ÅNCORA

MENU DE GROUPE

2025/2026

A PROPOS

CONCEPT • RESTAURANT

MENUS

MENUS & FORFAITS BOISSONS

CONTACT

À PROPOS

CONCEPT • RESTAURANT

ANCORA

L'Ancora est un restaurant et un bar aux influences méditerranéennes.

Conçu comme un lieu de rencontre en bord de mer, Ancora vous permet de prendre le temps de savourer, d'admirer et de déguster ce qui vous plaît.

Dans une ambiance chaleureuse et festive, nous vous proposons une cuisine qui met en valeur des produits simples mais de qualité. Nos poissons, viandes et légumes sont cuits au feu de bois pour un goût toujours plus vrai.

Depuis sa grande salle à manger contemporaine, sa terrasse ensoleillée ou son charmant jardin, l'Ancora offre une vue imprenable sur le Port Royal de la Darse et la Rade de Villefranche-sur-Mer. Véritable havre de paix au bord de l'eau, le restaurant Ancora est le lieu de prédilection de ceux qui souhaitent se ressourcer encore et encore, face à la Méditerranée.

La terrace

Profitez de l'élégance intemporelle de notre terrasse ensoleillée, qui offre une vue panoramique sur le port pittoresque de La Darse. Niché sous le ciel azur, cet espace idyllique est le cadre idéal pour célébrer vos moments privilégiés, qu'il s'agisse d'un mariage, d'un baptême ou d'un anniversaire...

Le jardin

Notre jardin, imprégné de l'esprit guinguette, est le cadre idéal pour des événements estivaux animés. Ce havre de paix évoque une atmosphère chaleureuse et détendue. Avec son charme naturel, notre jardin crée un cadre enchanteur où vos célébrations estivales prendront vie, vous invitant à vous détendre et à profiter !

La salle intérieure

Découvrez notre salle intérieure lumineuse, alliant modernité et élégance. Avec sa grande capacité d'accueil, elle offre une expérience chaleureuse et conviviale pour tous les types d'événements. Les grandes baies vitrées offrent une vue panoramique sur les majestueux navires du port, ajoutant une touche maritime à vos réunions.

LA TERRASSE

ANCORA

MENU DE GROUPE

LE JARDIN

LA SALLE

ANCORA

MENU DE GROUPE

FORMULE APÉRTIF

- **1 verre de vin (12cl)**

ou

- **1 verre de prosecco bio (12cl)**

ou

- **1cocktail spritz**

(soft drink à discrétion)

Jambon italien & pain pita

(1assiette pour 4 pers)

Houmous et tzatziki à partager

(1 pour 4 pers)

FORMULE APÉRTIF GOURMAND

2 verres par personne au choix parmi :

1 verre de vin (12cl)

ou

1 verre de prosecco bio (12cl)

ou

Cocktail spritz

(soft drink à discrétion)

Pissaladière

(1 assiette pour 4 pers.)

Assiette de fromage et charcuterie à partager

(1 pour 4 pers.)

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

MENU 2 PLATS

À partir de 15 personnes - Boissons non comprises

au choix Entrée / plat OU plat / dessert

ENTRÉE

• Petits farçis niçois et salade de mesclun

PLAT (1 choix parmi les options)

• Suprême de poulet label rouge, grillé au charbon de bois, jus au romarin, pomme de terre et légumes sautés

OU

• Daube de joue de boeuf niçoise et gnocchi

DESSERT (1 choix parmi les options)

• Tiramisu maison & copeaux de chocolat

OU

• Tarte au citron

Le choix des plats est le même pour tous les convives

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

MENU 3 PLATS

À partir de 15 personnes - Boissons non comprises

ENTRÉE

• Petits farçis niçois et salade de mesclun

PLAT (1 choix parmi les options)

• Suprême de poulet label rouge, grillé au charbon de bois, jus au romarin, pomme de terre et légumes sautés

OU

• Daube de joue de boeuf niçoise et gnocchi

DESSERT (1 choix parmi les options)

• Tiramisu maison & copeaux de chocolat

OU

• Tarte au citron

Le choix des plats est le même pour tous les convives

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

MENU DE LA MER

À partir de 15 personnes - Boissons non comprises

ENTRÉE

• Tartare de saumon, coriandre, gingembre accompagné d'une sauce ponzu et d'une salade d'herbes

PLAT

• Filet de loup accompagné d'une purée de pommes de terre à l'huile d'olive et d'une ratatouille niçoise

DESSERT

• Tartelette au chocolat fait maison

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

MENU DE LA TERRE

À partir de 15 personnes - Boissons non comprises

ENTRÉES

• Assiette provençale : grappes de tomates, mozzarella, basilic et huile d'olive, accompagné de farcis niçois, de poivrons grillés et de pissaladière.

