



EVENTS

MONDELLO

HOSPITALITY

The image is a full-page background featuring a vibrant blue sea under a clear sky. In the upper corners, there are branches of lemons with green leaves and yellow fruit. On the right side, there are steep, rocky cliffs with some greenery. A small white boat is visible on the water in the distance. A semi-transparent white banner is placed across the middle of the image, containing the title text.

Les Incontournables de la Maison



Essence Méditerranéenne

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé
Polenta & légumes de saison marinés à l'huile d'olive

Les Plats

Volaille fermière farcie aux champignons, légumes oubliés
Saint-Jacques, topinambour, légumes oubliés
Épaule de boeuf confite à basse température, légumes oubliés

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives
À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place
35 € HT - 38,50 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



L'Art de Recevoir

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre
Crèmeux Dubarry
Carpaccio de Gambero Rosso, passion

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé
Polenta & légumes de saison marinés à l'huile d'olive

Les Plats

Volaille fermière farcie aux champignons, légumes oubliés
Saint-Jacques, topinambour, légumes oubliés
Épaule de boeuf confite à basse température, légumes oubliés

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

44,50 € HT - 48,95 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Riviera Élégante

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé
Polenta & légumes de saison marinés à l'huile d'olive

Les Plats

Volaille fermière farcie aux champignons, légumes oubliés
Saint-Jacques, topinambour, légumes oubliés
Épaule de boeuf confite à basse température, légumes oubliés

Le Fromage

Brie affiné

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

47 € HT - 51,70 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Éclat de Fête

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre
Crèmeux Dubarry
Carpaccio de Gambero Rosso, passion

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé
Polenta & légumes de saison marinés à l'huile d'olive

Les Plats

Volaille fermière farcie aux champignons, légumes oubliés
Saint-Jacques, topinambour, légumes oubliés
Épaule de boeuf confite à basse température, légumes oubliés

Le Fromage

Brie affiné

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

56,50 € HT - 62,15 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir

*L'Excellence à la Truffe
Noire d'Aups*



Soleil Noir

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia
Polenta à la truffe & légumes de saison marinés à l'huile de truffe

