



Arezzo
RESTAURANT

RESTAURANT & BAR
SPÉCIALITÉS ITALIENNES

MONTPELLIER CENTRE

Prestations complémentaires

• Tarifs sur demande

• Possibilité d'hôtesse

Accueil des convives et filtrage de l'espace privatif

• Décoration & mise en valeur de votre événement

- Ambiance musicale

Groupe de musique en duo, trio folk, jazz, thème particulier

- Matériel informatique

Ecran de projection

• La réservation

La réservation ne sera prise en compte que lorsque le devis sera signé et accompagné du règlement d'un acompte de 50 % du montant total de la prestation à la dite signature.

Le choix définitif de la formule et du contenu du menu devra être fixé avant l'élaboration du devis.

Le nombre définitif de participants devra nous être communiqué au plus tard 7 jours avant la date de l'opération : dans ce cas d'annulations partielles, les modifications ne seront pas prises en compte pour la facturation qui restera conforme au devis accepté.

Tout supplément, le jour de la prestation, devra être validé par le responsable du groupe.

Moyens de paiement acceptés

- chèques vacances
- tickets restaurants
- cartes bancaires
- chèques
- espèces

Devis pour toute demande particulière

Conditions générales de vente sur simple demande

Thomas MERTZ
Commercial / RP Events
06 82 48 09 08
t.mertz@arezzo-montpellier.com

Arezzo
RESTAURANT

www.bodeve.com - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Photos non contractuelles



8 rue de l'Herberie - 34000 MONTPELLIER
Tél. 04 67 54 70 79- restaurant.arezzo@gmail.com - www.arezzo-montpellier.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr



LE RESTAURANT

Un lieu incontournable, niché au cœur du centre historique de Montpellier, le Restaurant de l'Arezzo est situé idéalement au carrefour de petites rues piétonnes et de places ombragées. L'accueil, le charme des voûtes, la qualité des plats du restaurant séduisent les touristes et les montpelliérains. Un moment de pur bonheur pour reprendre des forces et poursuivre la découverte d'un Montpellier insolite et unique.

Un cadre plus qu'agréable, l'Arezzo, l'endroit idéal pour se retrouver, en couple, entre amis, en groupe. Personne n'est indifférent à la beauté des voûtes et à son cadre médiéval qui préservent au plus chaud de l'été une température fraîche et constante.

Séminaires

Nos prestations de service à table permettront à tous vos convives de profiter pleinement de cette journée. Pour donner un caractère exceptionnel à votre réception professionnelle, l'Arezzo vous propose différentes prestations s'adaptant aux envies et aux besoins de vos manifestations.



Baptêmes

Pour célébrer la joie que vous ressentez, partagez en famille un repas aux mets soigneusement élaborés par nos soins. Faites nous part de vos idées, de vos envies, de vos goûts, et nous vous aiderons à concocter le repas pour célébrer le baptême qui vous réunit.

Mariages

Vous êtes unique, nos réceptions aussi ! Nous mettrons tout notre savoir-faire en œuvre pour que votre repas de noces soit un souvenir inoubliable pour vos papilles ! Quel que soit le nombre de personnes que vous avez invité, nous assurerons l'organisation de l'heureux événement et vous offrons notre sens de l'accord des saveurs pour un repas qui enchantera tous vos invités.

Anniversaires

Pour fêter dignement chaque anniversaire, notre restaurant prend en compte vos impératifs. Pour des repas conviviaux, esthétiques, rapport qualité prix intéressant, l'Arezzo conçoit le repas qui fêtera votre anniversaire ou ceux de votre entourage !

Traiteur

En conclusion, pour toutes les occasions, petites et grandes, de votre vie privée ou professionnelle, l'Arezzo met en scène vos réceptions : mariages, cocktails dînatoires, plateaux-repas, dîner en tête-à-tête... autant de délicieuses occasions pour découvrir nos propositions originales et savoureuses.



