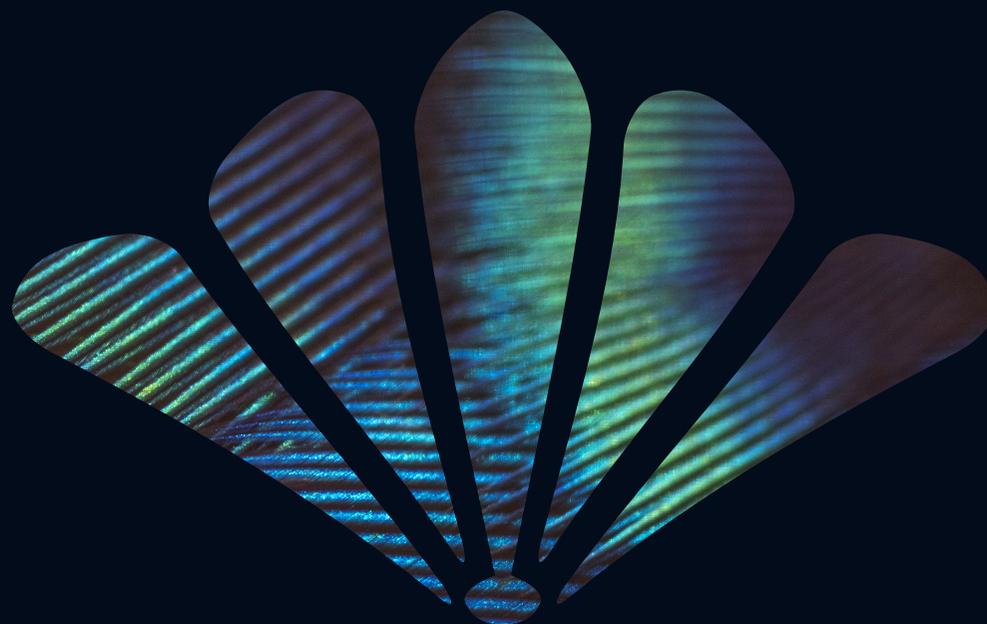




MAISON ALBAR
LE VICTORIA



Séminaire | Évènementiel | Restauration

+334 22 70 08 00 | events.victoria@maisonalbar.com
6, avenue de Suède, 06000 Nice, France
www.maison-albar-hotels-le-victoria.com

L.V.X.SM

Preferred
HOTELS & RESORTS



Maison Albar Le Victoria 5*

BIENVENUE DANS VOTRE MAISON 5 ÉTOILES

Le Victoria, de la collection Maison Albar Hotels, est un boutique-hôtel 5 étoiles idéalement situé à Nice, entre la Promenade des Anglais et la place Masséna. Il surplombe fièrement la Méditerranée avec une vue spectaculaire sur la Baie des Anges et les montagnes de l'arrière pays niçois.

Pensé comme une croisière immobile, le concept sera décliné sur les 132 chambres et suites, un spa de 650 m², un espace fitness à la pointe de la technologie, un rooftop avec restaurant, bar, piscine et sundeck pour profiter d'une vue à couper le souffle.

CARACTÉRISTIQUES

- 132 Chambres & Suites
- Spa Oria de 650 m² avec :
 - 3 cabines doubles (dont 2 suites)
 - 3 cabines simples et une tisanderie
 - 2 piscines (intérieure et rooftop)
- Restaurant - Taulissa par Glenn Viel (rooftop)
- Café Victoria
- 1 salle de conférence de 100 m²
- Jusqu'à 7 salons de réunion
- Bar lounge
- Parking

Journée d'étude

À partir de 125€ PAR PERSONNE

- Location de la salle entièrement équipée
- Pause café du matin et de l'après-midi
- Eau plate, café et thé
- Cocktail déjeunatoire en format lunch