PLAT

• Médaillon de veau jus court aux morilles, polenta crémeuse et légumes de saison

DESSERT

• Fondant au chocolat à la fève de tonka

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

BUFFET BRUNCH

À partir de 40 personnes

COMPREND :

- Boisson chaude (café, américain ou thé)
- Orange pressée
- Oeufs brouillés
- Saumon mariné par nos soins
- Grana padano (fromage en meule)
- Pain, beurre et confitures
- Yaourt au choix
- Jambon cru
- Viennoiseries (2 par personne)

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

BUFFET CLASSIQUE

Animé par nos équipes - À compter de 30 personnes - Boissons non comprises

ENTRÉES

- Foccacia
- Jambon cru tranché devant vos convives
- Bar à salade
- Aubergine confite
- Saumon mariné par nos soins à l'aneth et découpé devant vos convives
- Tresse de mozarella et tomates en grappes

PLATS cuisinée devant vos convives

- Penne Rigatte aromatisées à la truffe
- Gnocchi à la sauce tomate maison & basilic
- Poulet à la portugaise cuit au feu de bois
- Ratatouille maison

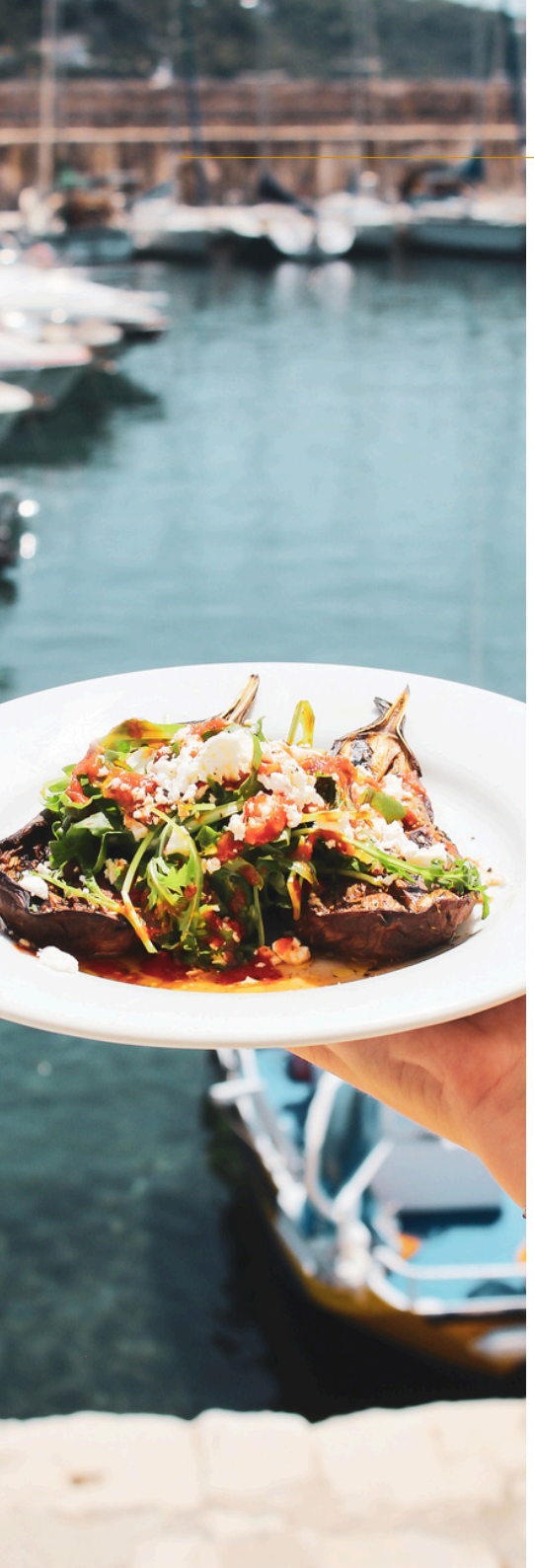
FROMAGE

- Meule de Grana Padano
- Tome de Savoie
- Gorgonzola à la cuillère

DESSERTS

- Tiramisu maison et ses copeaux de chocolat
- Crème caramel
- Fruit de saison

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



BUFFET PREMIUM

Animé par nos équipes - À compter de 30 personnes - Boissons non comprises

ENTRÉES

- Foccacia
- Jambon cru tranché devant vos convives
- Bar à salade
- Beignets de fleurs et aubergine préparé minute
- Saumon mariné par nos soins à l'aneth et découpé devant vos convives
- Panier de crudités de saison, sauce anchoïade maison et crème ciboulette
- Burrata, tresse de mozzarella, confit de tomates, gressins

PLATS cuisinée devant vos convives

- Penne Rigatte aromatisées à la truffe
- Gnocchi à la sauce tomate maison & basilic
- Poulet à la portugaise cuit au feu de bois
- Daurade découpée devant vos convives
- Ratatouille maison

