



baia bella

Beaulieu-sur-mer

plage de la petite anse

À PROPOS

CONCEPT • RESTAURANT

MENUS

MENUS & FORFAITS BOISSON

CONTACT

A photograph of an outdoor restaurant patio. In the foreground, several wicker chairs with cane backs are visible, some with white tablecloths. The patio is covered by a wooden pergola structure. In the background, there are wooden planters with various green plants and a person standing near a table. The overall atmosphere is bright and airy.

À PROPOS

CONCEPT • RESTAURANT

Baia Bella est un rêve devenu réalité, un restaurant sur la plage où l'on se sent bien !

Baia Bella est la quintessence du cool.

À l'image de la Côte d'Azur, c'est avant tout un restaurant de poisson au bord de mer dans un concept eco-friendly et familiale qui nous ressemble.

Nous voulons réunir toutes les générations et les familles pour partager un déjeuner, un dîner, une journée à la plage, dans cette belle nature environnante.

À proximité du port de plaisance de Beaulieu sur mer, notre restaurant vous accueille toute l'année sur sa grande terrasse ombragée et sur son bel espace ensoleillé sur la plage de la petite Afrique.

Notre établissement peut accueillir jusqu'à 350 personnes.



Eco- Friendly et engagée

Organiser un événement à Baia Bella, ce n'est pas seulement choisir un cadre idyllique au bord de l'eau — c'est aussi faire un choix porteur de sens.

Dans un monde où les enjeux environnementaux sont devenus centraux, de plus en plus d'entreprises et de groupes souhaitent aligner leurs actions avec leurs convictions.

En choisissant un lieu engagé comme le nôtre, vous donnez un signal fort :

- ✓ Vous incarnez vos valeurs.
- ✓ Vous montrez l'exemple à vos collaborateurs et partenaires.
- ✓ Vous faites le choix d'un événement cohérent avec une image moderne, responsable et inspirante.

Associer votre événement à une vraie démarche responsable en choisissant Baia Bella.

Que ce soit pour un incentive, un lancement, un anniversaire ou une occasion, Baia Bella devient alors bien plus qu'un lieu : un prolongement de votre image, un reflet de vos engagements.





LE RESTAURANT

Niché sous l'ombre apaisante des canisses, notre restaurant se trouve au cœur de la plage de la Petite Afrique, offrant une escapade méditerranéenne. Entouré de cactus et de bougainvilliers éclatants, cet environnement respire la tranquillité. Bienvenue dans notre oasis culinaire, où les saveurs ensoleillées se mêlent à la beauté naturelle, offrant une expérience sensorielle inoubliable.

LA PLAGE

Surplombant la mer Méditerranée, notre plage face aux falaises verdoyantes évoquant la splendeur de Rio. Un espace dédié aux enfants offre un refuge pour les familles, tandis que nos matelas invitent toutes les générations à se détendre. Un havre de paix où la nature méditerranéenne se mêle à la convivialité, offrant des moments de pure détente et d'émerveillement dans un endroit préservé.