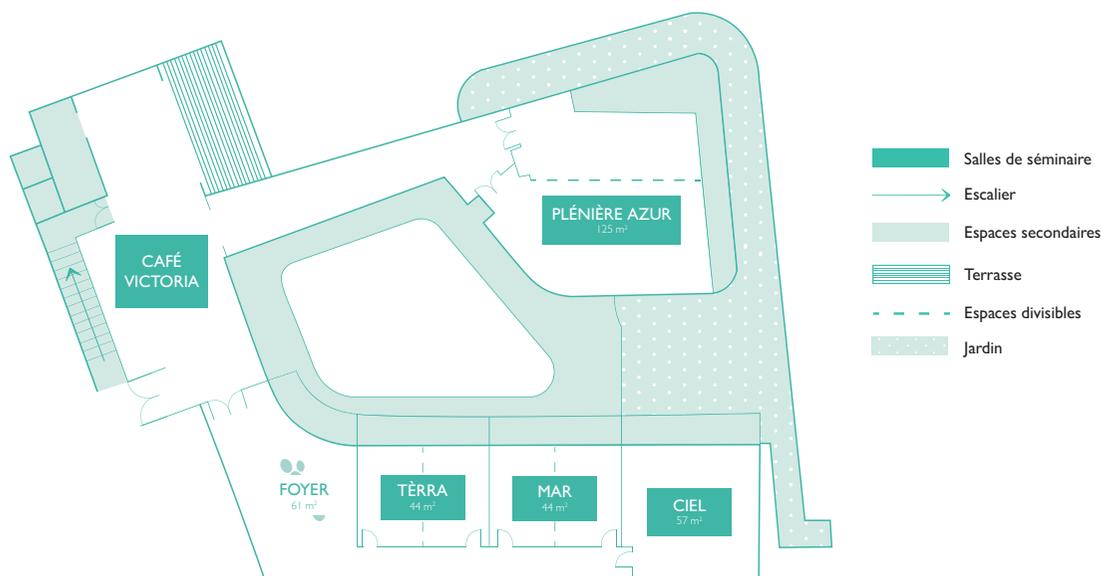
Possibilité jusqu'à 50 personnes de manger un lunch assis à l'assiette, pour un supplément de 15€ par personne.

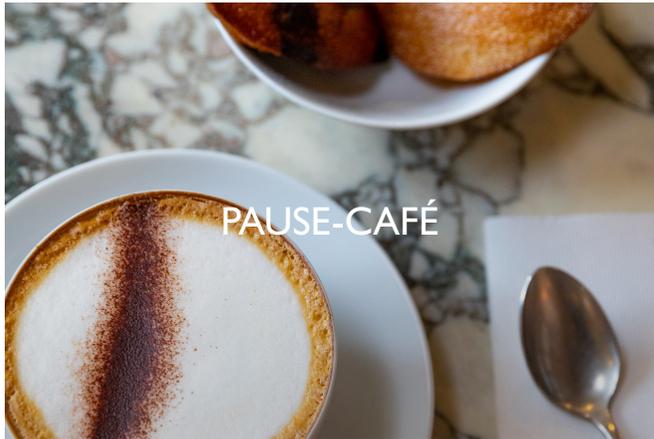


TOUS NOS SALONS SONT ÉQUIPÉS DE :

- ✓ Écran pour diffusion sans fil
- ✓ Vidéo projecteur
- ✓ Bloc-notes et stylos
- ✓ Eau minérale
- ✓ Paperboard
- ✓ Système audio sans fil