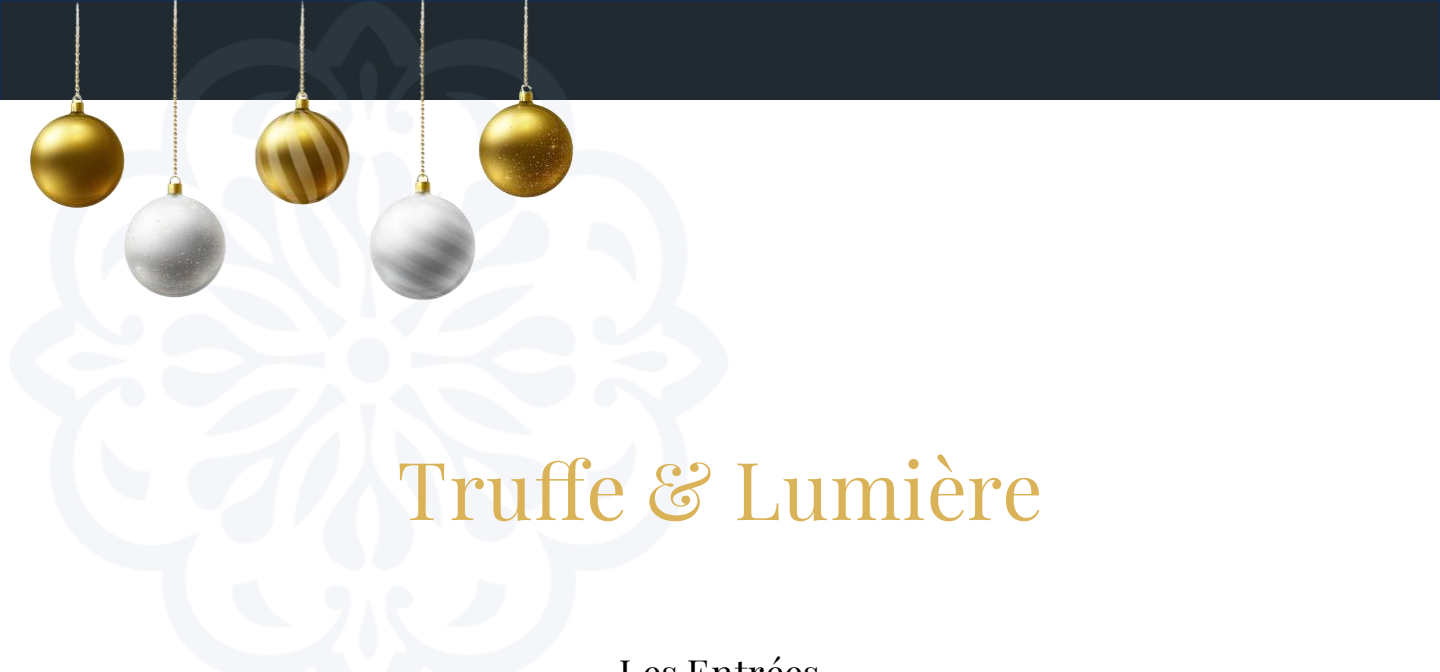
Les Plats

Volaille fermière farcie à la truffe, légumes oubliés
Saint-Jacques, copeaux de truffe, topinambour, légumes oubliés

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena, truffes
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.
À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.
50 € HT - 55 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Truffe & Lumière

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia
Polenta à la truffe & légumes de saison marinés à l'huile de truffe

Les Plats

Volaille fermière farcie à la truffe, légumes oubliés
Saint-Jacques, copeaux de truffe, topinambour, légumes oubliés

Le Fromage

Brie affiné à la truffe

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena, truffes
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.
À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.
62 € HT - 68,20 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Signature Mondello

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre & truffe
Crèmeux Dubarry à la truffe
Carpaccio de Gambero Rosso, passion-truffes

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia
Polenta à la truffe & légumes de saison marinés à l'huile de truffe

Les Plats

Volaille fermière farcie à la truffe, légumes oubliés
Saint-Jacques, copeaux de truffe, topinambour, légumes oubliés

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena, truffes
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

62,50 € HT - 68,75 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Taormina Éléance

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre & truffe
Crèmeux Dubarry à la truffe
Carpaccio de Gambero Rosso, passion-truffes

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia
Polenta à la truffe & légumes de saison marinés à l'huile de truffe

Les Plats

Volaille fermière farcie à la truffe, légumes oubliés
Saint-Jacques, copeaux de truffe, topinambour, légumes oubliés

Le Fromage

Brie affiné à la truffe

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena, truffes
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

74,50 € HT - 81,95 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir

A scenic view of a coastline with steep cliffs and a small boat on the water, framed by lemon branches at the top. The image is a full-page background with a semi-transparent white band across the middle containing the title.

Harmonie Terre & Mer



Duo Méditerranéen

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé
Polenta & légumes de saison marinés à l'huile d'olive

2 Plats (Viande & Poisson)

Volaille fermière farcie aux champignons, légumes oubliés
et
Saint-Jacques, topinambour, légumes oubliés

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

52 € HT - 57,20 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Harmonie des Saveurs

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre
Crèmeux Dubarry
Carpaccio de Gambero Rosso, passion

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé
Polenta & légumes de saison marinés à l'huile d'olive

2 Plats (Viande & Poisson)

Volaille fermière farcie aux champignons, légumes oubliés
&
Saint-Jacques, topinambour, légumes oubliés

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

61,50 € HT - 67,65 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Sérénité Gourmande

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé
Polenta & légumes de saison marinés à l'huile d'olive