FROMAGE

- Meule de Grana Padano
- Tome de Savoie
- Gorgonzola à la cuillère

DESSERTS

- Tiramisu maison et ses copeaux de chocolat
- Crème caramel
- Plateau de fruits de saison
- Brownie accompagné de crème anglaise

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

FORFAITS VIN REPAS

Prix par personne

DOMAINE DE REILLANNE |

- “DOMAINE REILLANNE”
  1/2 bouteille de vin Provence
  (rouge, rosé ou blanc au choix)
- Eaux minérales plates et pétillantes
- Boissons chaudes

CHAMPAGNE BRUNO GOBILLARD

- De 1 à 5 bouteilles
- De 6 à 10 bouteilles
- À partir de 10 bouteilles

SUPPLÉMENTS APÉRITIF

- Coupe de vin blanc
  pétillant
  DOCG GIOL
  Prosecco BIO
- Martini rouge ou blanc (4cl)
- Ricard, Pastis (3cl)

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

Privatisation

SALLE INTÉRIEURE

TOUS LES JOURS
Privatisation totale sur demande

INTÉRIEUR ASSIS	110 personnes
INTÉRIEUR COCKTAIL	130 personnes

LA TERRASSE

TOUS LES JOURS
Privatisation totale sur demande

EXTÉRIEUR ASSIS	40 personnes
EXTÉRIEUR COCKTAIL	60 personnes

LE JARDIN

TOUS LES JOURS
Privatisation totale sur demande

JARDIN ASSIS	60 personnes
JARDIN COCKTAIL	80 personnes

Gateau d’anniversaire, pièces montées ....

Devis sur demande en fonction du nombre de convives

- Chocolat
- Fraisier
- Framboisier
- Number cake sur demande

Vous souhaitez un gâteau sur mesure ?

Notre équipe de pâtissiers se fera un plaisir de vous aider.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Animations

Créez l'événement de vos rêves

DÉCORATION FLORALE POUR TABLES ET BUFFETS

Faite appel à un artisan fleuriste et donnez l'atmosphère, le style et les couleurs que vous souhaitez donner à votre évènement.

FEUX D'ARTIFICE

Réalisés par un partenaire artificier, c'est à vous de choisir le spectacle pyrotechnique qui rendra votre événement inoubliable.

DJ

Prestation professionnelle avec matériel et éclairage.
Définissez l'ambiance de la soirée ainsi que la musique qui vous fera danser toute la nuit.

> Nous pouvons vous prêter micros, projecteurs, enceintes...

CONDITIONS

ÂNCORA

HAPPY

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 RESERVATION

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

La totalité de l'intérieur de l'établissement étant non-fumeur, toute personne surprise en train de fumer à l'intérieur pourra être réprimandée. Le traiteur ne pourra en aucun cas être tenu responsable.

HORAIRES

La totalité des invités devra avoir quitté l'espace à 1h00. Les horaires non contractualisés donneront lieu à facturation. En cas de dépassement d'horaire, notre personnel sera facturé en heures supplémentaires.

- 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 & fait 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 8 enceintes LD SYSTEM

Branchement sur l'ampli possible en Bluetooth RCA ou XLR mono

Installation diffusion soirée festive :

- Multi-diffusion avec 8 enceintes LD SYSTEM
- Ce système permet d'atteindre jusqu'à 80dB(a) sur la piste de danse/zone festive (quand il est question d'une soirée dansante).
- 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 2x RCA prévoir minimum 15m de longueur de câble en fonction du lieu d'implantation choisi de la cabine DJ
- Reste à votre charge la partie artistique (balance, retour, scène, lumières)
- Aucune batterie acoustique ou percussion ne sera acceptée.
- L'établissement se réserve le droit de restreindre les percussions au-delà de 00h (intérieur comme extérieur)
- 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 être obligatoirement coupée à 1h00. 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.
- PERSONNEL
- Au-delà de 00h30 notre personnel est rémunéré en heures de nuit donnant lieux à une majoration de 50% du tarif horaire
- MATERIEL
- Le matériel de sonorisation (enceintes, amplis, micro, satellites, rétroprojecteur, téléviseurs...) mis à votre disposition devras être rendu en bon état de fonctionnement ; si celui-ci vient à être endommagé, il vous sera alors facturé.
- Le matériel technique tels que les verres assiettes couverts, tables, chaises, nappes et serviettes endommagés, brulés déchirés, cassés, ébréchés et/ou perdus sera facturé au prix d'achat.

CONDITIONS

70 % du montant prévisionnel de la commande sera demandé 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.

Groupe Paloma

DEPUIS 1948

CONTACT

ANNE-SOPHIE JOUSSEMET

06 04 59 66 82

EVENTS@PALOMA-BEACH.COM