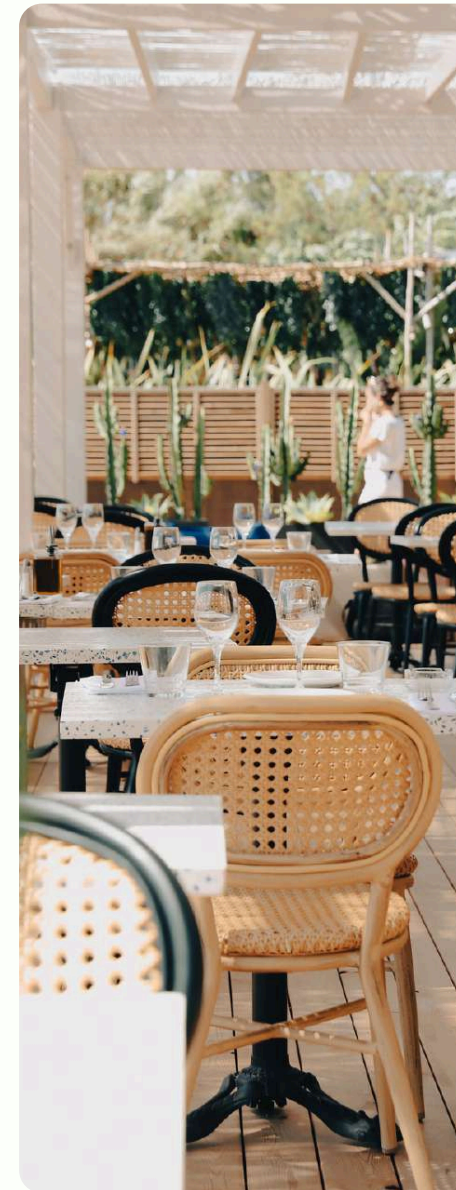
LE LOUNGE

Notre lounge, est l'endroit idéal pour savourer un goûter ou siroter un cocktail rafraîchissant.

Que ce soit pour une pause gourmande ou une soirée entre amis, notre lounge est le refuge parfait où le plaisir et le confort se rencontrent harmonieusement.

The image shows a bright, airy outdoor restaurant terrace. A wooden pergola with a lattice roof covers the area, supported by white pillars. The floor is made of light-colored wooden planks. Numerous tables with white speckled tablecloths are arranged throughout the space, each surrounded by wicker chairs with dark frames. The tables are set with white plates, glasses of water, and small bottles of oil or vinegar. In the background, a clear blue sea stretches to the horizon, with steep, rocky cliffs rising from the water's edge. A few white patio umbrellas are visible further back. The overall atmosphere is one of a sophisticated yet relaxed coastal dining experience.

LE RESTAURANT





LA PLAGE



A hand holding a cocktail glass with a pink drink and a citrus garnish, set against a blurred background of beach umbrellas.

LE LOUNGE





MENUS

PIZZA - COCKTAILS

Prix par personne - 22,50€ TTC - 20,45€ HT

1 verre par personne parmi :

- Fiero Spritz
ou
- Verre de vin Côte de Provence (Blanc, Rosé ou Rouge)
ou
- Thé glacé maison à la pêche

Notre chef pizzaïolo vous propose un assortiment de pizzas cuites minute, à partager (1 pour 3 personnes) parmi :

- Authentique Margarita
Sauce tomate, mozzarella di buffala, feuilles de basilic frais.
- Picante
Sauce tomate, salame piquant , mozzarella cantal, oignons rouges (crus), poivrons rouges grillés.
- Berlugan love
Pâte blanche mozzarella, cantal, garni à la sortie du four d'artichauts frais, ricotta, noisettes torréfiées et basilic frais.



CANAPÉS COCKTAILS

Prix par personne - 13,50€ TTC - 12,27€ HT

Notre Chef vous suggère un assortiment parmi les canapés suivants
(4 pièces par personne) :

- Petits carrés de pissaladière
- Brochettes de tomates confites et mozzarella
- Minis pan bagna
- Ktipiti et pains pita fait maison
- Minis blinis au saumon et aneth
- Ceviche de daurade aux agrumes



STAND SHOW COOKING OPTIONNELS

Ateliers cuisinés minute devant vos convives

3 stands au choix - 35 personnes minimum - 65,00€ TTC/pers - 59,09€ HT/pers

Durée du service : 1H30

Stand supplémentaire : 19€/pers

- Tataki de thon aux sésames, wakame & gingembre confit
- Tagliata de boeuf, riquette & copeaux de parmesan
- Saumon mariné par nos soins à l'aneth, tranché minute
- Risotto à la truffe fraîche Tuber aestivum
- Noix de Saint-Jacques snackées avec fondue de poireaux
- Demi meule de Parmigiano Reggiano et brie truffé
- Jambon cru tranché à la trancheuse Berkel
- Huitres fines de claire n°3, ouverte minute



MENU BERLUGAN

À partir de 15 personnes - Boissons non comprises

Prix par personne - 75,00€ TTC - 68,18€ HT

Entrées à partager :

- Stracciatella de mozzarella & tomates
- Ktipiti de poivrons et feta
- Ceviche de daurade aux agrumes

