

Bonjour,

Nous sommes un restaurant situé au cœur de la vieille ville d'Arles en face des thermes de Constantin en centre ville, dans un hôtel particulier du 18^e siècle, nous pouvons accueillir jusqu'à 70 personnes à l'intérieur et toutes nos salles sont climatisées. Nous accueillons les groupes toute l'année. Le parking de la gare autoroutière est 5mn à pied du restaurant en longeant les quais du Rhône ce qui fait une agréable ballade pour vos clients. Il est aussi possible de déposer les clients à l'office de tourisme et de venir à pied en 5mn aussi en traversant la place de la mairie ou l'on trouve l'église romane et son cloître et en descendant la rue piétonne de l'hôtel de ville.

Nous offrons une gratuité pour le tour leader et le chauffeur
Nous pouvons vous proposer plusieurs types de menus

Voici quelques exemples de propositions pour vos clients

Voici les propositions de menus:

Menu à 16€

- Salade de crudités
- Demi pizza artisanale faite maison type royale
- Glace ou sorbet de saison

- Nougat de brousse au miel et aux amandes
- Daube de bœuf à la provençale
- Crème brûlée

- Flan de courgettes
- Poulet à la provençale
- Tarte aux pommes à l'ancienne

- Soupe campagnarde (légumes de saison et petits salés)
- sauté de porc aux olives
- Fromage blanc au miel ou coulis de fruits

- Tarte de légumes et fromages du pays
- Cuisse de canard confite
- Mousse au chocolat

Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes, ou pomme de terre
Les menus comprennent un verre de vin

Les menus typiques provençaux à 20 €

- La salade des Alpilles (salade verte, tomates, olives, fromage de chèvre, tapenade, nougat de Brousse)
- La daube d'agneau au vin blanc
- La tarte des mendiants (aux fruits secs et au miel)

- Le flan de légumes aux épices
- Le filet de sandre au basilic
- Le nougat glacé

- La soupe de poissons, ses croutons, rouille et fromages
- La "gardianne" de taureau de Camargue
- La glace au pain d'épices et noix caramélisées

- L'assiette du Pays (saucisson d'Arles, fromages du Pays, terrine de campagne)
- La joue de porc confite au vin rouge
- La tarte Arlésienne (amandes, abricots et à la confiture de fraises)

- Escargots à la persillade
- La fricassée de poulet à l'aïl confit et au thym
- Gâteau au chocolat

- Le gratiné de brandade (purée de morue et de pomme de terre à l'aïl et au persil)
- Le filet mignons de porc aux oignons et aux marrons ou à la moutarde
- La tarte Tatin

- Le papeton (terrines) d'aubergine et coulis de tomate
- Le sauté d'agneau au romarin
- L'île flottante

- gâteaux aux olives
- Les petits farcis à la provençale
- la salade de fruits maison

- Assiette Arelate (flan de légumes à la coriandre, brousse aux noisettes, chèvre au miel et à la menthe)
- Pullus (poulet au miel et à la moutarde à l'ancienne)
- Salade de fruits au muscat et à la menthe

Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes, ou pomme de terre

Les menus comprennent un quart de vin et un café

Ces menus sont des propositions et peuvent donc être modifiés selon vos attentes.

Nous pouvons élaborer des menus à la demande comprenant :

Une entrée et un plat

Ou

Un plat et un dessert

Avec ou sans boissons

Exemples de spécialités que nous pouvons proposer :

Aïoli provençale, Pieds et Paquets à la Marseillaise, Escargots à la sauce tomate, gigot d'agneau à la crème d'aïl, Bœuf à la bière brune de Camargue, Sauté de veau aux olives, Souris d'agneau confite, Daube de poulpe au vin blanc...

Les menus étudiants à 10€ (boissons non comprises)

- Salade de penne aux olives et à la tomate

- Poulet au romarin

- Tarte aux pommes

- Salade de crudités

- Lasagne au bœuf

- Tarte aux citrons

- Feuilleté au fromage

- rôti de porc à la moutarde à l'ancienne

- tranche ou coupe de glace

- Salade verte
- pizza artisanale type royale
- gâteau aux pommes ou glace

Je me tiens à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.
Gratuité pour le chauffeur et l'accompagnateur ou une gratuité toute les 20 personnes.

Cordialement la caravelle