que la musique qui vous fera danser. Droits d'auteurs (SACEM) : 150,00 € pour toute manifestation avec orchestre, musiciens ou spectacle.

CONDITIONS

ESPACE PRIVATIF

L’établissement ne sera en aucun cas tenu responsable des éventuels dégâts causés à l'espace loué ou mis à disposition. Les installations sont entretenues et en parfait état de marche.
L’organisateur mettra tout en œuvre pour préserver et protéger les lieux lors de l'événement.

DÉCORATION ET ANIMATION DU LIEU

Il est possible de décorer le lieu selon vos attentes : structures, nappes, serviettes en tissu, fleurs… ou de l'animer avec des magiciens, des spectacles, des musiciens, des feux d’artifice, etc., en accord avec l’établissement. Les cotillons, confettis et autres éléments festifs du même genre sont strictement interdits. Des frais afférents au nettoyage pourront vous être facturés si cela n’est pas respecté.

CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis signé avec l'apposition du cachet de l'entreprise et la mention « bon pour accord », ainsi qu'après le versement de l'acompte.

GARANTIE DE PRIX

Les tarifs confirmés sur le devis sont en euros et prennent en compte le taux de TVA en vigueur. Ils sont fermes pour deux mois à partir de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d’être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables seront alors ceux en vigueur le jour de la réunion.

GARANTIE DE COUVERTS

Le nombre exact de couverts devra être confirmé 4 jours avant la date de la manifestation. C’est ce nombre qui constituera la base minimale de facturation. La direction se réserve le droit d’annuler la réservation en cas de force majeure ou en cas d'événements fortuits la contraignant (grève, incendie, dégâts des eaux, etc.).

ASSURANCE

En aucun cas, la société ne pourra être tenue responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier incendie ou vol, susceptibles d'atteindre les objets ou le matériel déposés à l’occasion de la manifestation, objet de la présente réservation.
L’organisateur s’engage à remettre en l'état original, à ses frais, les lieux qui auront été occupés en cas de détérioration.
La Direction et la société elle-même ne pourront pas être tenues responsables du taux d'alcoolémie des invités lors d’évènements. Cependant, l’établissement se réserve toutefois le droit de refuser de servir de l’alcool et de faire raccompagner chez elle toute personne en état d’ébriété manifeste, aux frais de l’individu ne pouvant conduire.

MUSIQUE

Infrastructures mises à disposition sur site : Branchements électriques en 220V, merci de prévoir vos propres rallonges.
Tous les branchements électriques et la configuration de l'installation doivent être validés et faits sous la supervision du régisseur du site. Il est expressément interdit d'apporter quelques modifications à l'installation existante. Il est demandé au prestataire d'utiliser du matériel électrique adapté et contrôlé par un organisme agréé (rallonges, multiprises...).
Les installations sont fonctionnelles et en bon état. Si vous constatez une anomalie avant le début de la mise en place, merci de le faire savoir auprès du responsable ou du chef de projet.
La diffusion du son pour musique d'ambiance est pré-installée sur site : Multi-diffusion avec enceintes LD SYSTEM
Branchement sur l'ampli possible 2XRCA ou 1XLR femelle
Installation diffusion soirée festive :
Multi-diffusion avec enceintes LD SYSTEM
En fonction de l'implantation, une enceinte déportée pourra être installée sur la zone de danse.
Ce système permet d'atteindre jusqu'à 80dB(a) sur la piste de danse/zone festive (quand il est question d'une soirée dansante).
Aucune musique amplifiée ne pourra être diffusée sur la terrasse.
Nous sommes présents lors de l'installation, pour vous orienter et vous montrer les installations uniquement pour la gestion du système de diffusion.
Pour ce qui est du mixage/gestion des ears-monitors, il vous faudra faire appel à votre propre ingénieur du son. Nous récupérons votre mix final sortie de consoles soit : en 1x XLR OU en 2xRCA
Reste à votre charge la partie artistique (balance, retour, scène, lumières)
Les batteries électroniques sont les seules autorisées (aucune batterie acoustique ou percussion ne sera acceptée)
Seuls les ear-monitors sont autorisés pour les retours-sons des artistes (aucun retour sur scène par enceintes ne sera toléré)
Vous vous engagez à respecter la législation en matière de nuisance sonore et à régler les droits d'auteurs (SACEM) pour toute manifestation avec orchestre, musiciens ou spectacle. En aucun cas l'établissement verra sa responsabilité engagée en cas de nuisance sonore.
La musique doit obligatoirement être coupée à 00h. La direction se réserve le droit de baisser ou éteindre la musique avant l'heure initialement prévue en cas de plainte ou d'intervention des forces de l'ordre. Cela ne pourra en aucun cas donner droit à une quelconque compensation ou baisse de prix.

HORAIRES

La totalité des invités devra avoir quitté l'espace à 12h30. Les horaires non contractualisés donneront lieu à facturation. En cas de dépassement d'horaire, notre personnel sera facturé en heures supplémentaires.

MATERIEL

Le matériel de sonorisation (enceintes, amplis, micro, satellites, rétroprojecteur, téléviseurs...) mis à votre disposition devra être rendu en bon état de fonctionnement ; si celui-ci vient à être endommagé, il vous sera alors facturé.
Le matériel technique tel que les verres, assiettes, couverts, tables, chaises, nappes et serviettes endommagé, brûlé, déchiré, cassé, ébréché et/ou perdu sera facturé au prix d'achat.

CONDITIONS

70 % du montant prévisionnel de la commande sera demandés a titre d'acompte. Le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation.
Toute annulation faite à moins de 5 jours de la date de la manifestation entraînera le non-remboursement de l'acompte versé. Toute annulation faite à moins de 2 jours de la date de la manifestation entraînera la facturation de la commande.

MODALITES DE PAIEMENT

Sauf accord contraire, nos factures sont payables à compter de la fin de la prestation.

RECOMMANDATIONS

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'établissement.
L'établissement se réserve le droit de refuser l'accès à toute personne ayant un comportement inapproprié.
Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson ni aucune nourriture.

PERSONNEL

Au-delà de 00h30, notre personnel est rémunéré en heures de nuit, donnant lieu à une majoration de 50% du tarif horaire.

Groupe Paloma

DEPUIS 1948

CONTACT

ANNE-SOPHIE JOUSSEMET
+33 6 04 59 66 82

EVENTS@PALOMA-BEACH.COM