Plat :

Filet de daurade à la plancha, jus de crustacés légèrement safrané, pommes de terres parfaites et caponata de légumes

Dessert :

Tiramisu et assortiments de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles)

MENU À L'ASSIETTE

MENU CORNICHE

À partir de 15 personnes - Boissons non comprises

Prix par personne - 85,00€ TTC - 77,27€ HT

Entrée :

Terrine de foie gras de canard, chutney de figue et pain toasté

Plat :

Médailillon de veaux cuit basse température,
jus court aux morilles, écrasé de pommes de terre &
légumes de saison

Dessert :

Biscuit sablé, crème de mascarpone et fruits frais de
saison





MENU MARIAGE

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Prix par personne - 130,00€ TTC - 118,18€ HT

Entrée

Ceviche de daurade aux agrumes

Plat :

Filet de loup à la plancha
polenta maison & caponata de légumes

Fromage :

Petit chèvre frais de la région
salade d'herbes folles & huile de noisette

Trou normand :

Sorbet citron
accompagné d'un shot de Vodka Greygoose

Dessert :

- Pièce montée
(3 choux par personne)
de la pâtisserie Mesiano
& assortiments de fruits rouges
- Mignardises et guimauves

BUFFET

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

Prix par personne - 155,00€ TTC - 140,90€ HT

Entrées :

- Ktipiti de poivrons, de feta & menthe
- Tomates & mozzarella au basilic frais
- Houmous à la betterave
- Pain pita
- Jambon cru tranché à la trancheuse Berkel devant vos convives
- Bagna bella : panier de crudité & anchoïade
- Saumon mariné à l'aneth, tranché devant vos convives

Plat :

- Daurades et loups entiers grillés au feu de bois, découpés devant vos convives
- Scampi poêlés à l'anchoïade (2 par personnes)
- Coquelet grillé au feu de bois marinade chimichurri rouge
- Panisses croustillants
- Pommes de terre parfaites
- Caponata de legumes
- Penne à la truffe fraîche Tuber Aestivum

Dessert :

- Plateau de fruits de saison
- Assortiment de fruits rouges
- Crème caramel maison
- Tiramisù maison

BUFFET BRUNCH

Animé par nos équipes - À compter de 30 personnes

Prix par personne - 145,00€ TTC - 131,82€ HT

Petit-déjeuner :

- Assortiment de viennoiseries & de pains, tartines, confitures
- Oeufs préparés devant vos convives : brouillés, omelette ou au plat avec ingrédients au choix parmi : champignons, bacon, tomate, cébette
- Yaourt
- Plateau de fruits de saison
- Boissons chaudes : café, thé ou chocolat
- Jus de fruits, eaux minérales

Entrées froides :

- Panier de crudité & anchoïade
- Tomate & mozzarella au basilic frais
- Houmous à la betterave & pain pita
- Saumon frais mariné à l'aneth tranché minute devant vos convives

Plats :

- Coquelet grillé au feu de bois marinade chimichurri rouge
- Pommes de terre parfaite & sa crème ciboulette, râpé de truffes fraîches Tuber aestivum
- Penne à la truffe fraîche Tuber aestivum

Fromage :

- Demi meule Parmigiano Reggiano
- Tome de Savoie
- Brie de Meaux

Dessert :

- Plateau de fruits de saison
- Tiramisù maison



FORFAITS VIN REPAS

Prix par personne

FORFAIT PROVENCE | 27,00€ TTC - 22,88€ HT

- "CÔTE de PROVENCE"
1/2 bouteille de vin AOC Côte de Provence
(rouge, rosé ou blanc au choix)
- Eaux minérales plates et pétillantes
- Boissons chaudes

FORFAIT RASQUE | 33,00€ TTC - 27,88€ HT

- "CHATEAU RASQUE"
1/2 bouteille de vin CHateau Rasque AOC Côte de Provence
(rouge, rosé ou blanc au choix)
- Eaux minérales plates et pétillantes
- Boissons chaudes