2 Plats (Viande & Poisson)

Volaille fermière farcie aux champignons, légumes oubliés
&
Saint-Jacques, topinambour, légumes oubliés

Le Fromage

Brie affiné

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

64 € HT - 70,40 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Éclat Gastronomique

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia
Polenta à la truffe & légumes de saison marinés à l'huile de truffe

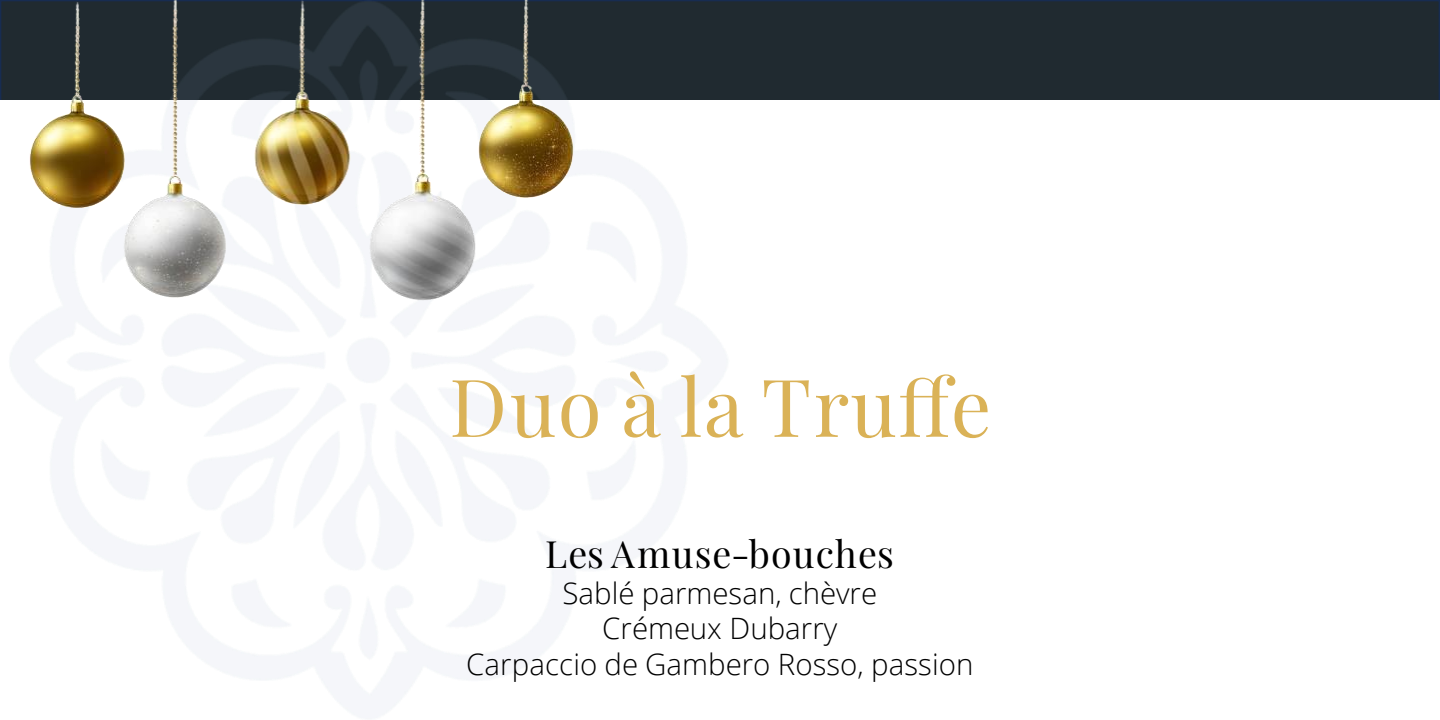
2 Plats (Viande & Poisson)

Volaille fermière farcie à la truffe, légumes oubliés
&
Saint-Jacques, copeaux de truffe, topinambour, légumes oubliés