SALONS	M²	DIMENSIONS (L X l X H)	RECTANGLE	EN U	ÉCOLE	THÉÂTRE	BANQUET	COCKTAIL	CABARET
AZUR	125	10.64 x 7.01 x 3.60	28	22	30	80	80	90	49
AZUR A	43	-	18	-	16	30	-	-	-
AZUR B	71	-	20	20	20	10	40	50	21
TÈRRÀ	44	4.45 x 7.60 x 3.60	16	14	16	30	20	30	14
TÈRRÀ A	22	4.45 x 3.72 x 3.60	6	6	6	12	-	12	-
TÈRRÀ B	22	4.45 x 3.72 x 3.60	6	6	6	12	-	12	-
MAR	44	4.45 x 7.60 x 3.60	16	14	16	30	20	30	14
MAR A	22	4.45 x 3.72 x 3.60	6	6	6	12	-	12	-
MAR B	22	4.45 x 3.72 x 3.60	6	6	6	12	-	12	-
CIÈL	57	6.90 x 7.70 x 3.60	20	16	26	45	40	40	24
FOYER VICTORIA	61,28	-	-	-	-	-	36	45	-





PAUSE-CAFÉ



MENU BUSINESS



MENU GALA



MENU BUFFET

La Restauration

PAR GLENN VIEL & FRED GRAVA



COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE



COCKTAIL



BOISSONS



OPEN BAR
& COCKTAIL



PAUSE-CAFÉ

DURÉE DU SERVICE : 30 MIN

5 personnes minimum

PAUSE-CAFÉ 25€ / Personne

Café d'accueil

- Boissons chaudes
(Café Nespresso, thés et infusions Damman)
- Jus de fruits Kookabara
- Avec ou sans viennoiserie

Pause-café Matin

(3 pièces au choix)

- Croissant
- Pain au chocolat
- Financier noisette
- Muffin aux pépites de chocolat
- Madeleine citron
- Rocher coco
- Brochette de fruits frais
- Focaccia aux olives Taggiasche
- Gougère aux fromages de Provence

Pause-café Après-midi

(3 pièces au choix)

- Finger à la truite fumée
et herbes fraîches
- Finger au poulet pesto pistache
- Focaccia aux olives Taggiasche
- Gougère aux fromages de Provence
- Choux chocolat grand cru
- Cookie noisette ou tout chocolat
- Tartelette citron
- Panacotta aux fruits de saison
- Sablé vanille caramel
- Verrine de fruits frais

BOISSONS

Matin

- Eau Evian et Badoit
- Café Nespresso
- Thés et infusions Dammann
- Jus d'orange
- Jus de pomme

Après-midi

- Eau Evian et Badoit
- Café Nespresso
- Thés et infusions Dammann
- Jus d'orange
- Limonade du Comté (Nice)

Pause-Café



MENU BUSINESS

SERVICE DÉJEUNER & DINER

15 personnes minimum

1 DÉJEUNER

Entrées

- Burrata d'Italie façon pain perdu, crème au pesto, vinaigrette à la pistache
- Salade Niçoise du Victoria

Plats

- Saumon aux algues, butternut rôti, beurre blanc au jus d'arêtes de poisson
- Raviole de daube de bœuf, tombée de blettes aux oignons caramélisés, jus corsé

Desserts

- Finger chocolat noisette, chantilly lactée
- Tarte aux citrons du pays

2 DINER

Entrées

- Tataki de thon rouge mariné, crème de butternut et ses condiments
- Tartelette aux champignons sauvages, foie-gras et lard de Colonnata

Plats

- Raviole de homard, tombée de tétragone au basilic, bisque de homard fumée
- Pluma de cochon ibérique mariné au poivre de Timut, mille-feuille de pommes de terre au sésame

Desserts

- Mont-Blanc marron mandarine, brisures de marrons glacés
- Le baba, crémeux vanille, marmelade de fruits exotiques herbacés

Formules

DÉJEUNER

Entrée, Plat, Dessert

55€ / Personne

—

DINER

Entrée, Plat, Dessert

85€ / Personne

Formules

MENU GALA 1

Amuse-bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert

115€ / Personne

MENU GALA 2 (option 6 plats)

Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande,
Pré-Dessert, 2 Desserts

135€ / Personne

1 MENU GALA

– Notre amuse-bouche du moment

Entrées

- Raviole de homard, tombée de tétragone au basilic, bisque homard au paprika fumé
- Foie gras mi-cuit, crumble de parmesan, gelée de poire et son pain brioché

