



CARRÉ *DU* PALAIS
AVIGNON

VOTRE
EVENEMENT
FACE AU
PALAIS DES PAPES



HISTORIQUE

Bâtiment à l'architecture contre-réforme, le Carré du Palais est dans un monument chargé d'histoire.

Construit au XVIIIème siècle, il s'est installé dans l'ancien Hôtel Calvet de la Palun, qui a ensuite accueilli la Banque de France au XIXème siècle.

Le Carré du Palais est un haut lieu du terroir et de la gastronomie provençale : un Bistrot, un Bar à vins, une Terrasse sur la Place du Palais des Papes, une Cave exceptionnelle avec sa Salle de dégustation.



INFORMATIONS

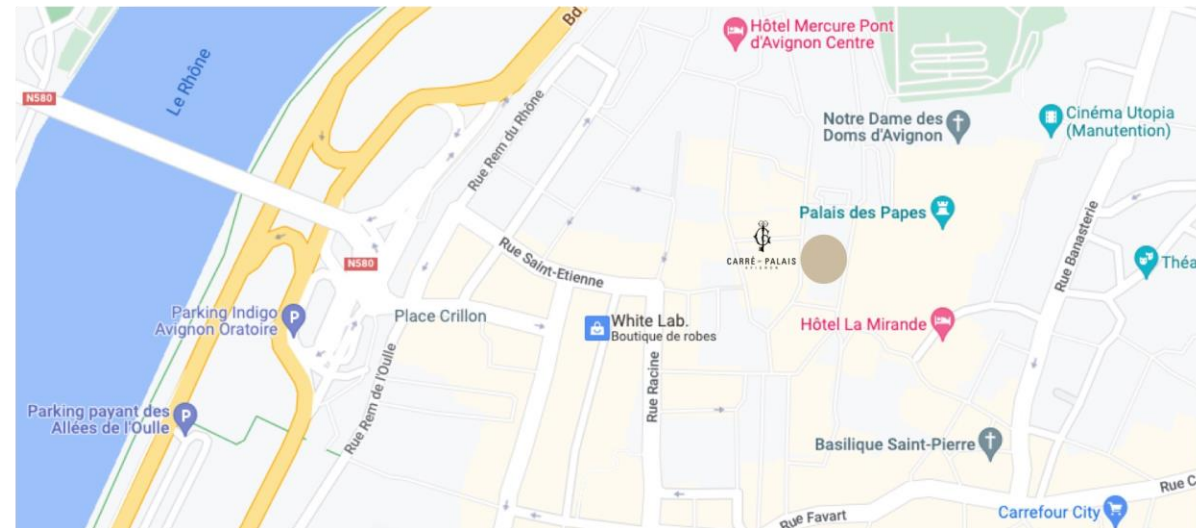
Adresse

1 Place du Palais

1mn à pied du parking Palais des Papes
Accès handicapé côté Place de l'Horloge

Ouverture

Ouvert tous les jours midi et soir
service en continu.



LES ESPACES DE RECEPTION

RESTAURANT

Vue imprenable sur le Palais des Papes
pour vos cocktails et privatisations.

TERRASSE

Terrasse ombragée sur la Place du Palais des Papes,
Coucher de soleil sublime sur le monument.

COUR

Terrasse intime et cosy au centre
de l'ancien hôtel Calvet de la Palun.

CAVE

Cave de dégustation exceptionnelle dans l'ancienne
salle des coffres des la Banque de France.



CAPACITE D'ACCUEIL

RESTAURANT	TERRASSE	COUR	CAVE
110 Assis	100 Assis	80 Assis	—
200 Debout	—	150 Debout	30 Debout

LA CUISINE

Notre Chef Ronan sagnelonge, originaire de Bretagne a rejoint notre Provence depuis 12 ans.

Après avoir travaillé dans différents restaurants étoilés et en traiteur, il aime rendre accessible une cuisine de belle facture.

Il travaille avec nos produits régionaux, Le Cochon de l'étable Montiliene, la truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, les charcuteries Deurrieu, la truffe des frères Jaumard, l'entreprise toqués d'épices etc...



Menu 38€

Entrées / Starters

Mousse légère au chèvre frais, poivrons et herbes fraîches.

Light goat cheese mousse with peppers and fresh herbs.

Gaspacho de tomate, vinaigrette passion, roquette et tomate cerise.