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena, truffes
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.
À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.
67 € HT - 73,40 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Duo à la Truffe

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre
Crèmeux Dubarry
Carpaccio de Gambero Rosso, passion

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé
Polenta & légumes de saison marinés à l'huile d'olive

2 Plats (Viande & Poisson)

Volaille fermière farcie aux champignons, légumes oubliés
&
Saint-Jacques, topinambour, légumes oubliés

Le Fromage

Brie affiné

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

73,50 € HT - 80,85 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Symphonie à la Truffe

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia
Polenta à la truffe & légumes de saison marinés à l'huile de truffe

2 Plats (Viande & Poisson)

Volaille fermière farcie à la truffe, légumes oubliés
&
Saint-Jacques, copeaux de truffe, topinambour, légumes oubliés

Le Fromage

Brie affiné à la truffe

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena, truffes
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

79 € HT - 86,90 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Élégance Noire

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre & truffe
Crèmeux Dubarry à la truffe
Carpaccio de Gambero Rosso, passion-truffes

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia
Polenta à la truffe & légumes de saison marinés à l'huile de truffe

2 Plats (Viande & Poisson)

Volaille fermière farcie à la truffe, légumes oubliés
&
Saint-Jacques, copeaux de truffe, topinambour, légumes oubliés

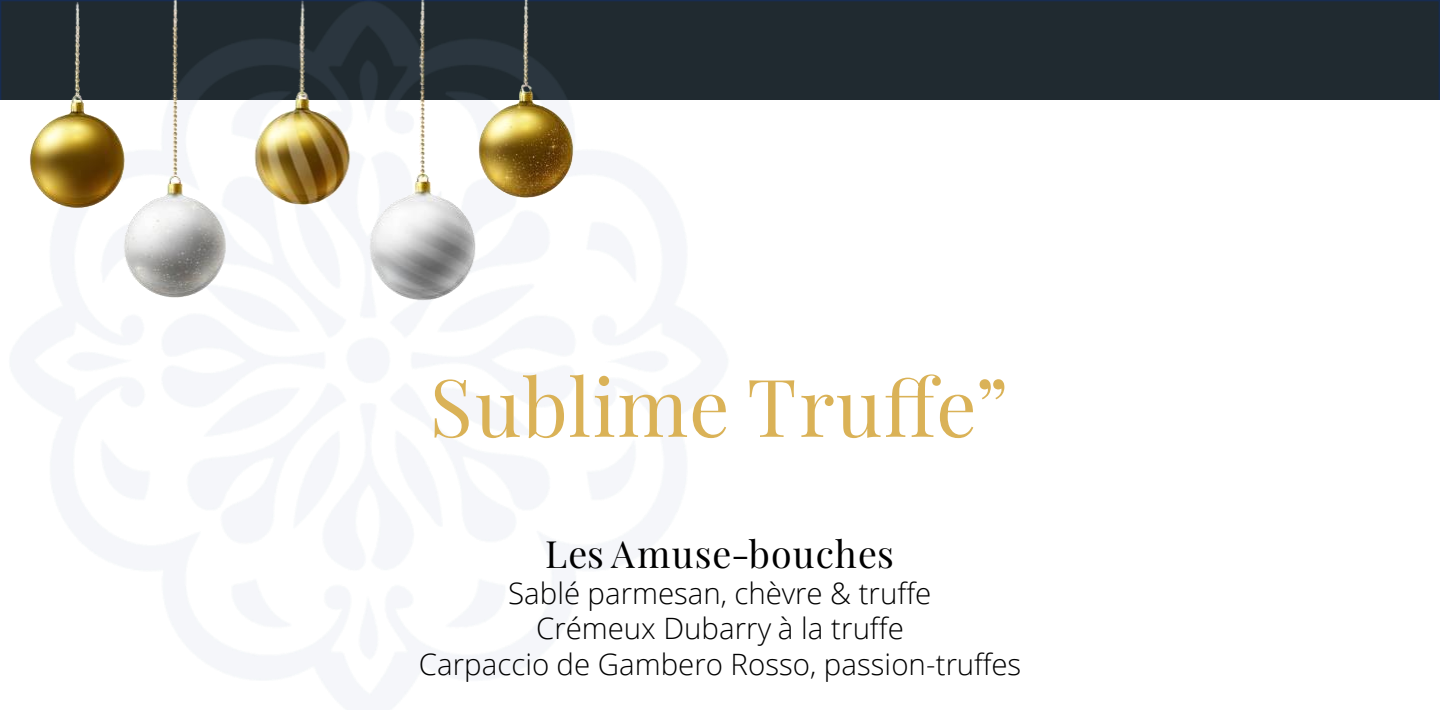
Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena, truffes
Bûche de Noël