Poisson

- Turbot rôtie au romarin, tombée de blettes aux oignons caramélisés et son beurre blanc noisette estragon

Viande

- Selle d'agneau farcie, duxelles de champignons, brocolis sauvage, crème d'oignons, jus à la sarriette

Desserts

- Feuille à feuille cacoté, crémeux chocolat grand cru, crème café anis étoilé
- Pavlova, marmelade de fruits exotiques herbacés, crème onctueuse à la vanille

2 MENU GALA

– Notre amuse-bouche du moment

Entrées

- Raviole de homard, tombée de tétragone au basilic, bisque homard au paprika fumé
- Foie gras mi-cuit, crumble de parmesan, gelée de poire et son pain brioché

Poisson

- Turbot rôtie au romarin, tombée de blette aux oignons caramélisés et son beurre blanc noisette estragon
- Queue de lotte rôtie, tagliatelle de panné aux agrumes, jus d'arêtes de poisson

Viande

- La volaille aux algues, compression de pommes de terre à l'échalotte brûlée et son jus
- Selle d'agneau farcie, duxelles de champignon, brocolis sauvage, crème d'oignons, jus à la sarriette

Pré-Dessert

- Notre pré-dessert du moment

Desserts

- Feuille à feuille cacoté, crème café anis étoilé, crémeux chocolat grand cru
- Pavlova, marmelade de fruits exotiques herbacés, crème onctueuse à la vanille



MENU GALA

DURÉE DU SERVICE : 3H

15 personnes minimum

Formule 1

BUFFET FROID

Selon l'envie du chef :
sélection selon la saison et proposition sur-mesure

BUFFET CHAUD

À choisir

FROMAGES

Servis avec du pain

BUFFET DESSERTS

85€ / Personne

BUFFET FROID

- Salade de jeunes pousses, croutons de pain, olives, copeaux de parmesan
- Assortiment de charcuteries fines (porchetta, jambon blanc aux fines herbes, mortadelle à la pistache)
- Assortiment de condiments (vinaigrettes acidulées, sauce vierge, sauce cocktail, sauce tzatiki)
- Carpaccio de Sériole, pomme et concombre acidulé, vinaigrette à la pistache
- Quinoa façon taboulé, herbes fraîches
- Mezzé (houmous, guacamole, tapenade, crème acidulée...)
- Finger de poulet façon club
- Quiche Lorraine ou au saumon

BUFFET CHAUD (AU CHOIX)

- Poisson (blanquette de saumon ou brandade de cabillaud aux herbes fraîches)
- Viande (raviole de daube de bœuf ou fricassé de volaille à la forestière)
- Garniture (2 AU CHOIX) (poêlée de légumes à la provençale, pommes de terre confites aux oignons caramélisés, gnocchi à l'air noir, purée de pommes de terre aux herbes de Provence)

FROMAGES & PAINS

- Assortiment de fromages régionaux
- Marmelade de figues à la sarriette
- Sélection de fruits secs et fruits mûrs
- Pain de campagne, baguette, pain aux céréales

BUFFET DESSERTS

- Tarte Bourdaloue
- Finger chocolat grand cru
- Tarte onctueuse à la vanille de Tahiti
- Le riz au lait de mon enfance
- Mousse au chocolat
- Tarte au sucre



MENU BUFFET

30 Personnes minimum

Formule 2

BUFFET FROID

Selon l'envie du chef :
sélection selon la saison et proposition sur-mesure

BUFFET CHAUD

Poisson et viande

FROMAGES

Servis avec du pain

BUFFET DESSERTS

110€ / Personne

BUFFET FROID

- Salade de jeunes pousses, croutons de pain, olives, copeaux de parmesan
- Carpaccio de daurade, mangue et crémeux à l'aneth
- Plateau de crevettes et bulots, truite fumée et son beurre aux algues wakamé
- Assortiment de condiments (vinaigrettes acidulées, sauce vierge, sauce cocktail, sauce tzatiki)
- Assortiment de charcuteries fines (porchetta, jambon blanc aux herbes fines, mortadelle à la pistache)
- Finger a la truite fumée, pesto à la pistache et coriandre
- Mezzé (houmous, guacamole, tapenade, crème acidulée...)
- Boulgour façon taboulé, légumes croquants
- Tartine de foccacia, pesto parmesan et jambon de Parme
- Carpaccio de betterave et potiron, vinaigrette acidulée

