

OFFRE CATERING 2023

GRAND PRIX DE FRANCE HISTORIQUE

Elaboré par le Chef David BRISSET et son équipe du Panoramic Club

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour
toutes demandes particulières.

Tous les menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent évoluer
selon la saisonnalité et l'approvisionnement.



GRAND PRIX DE FRANCE HISTORIQUE

COMMANDES DÉFINITIVES 15 JOURS AVANT L'ÉVÈNEMENT

BUFFET POLE POSITION



Exemple de Menu sud américain

ENTRÉES

- Poulet mariné, sauce chili
- Salade mexicaine : sucrine, haricots rouges, œuf dur, tomate, oignon rouge
 - Salade de quinoa au maïs, paprika fumé
- Salade Bar : salade, cheddar, avocat, nachos, saucisse aux épices, omelette

30.00€/pax

Thèmes

- Provençal
- Asiatique
- Oriental
- Américain
- Bourguignon
- Camarguais
- Mexicain
- Végétarien
- Espagnols
- Portugais

PLAT CHAUD

- Enchiladas au bœuf effiloché
- Tilapia, citron coriandre tomate

Accompagnements:

- Poêlée de haricots rouges, poivrons, courgettes
 - Grenailles aux gousses d'ail
- Les Fusillis, sauce tomate poivrons

DESSERTS

- Riz au lait coco ananas
 - Cupcake chocolat
 - Moelleux banane noix de pécan
 - Tarte aux fruits de saison
 - Fruits découpés ou salade de fruits
- Eaux minérales, cafés et thés inclus**

-
- ❖ Pas de minimum - A partir de 40pax si pas d'autre activité le Jour-J
 - ❖ Service compris: durée 2 heures
 - ❖ Espaces disponibles: Panoramic, Mistral Hall*, Salle Bleue*, Karting*, Driving Center*, Extérieurs*
 - ❖ Options de privatisation: 250€ pour moins de 80pax, 500€ pour plus de 80pax, Offert pour plus de 200pax
 - ❖ Buffet enfant (4 à 12ans): Toutes formules 15,00€ /pax

CATERING TEAM



17.00€/pax

MENU 1

ENTRÉE

Salade tomate mozzarella

PLAT CHAUD

Suprême de Poulet rôti au
thym
Légumes sautés croquants
Pates nature, sauce pistou
à part

DESSERT

Tiramisu fruits rouges

MENU 2

ENTRÉE

Melon jambon

PLAT CHAUD

Filet mignon de porc
caramélisé
Duo de courgettes sautées
Pates nature, sauce
Arrabiata à part

DESSERT

Tarte citron meringuée

MENU 3

ENTRÉE

César salade aux crevettes

PLAT CHAUD

Pavé de veau aux agrumes
Poêlée provençale
Pates nature, sauce Basilic
à part

DESSERT

Tarte aux fruits

-
- ❖ **Prestation livrée :** sous la structure du client sur le Paddock
 - ❖ **NON INCLUS :** Service, vaisselle, mobilier, boisson
 - ❖ **INCLUS :** Matériel de maintien au chaud



CONDITIONS GENERALES

Date limite de commande des prestations :

- Choix des prestations 15 jours avant l'événement
- Commandes fermes et définitives : 7 jours avant l'événement

Cas d'annulation :

- À 7 jours de l'événement : le règlement de 50% de la prestation est dû.
- À 72 heures de l'événement : le règlement total de la prestation est dû.

Le circuit Paul Ricard ne pourra être tenu responsable d'une commande inappropriée ou d'une erreur d'estimation du nombre de convives, durant la journée.

* Les exemples de menus sont donnés à titre indicatif, ils seront modifiés en fonction de la saison et sous réserve d'approvisionnement. Les versions définitives seront communiquées à l'approche de de l'événement.