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

79,50 € HT - 87,45 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Sublime Truffe”

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre & truffe
Crèmeux Dubarry à la truffe
Carpaccio de Gambero Rosso, passion-truffes

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia
Polenta à la truffe & légumes de saison marinés à l'huile de truffe

2 Plats (Viande & Poisson)

Volaille fermière farcie à la truffe, légumes oubliés
&
Saint-Jacques, copeaux de truffe, topinambour, légumes oubliés

Le Fromage

Brie affiné à la truffe

Les Desserts

Sphère chocolat or & cerise amarena, truffes
Bûche de Noël

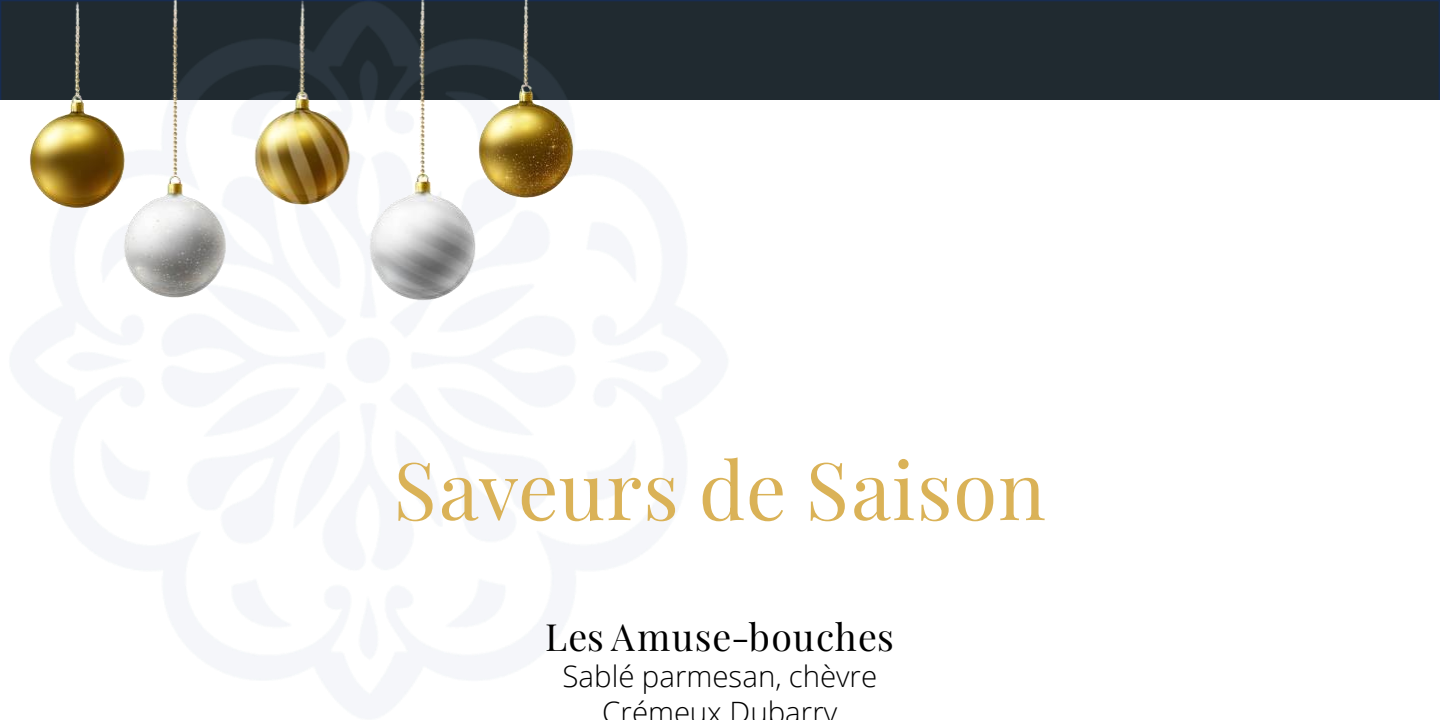
Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.