BUFFET CHAUD (AU CHOIX)

- Poisson (filet d'ombrine rôtie aux olives ou filet de pagre de joue grillé au miel et romarin)
- Viande (parmentier de joue bœuf Black Angus ou boulettes de veau à la Provençale)

- Garniture (2 AU CHOIX) (poêlée de légumes à la provençale, pommes de terre confites aux oignons caramélisés, gnocchi à l'air noir, riz pilaf, purée de pommes de terre aux herbes fraîches)

FROMAGES & PAINS

- Assortiment de fromages régionaux
- Marmelade de figues à la sarriette
- Sélection de fruits secs et fruits mœlleux
- Pain de campagne, baguette, pain aux céréales

BUFFET DESSERTS

- Tarte aux fruits de saison
- Finger mont-blanc marron mandarine
- Finger à la vanille
- Panacotta vanille et ses fruits de saison
- Madeleines acidulées
- Cookie aux cacahuètes et caramel beurre salé
- Cake du moment
- Tarte au citron
- Fruits frais de saison découpés



MENU BUFFET

30 Personnes minimum

Cocktail Déjeunatoire

BUFFET FROID

- Salade César
- Finger a la truite fumée, pesto à la pistache et coriandre
- Boulgour façon taboulé, légumes croquants
- Tartine de foccacia, pesto parmesan et jambon de Parme
- Finger de poulet façon club

BUFFET CHAUD (AU CHOIX)

- Poisson
(filet d'ombrine rôtie aux olives ou filet de pagre de joue grillé au miel et romarin)
- Viande
(parmentier de joue bœuf Black Angus ou boulettes de veau à la Provençale)
- Végétarien
(fricassée de volaille, brandade de cabillaud, wok de légumes)
- Garniture (2 AU CHOIX)
(poêlée de légumes à la provençale, pommes de terre confites aux oignons caramélisés, gnocchi à l'air noir, riz pilaf, purée de pommes de terre aux herbes fraîches)

BUFFET DESSERTS

- Riz au lait
- Finger mont-blanc marron mandarine
- Finger chocolat
- Cookie aux cacahuètes et caramel beurre salé

Formule

AU CHOIX DU CHEF :

4 Entrées,
3 Plats

(1 poisson, 1 viande
et 1 végétarien),

4 Desserts

70€ / Personne

*(Formule incluse en
journée d'étude)*



**COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE**

50 Personnes minimum

Formules

3 PIÈCES - AFTERWORK (Service d'1 heure)
3 Pièces selon l'envie du chef et boissons

30€ / Personne
(15 personnes minimum)

8 PIÈCES (Service d'1 heure)
8 Pièces selon l'envie du chef et boissons

65€ / Personne

12 PIÈCES (Service d'1h30)
12 Pièces selon l'envie du chef et boissons

85€ / Personne

18 PIÈCES (Service de 2 heures)
18 Pièces selon l'envie du chef et boisson

115€ / Personne

Coupe de Champagne en supplément à 18€
ou en forfait "Céline" à 36€/h

CANAPÉS SALÉS

- Pain Toasté jambon cru, mozzarella et pesto
- Gougère aux fromages de Provence
- Pissaladière, crème de sarriette
- Focaccia aux olives Taggiate (Végan)
- Socca de Provence (Végan)
- Finger à la truite fumé, pesto pistache
- Finger poulet pesto pistache
- Croustillant de langoustine
- Accra de poisson aux épices et miel
- Chips de tapioca, sardines
- Tartelette à la figue
- Polenta à la mortadelle
- Aranchini à la truffe
- Chips de tapioca, avocat et coriandre (Végan)
- Croustillant de pommes de terre et tartare de saumon
- Croque jambon aux herbes
- Croque truffe