Tomato gazpacho, passion vinaigrette, arugula, and cherry tomatoes.

Plats / Main Courses

Suprême de poulet rôti, courgettes rôties, pesto basilic et pignons.

Roasted chicken supreme, zucchini, basil pesto, and pine nuts.

Tataki de thon, aux épices douces et tartare de tomate.

Tuna tataki with mild spices and tomato tartare.

Risotto de légumes. *végan*

Vegan vegetable risotto option available.

Desserts

Agrumes en différentes textures.

Citrus textures.

Douceur de nougat maison et vanille.

Nougat and vanilla sweetness.

Des propositions de menu, à titre d'exemple
Un seul choix de plat doit être confirmé pour le groupe.
Merci de votre compréhension.



Menu 48€

Entrées / Starters

Œuf mollet, canard séché maison, framboises et coulis

de petits pois, popcorn et pignons.

Soft-boiled egg, homemade dried duck, raspberries, pea coulis, popcorn, and pine nuts.

Tartare de truite saumonée, fenouil, coriandre, yuzu, mascarpone au wasabi et citron vert.

Trout tartare, fennel, coriander, yuzu, mascarpone with wasabi and lime.

Plats / Main Courses

Filet de bœuf, confit d'oignons, jus de taureau au thym et ail en chemise.

Beef fillet, onion confit, thyme-infused bull meat jus, and roasted garlic.

Maigre rôti, beurre blanc iodé, salade de salicorne, olives noires et tomates.

Roasted stone bass, iodine butter sauce, sea asparagus salad, black olives, and tomato.

Desserts

Tarte inversée chocolat et caramel.

Chocolate and caramel upside-down tart.

Fraîcheur de fruits rouges, gingembre et grenadine.

Red fruit freshness, ginger, and grenadine.

Des propositions de menu, à titre d'exemple
Un seul choix de plat doit être confirmé pour le groupe.
Merci de votre compréhension.

COCKTAIL

Cocktail dînatoire 49 € ttc

Base pouvant être modifiée selon les produits du Marché
19 pièces / personne (16 salées et 3 sucrées)

Pieces froides

Feuilletés aux Différents Parfums (2 pièces)

-

Thon mariné et snacké au sésame
Crèmeux de Foie Gras mi cuit, épices douces
Verrine chèvre, miel et noisettes Torréfiées

Pièces chaudes

-

Gougère moelleuse au parmesan Pieces chaudes
Tempura de gambas et Crèmeux safran Foie gras poêlé aux
Champignons des Bois
Velouté de Petits pois

-

Dégustation de charcuterie

5 pièces de charcuterie de la maison « DEURRIEU »

-

Dégustation de fromage 3 pièces de fromages affinés

-

Dégustation de 3 mignardises sucrées aux différents
parfums et textures



Forfaits boissons

Trilogie de vins AOP de la
Vallée du Rhône 3
propositions tarifaires pour
votre trilogie, accords mets et
vins, selon la sélection de nos
sommeliers

15€ / 18€ / 21€ ttc/pers.

Forfait eaux minérales plates
et gazeuses + café **5€ttc/pers**



DEGUSTATION

Une dégustation à la cave du Carré du Palais, ancienne salle des coffres de la Banque de France Ici bat le cœur du Carré du Palais! Le passionné de vin ressent une intense émotion en pénétrant dans ce lieu et en découvrant les rayonnages de chêne clair chargés de trésor. L'immense cave de dégustation, regroupe plus de 5 000 bouteilles des vignerons et négociants des vins AOP des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône.

Propositions

Rhône Découvertes – 30 € par personne

Une dégustation en 4 vins, comme autant de saisons, un rosé, un blanc, mais deux rouges, pour un bel aperçu du style et des plaisirs qu'offrent les AOC de la vallée du Rhône.

Rhône Expressions – 40 € par personne

Une dégustation gourmande en diable et très complète, en 4 vins, un rosé, un blanc, un rouge, un vin doux naturel, pour entrapercevoir l'expression des grands vins des terroirs rhodaniens.

Le Rhône en Crus – 50 € par personne

Un voyage d'exception en 4 vins, deux rouges, deux blancs, deux septentrionaux, deux méridionaux, pour explorer et comprendre les Crus des Côtes du Rhône.



CONTACT
contact@carredupalais.fr
04.65.00.01.01