PRESTATIONS GROUPES

Menu 25€

Entrée/Plat/Dessert
1 bouteille de vin/ 4 personnes
1 eau minérale/3 personnes
Café ou thé

Salade Saporita
Lardon, pignons de pin, pousse d'épinard, tomates

ou

Salade Caesar
Mesclun, poulet, tomate, sauce Caesar

Daurade rôtie en croute d'herbes, croustillant de risotto

ou

Saltimboca à la sicilienne
Bresola, scamozza, artichaut

Tiramisu

ou

Café gourmand

Menu 35€

Entrée/Plat/Dessert
1 bouteille de vin/4 personnes
1 eau minérale/3 personnes
Café ou thé

Salade à l'Italienne
Jambon, aubergine, tomate, mesclun, tomates séchées

ou

Foie gras
Granité au Banyuls

Médaille de lotte au lard, crème d'ananas et pavot
Mille feuilles de légumes

ou

Noisette de veau poché aux girolles
Cannelloni au parmesan

Tatin de pommes

ou

Crème brûlée

ou

Tiramisu

ou

Café gourmand

Menu 45€

Entrée/Plat/Dessert
1 bouteille de vin/ 4 personnes
1 eau minérale/3 personnes
Café ou thé

Émincé de rouget à la Tapenade

ou

Carpaccio de canard aux noisettes
Petite salade d'herbe

Petit paquet de gambas farci de courgette
Légumes sautés à l'huile de sésame

ou

Tournedos Rossini, tuile parfumée à la truffe
Écrasé de pomme de terre l'huile vierge

La poire rôtie

Au gruë de cacao

ou

Millefeuille vanille

Au caramel de beurre salé

Menu 55€

Entrée/Plat/Dessert
1 bouteille de vin/4 personnes
1 eau minérale/3 personnes
Café ou thé

Rouget provençal en vinaigrette

Poêlé de légume

ou

Lasagnes au foie gras et cèpes

Lotte rôtie

Risotto aux cèpes

ou

Filet mignon de veau rôti à l'huile de noix
Cannelloni de cébettes, mousseline aux cèpes

Tartelette banane Choco

Beurre caramélisé, whisky sauce

ou

Mille-feuilles de Choco Bianco
Risotto sucré à la vanille et mascarpone

Menu 65€

Entrée/Plat/Dessert
1 bouteille de vin/ 4 personnes
1 eau minérale/3 personnes
Café ou thé

Marbré de rouget

Tomates confites aux senteurs de lavande

ou

Escalope de foie gras poêlé
Saveur autour de la figue, pain d'épice juste toasté

Filet mignon de veau rôti à l'huile de noix
Cannelloni de cébettes, mousseline aux cèpes

ou

Pavé de thon rouge juste snacké
Chutney de fruits exotiques, caramel de tomates

Soupe de fraise

Glace Coco et cannelloni fruits de la passion

ou

Déclinaison autour du chocolat

Parfait, sorbet, tuile

Autour d'un cocktail déjeunatoire ou dînatoire

12 pièces/pers.
à 30€/pers.
Durée : 2h30
1/4 de vin par pers.
Eau minérale

Pièces salées (14 pièces)

Feuilletés
Pissaladière
Mini Focaccia
Mini Calzonetto
Trio de pâtes
Brochette de volaille/bœuf/seiches
Agneau confit
Mini flan légume
Penne au thon
Noix de Saint Jacques
Finger Saumon
Tempura de légumes

15 pièces/pers.
à 35€/pers.
Durée : 3H00
1/4 de vin par pers.
Eau minérale

Pièces Sucrées (11 pièces)

Tiramisu fruits rouges/nature
Crème brûlée
Tatin de pommes
Moelleux Choco
Panacotta
Gaspacho
MelonPomme au miel
Pain d'épices
Tatin banane
Riz au lait
Framboise et spéculos