CANAPÉS SUCRÉS

- Tropicane
- Tarte chocolat grand cru
- Tarte citron meringuée
- Mont-Blanc marron mandarine
- Pavlova exotique
- Tartin tatin
- Tacos vanille caramel
- Choux cacaotés
- Roulé guimauves / pâte de fruits du moment
- Tarte à la myrtille
- Baba menthe et fruits de la passion
- Pim's pistache
- Finger chocolat noisette
- Entremet hibiscus thé Earl Grey
- Pim's chocolat grand cru

BOISSONS

- Softs
(Coca-cola, Coca-cola zéro, jus d'orange, eau Evian et Badoit)
- Bière Heineken
- VIN BLANC :
 - Château La Tour de l'Évêque "Saint Anne"
Côtes de Provence
- VIN ROSÉ :
 - Domaine de Triennes
Côtes de Provence
- VIN ROUGE :
 - Château Paquette
Côtes de Provence - Fréjus



COCKTAILS
DURÉE DE SERVICE : ENTRE 1H ET 2H
15 à 30 Personnes minimum



BOISSONS

DURÉE DU SERVICE : 45 MIN

1 AUTOUR DE LA PROVENCE 30€ / Personne

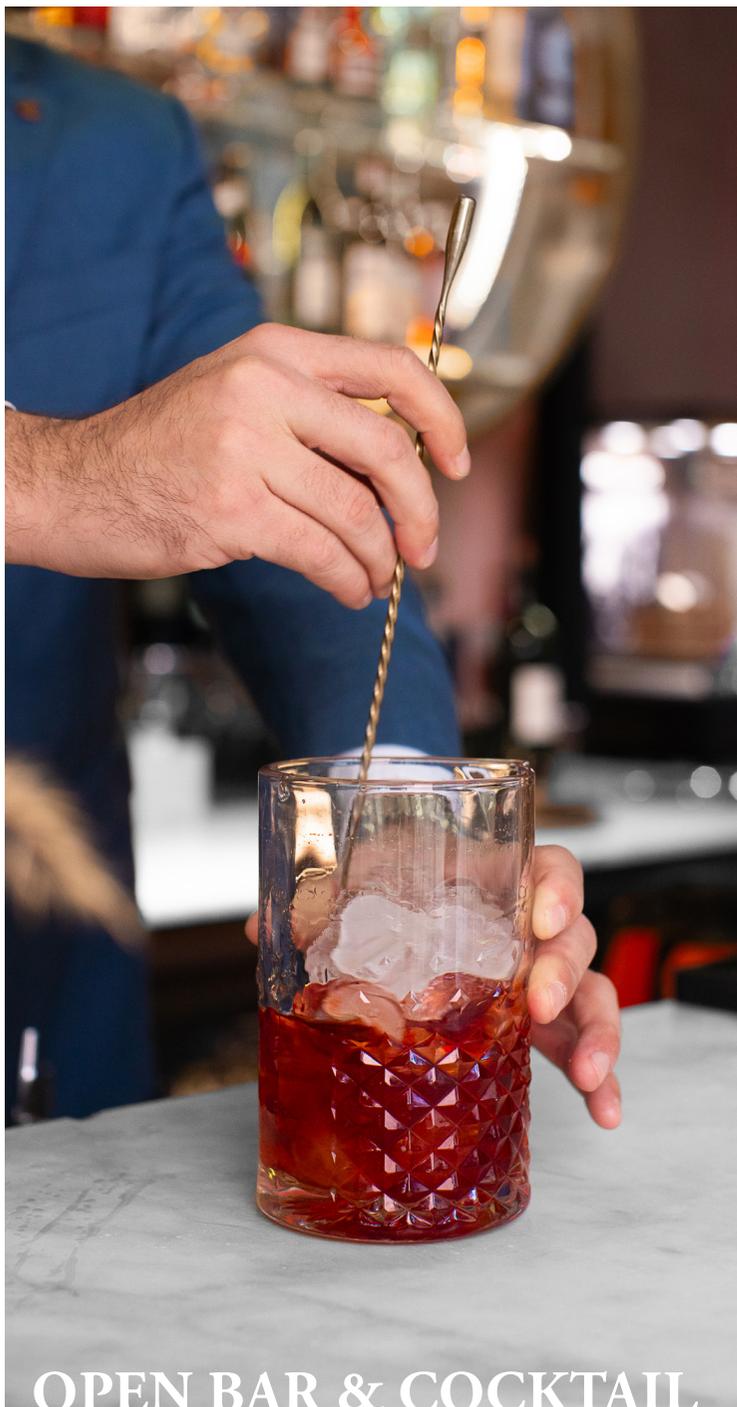
Vins au choix
(1 Blanc, 1 Rosé, 1 Rouge)