91,50 € HT - 100,65 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir

The image is a full-page background featuring a vibrant coastal scene. In the foreground, the top corners are framed by clusters of bright yellow lemons with green leaves. The background shows a deep blue sea with a small white boat leaving a wake. To the right, a massive, rugged limestone cliff rises from the water. The sky is a clear, pale blue. A semi-transparent white horizontal band is positioned across the middle of the image, containing the title text.

Les Festins à Partager



Saveurs de Saison

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre
Crèmeux Dubarry

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé

Les Plats

Pintade farcie aux champignons
Filet de Daurade

Les Garnitures

Polenta crémeuse
Riz basmati
Légumes oubliés

Les Desserts

Bûche de Noël
Salade de fruits
Pain d'épices

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.
49 € HT - 53,90 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Festin Méditerranéen

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre
Crèmeux Dubarry
Carpaccio de Gambero Rosso, passion-truffes

Les Entrées

Foie gras mi-cuit, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé

Les Plats

Pintade farcie aux champignons
Saint-Jacques justes saisies

Les Garnitures

Polenta crémeuse
Riz basmati
Légumes oubliés

Le Fromage

Sélection de fromages Varois

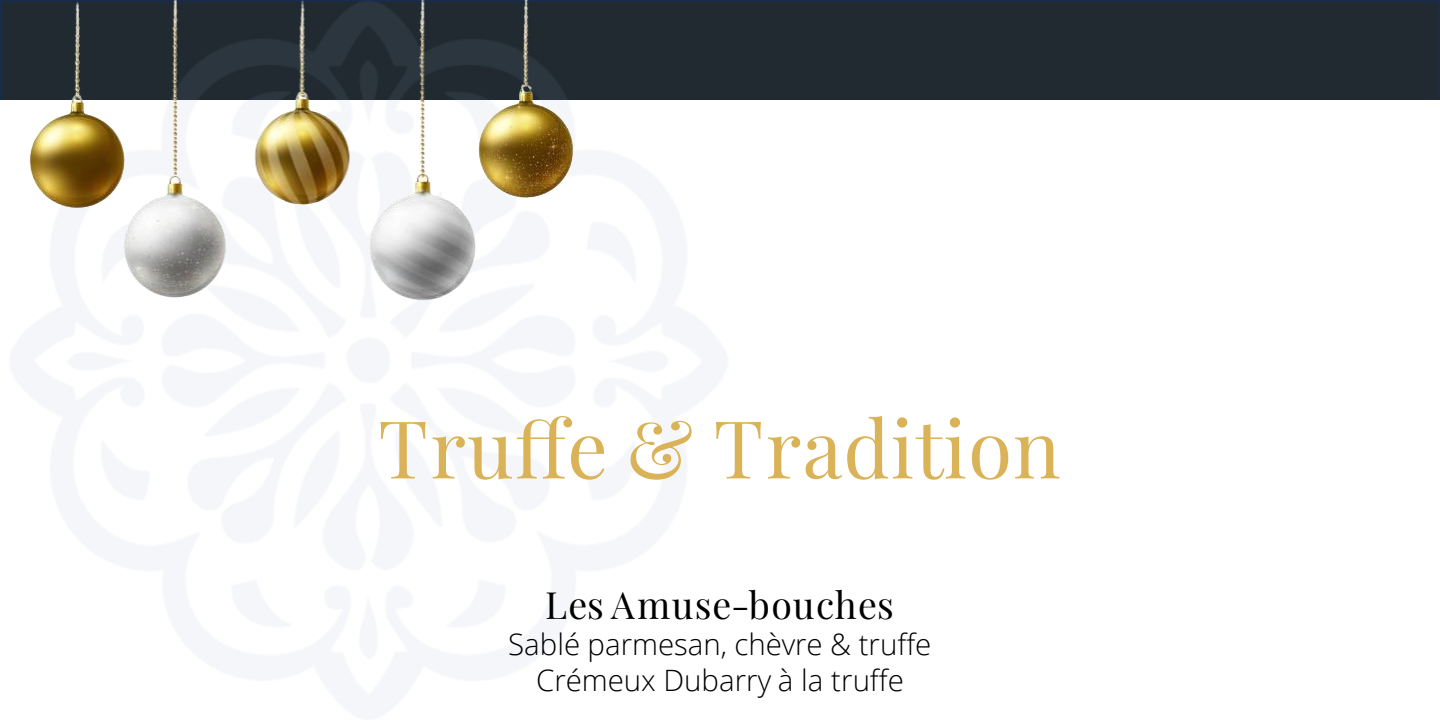
Les Desserts

Bûche de Noël
Salade de fruits
Pain d'épices

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.
69 € HT - 75,90 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir

The image is a full-page background featuring a vibrant coastal scene. In the foreground, the deep blue sea is textured with small waves. A small white boat is visible in the middle distance, leaving a white wake. The background is dominated by steep, rugged cliffs that rise sharply from the water's edge. The sky is a clear, bright blue. The entire scene is framed by lemon branches with green leaves and yellow lemons at the top corners. A semi-transparent white banner is positioned across the middle of the image, containing the title text.

*Les Festins Signature à la
Truffe d'Aups*



Truffe & Tradition

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre & truffe
Crèmeux Dubarry à la truffe

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia

Les Plats

Pintade farcie à la truffe
Filet de Daurade copeaux de truffe

Les Garnitures

Polenta crémeuse
Riz basmati
Légumes oubliés

Les Desserts

Bûche de Noël
Salade de fruits
Pain d'épices

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.
59 € HT - 64,90 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



Excellence à la Truffe

Les Amuse-bouches

Sablé parmesan, chèvre & truffe
Crèmeux Dubarry à la truffe
Carpaccio de Gambero Rosso, passion-truffes

Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe noire, poire pochée, vanille-vin rouge
Gravlax de saumon betterave & gel de citron brûlé, crème de truffe, billes de citron
& copeaux de truffe, chioggia

Les Plats

Pintade farcie à la truffe
Saint-Jacques juste saisies, copeaux de truffe

Les Garnitures

Polenta crémeuse
Riz basmati
Légumes oubliés

Le Fromage

Sélection de fromages Varois

Les Desserts

Bûche de Noël
Salade de fruits
Pain d'épices

À partir de 15 convives minimum – Disponible en livraison ou en service sur place.
82€ HT - 90,20 € TTC Par personne, hors boissons et hors service – Supplément à prévoir



MONDELLO
HOSPITALITY

7B Chemin des Gourguettes - 06150 Cannes

Service commercial

✉ events@mondellohospitality.com

☎ +33 (0)6 66 28 71 49

🌐 mondellohospitality.com

