



**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](http://www.arezzo-montpellier.com)

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://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