- VIN BLANC :
 - La Bergerie des Centenaires
Côtières de Nîmes
 - Château La Tour de l'Évêque
"Saint Anne"
Côtes de Provence
- VIN ROSÉ :
 - Domaine de Triennes
Côtes de Provence
 - Roseblood d'Estoublon
Coteaux varois en Provence
- VIN ROUGE :
 - La Réserve d'Estoublon
2022 IGP Méditerranée
 - Château La Tour de l'Évêque
"Saint Anne"
Côtes de Provence

2 AUTOUR DE DE LA FRANCE 50€ / Personne

Vins au choix
(1 Blanc, 1 Rosé, 1 Rouge)

- VIN BLANC :
 - Chablis Domaine William Févre
Bourgogne
 - Domaine des Roches Neuves
Insolite
Vallée de la Loire
 - Saint Joseph Yves Cuilleron
"Lyseras"
Vallée du Rhône
- VIN ROSÉ :
 - Clos de l'Ours "L'accent"
Côtes de Provence
 - Minuty Prestige
Côtes de Provence
- VIN ROUGE :
 - Lippe Boileau
Bourgogne Côtes d'or
 - Crozes-Hermitage
Domaine Combier
Rhône
 - Château La Tour Carnet
Haut Médoc
Bordeaux



OPEN BAR & COCKTAIL

1 OPEN BAR 35€ / Heure

- Eau Evian et Badoit
- Softs
(Coca-cola, Coca-cola zéro, limonade, jus d'orange)
- Bière du Comté
- Gin Beefeater (Angleterre)
- Tequila Altos Blanco (Mexique)
- Vodka Ketel One (Hollande)
- Whisky Bulleit Bourbon (USA)
- 1 Cocktail classique

2 OPEN BAR PRESTIGE 50€ / Heure

- Eau Evian et Badoit
- Softs
(Coca-cola, Cola-cola zéro, limonade, jus d'orange)
- Bière du Comté
- Champagne Joseph Perrier Cuvée Céline Brut
- Gin Hendricks (Ecosse)
- Tequila 1800 Anejo (Mexique)
- Vodka Grey Goose (France)
- Whisky Johnnie Walker Black Label (Ecosse)
- Whisky Bulleit Bourbon (USA)
- Limoncello
- 2 Cocktails création
(sur-mesure au choix du client)

3 AFTERWORK 25€ / Heure

Servis avec 3 canapés
(15 personnes minimum)

- Eau Evian et Badoit
- Softs
(Coca-cola, Coca-cola zéro, jus d'orange)
- Bière Heineken
- VIN BLANC :
La Bergerie des Centenaires
Côte de Nîmes
- VIN ROSÉ :
Domaine de Triennes
Côte de Provence
- VIN ROUGE :
Château Paquette
Côte de Provence - Fréjus

Coupe de Champagne à 18€
en supplément ou en forfait
"Céline" à 36€ par heure

Open Bar & Cocktail

Conditions Générales

SÉLECTION DES MENUS

Chaque groupe doit choisir la même sélection de plats.

DIVERTISSEMENT

Maison Albar - Le Victoria se fera un plaisir de vous aider à engager des musiciens ou d'autres types de prestations pour vos événements. Les demandes doivent être envoyées au service commercial.

ÉQUIPEMENT AUDIOVISUEL

Un service complet d'équipement audiovisuel est fourni par nos prestataires et peut être contracté via le service commercial.

COMMANDES ET STOCKAGE

L'hôtel est heureux de recevoir et d'aider à la gestion des cartons et colis. Toutes les livraisons doivent être correctement identifiées. Il sera nécessaire de récupérer les articles immédiatement après l'événement. L'hôtel n'est pas responsable des dommages ou pertes d'objets laissés sur place pendant ou après l'événement.

PARKING

Des places de parking sont disponibles sur demande et au prix de 25,00 € / jour. Si vous souhaitez réserver une place, veuillez nous en informer dès que possible car les emplacements sont limités et doivent être réservés à l'avance. Un service de voiturier pour les groupes peut être organisé et doit être demandé à l'avance. Un devis sera fourni en fonction du nombre de voitures. Tous les frais de stationnement seront facturés sur la note principale en cas de non-respect.

FUMER DANS LES CHAMBRES

Conformément à la loi française, il est interdit de fumer dans tous les espaces fermés de l'hôtel.

POLITIQUE DE PAIEMENT

Réservations sans hébergement – 50 % à la réservation | 50 % 7 jours avant l'événement. Réservations avec hébergement – 30 % à la réservation | 70 % jusqu'à 15 jours avant l'événement.

PRIX

Tous les prix indiqués incluent les taxes et les frais de service. TVA incluse (6 % pour la nourriture | 23 % pour les boissons). Les prix sont par personne.

GARANTIES DE FONCTION

L'hôtel demande une estimation approximative du nombre de participants 10 jours avant l'événement. Le nombre total de participants doit être communiqué à l'hôtel au plus tard 2 jours ouvrables avant l'événement, et ce chiffre sera considéré comme le nombre final contractuel à facturer. Si le nombre de participants à l'événement dépasse les garanties, le nombre final sera facturé en conséquence.

SIGNALÉTIQUE

Toute la signalétique doit être limitée aux zones réservées par le client.

DOMMAGES

L'organisateur de l'événement est responsable des dommages subis à l'hôtel, y compris ceux liés à l'utilisation de tout prestataire indépendant engagé par

l'organisateur ou son représentant. Le Victoria n'est pas responsable des dommages ou pertes d'articles, de marchandises ou d'effets personnels sur les lieux de l'hôtel avant, pendant ou après l'événement.

MURS ET PLAFONDS

Toutes les affiches doivent être retirées des murs. Il est interdit de fixer quoi que ce soit aux sols, murs, plafonds ou piliers à l'aide de clous, vis, punaises ou tout autre moyen.

PUBLICITÉ ET PROMOTION

Toute publicité pour des événements se déroulant à l'hôtel doit être préalablement approuvée par la Direction de l'hôtel et respecter les normes et la qualité de l'hôtel.

CONDITIONS D'ANNULATION

Pour les annulations reçues jusqu'à 60 jours avant l'arrivée, une pénalité de 30 % de la réservation initiale sera facturée ; pour les annulations reçues entre 59 et 30 jours avant l'arrivée, une pénalité de 50 % de la réservation initiale sera facturée ; pour les annulations reçues entre 29 et 8 jours avant l'arrivée, une pénalité de 80 % de la réservation initiale sera facturée ; pour chaque non-présentation ou annulation reçue entre 7 jours et le jour d'arrivée, une pénalité de 100 % de la réservation initiale sera facturée.