FORFAIT OTT | 45,00€ TTC - 37,88€ HT

- "DOMAINE OTT"
1/2 bouteille de vin "Chateau de Selle OTT" AOC Provence
(rouge, rosé ou blanc au choix)
- Eaux minérales plates et pétillantes
- Boissons chaudes

FORFAITS VIN REPAS

Prix par personne

FORFAIT APÉRITIF 13,50€ TTC - 11,25€ HT

- 1 cocktail Fiero
ou
- 1 cocktail sans alcool
ou
- 1 Coupe de champagne par personne

OPEN BAR CHAMPAGNE 1H 54,00€ TTC - 45,00€ HT

- Champagne « Laurent Perrier » brut, 1 bouteille pour 4 personnes
- Vermouth, Porto, Anis, Whisky, Gin, Vodka
- Sélection de 3 cocktails au choix dans notre carte réalisés au moment par notre barman
- Vin Cotes de Provence rouge, rosé, blanc
- Jus de Fruit, Soda, Eaux Minérales

OPEN BAR COCKTAIL 1H 31,00€ TTC - 25,83€ HT

- Sélection de 3 cocktails au choix dans notre carte réalisés au moment par notre barman
- Alcool prestige accompagné soda
- Vins Côtes De Provence, blanc, rouge, rosé,
- Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales

OPEN BAR ENFANTS 1H 16,00€ TTC - 13,33€ HT

- Coca cola, Jus de fruits, Cocktail Paradise sans alcool
- Chips, Crackers, Bonbons

EXCLUSIVITÉ DE BAIJA BELLA

Prix sur demande – Merci de préciser l'horaire souhaité

En cas d'exclusivité, voici les possibilités :

- L'exclusivité de la plage de 9h à 19h ou de 20h à 1h
- La mise à disposition de nos équipes et de notre matériel
- La mise à disposition de nos matelas et parasols pour la journée, ou de lampes pour le soir
- L'aménagement de la plage
- La mise en place d'un salon
- Le dressage et la décoration des buffets
- La mise à disposition de tables de 6 à 12 convives
- Le dressage des tables : nappes, serviettes blanches et lampes
- Le service de nettoyage des commodités entre **10h et 18h** ou **20h et minuit**
- Besoin de maître nageur pour assurer la sécurité des baigneurs ?
- L'option voiturier pour réguler les arrivées de navettes et le stationnement des voitures
- L'option navette bateau et pilote si vos invités arrivent par la mer au port de Beaulieu-sur-mer





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.

Décoration florale pour tables et buffets

Faite appel à l'artisan fleuriste de votre choix
Choisissez l'atmosphère, le style et les couleurs que vous souhaitez.

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.

Many options possible

Create the event of your dreams

TABLE DECORATION

The tablecloths, glassware and crockery can be adapted according to your wishes.

DANCE FLOOR

A wooden floor or a stage can be installed on the beach.

TENT

The covered part of the restaurant can accommodate around a hundred people.

To protect your guests from bad weather: 3 tents (5m2 + transparent side, gutter, assembly, disassembly and transport) can be installed.

Each can accommodate up to 25 people seated.

BAMBOO AND CURTAIN

Fancy a slightly more intimate space?

We can offer you a company that offers 4m/6m bamboo structures with veiling, transport, assembly and disassembly.



Nombreuses options possibles

Créez l'événement de vos rêves

Décoration de table

le nappage, la verrerie et la vaisselle peuvent être adapté selon vos envies.

Piste de danse

Un parquet en bois ou une scène peuvent être installée sur la plage.

Tente

La partie couverte du restaurant peut accueillir une centaine de personnes.

Pour protéger vos convives des intempéries : 3 tentes (5m2 + côté transparent, gouttière, montage, démontage et transport) peuvent être installées. Chacune pouvant accueillir jusqu'à 25 personnes assises.

Bambou et voilage

Envie d'un espace un peu plus intimiste ?

Nous pouvons vous proposer une entreprise qui propose des structures en bambou de 4m/6m avec voilage, transport, montage et démontage.





Activités nautique

Créez l'événement de vos rêves

PROPOSÉ PAR BEAULIEU WATERSPORT

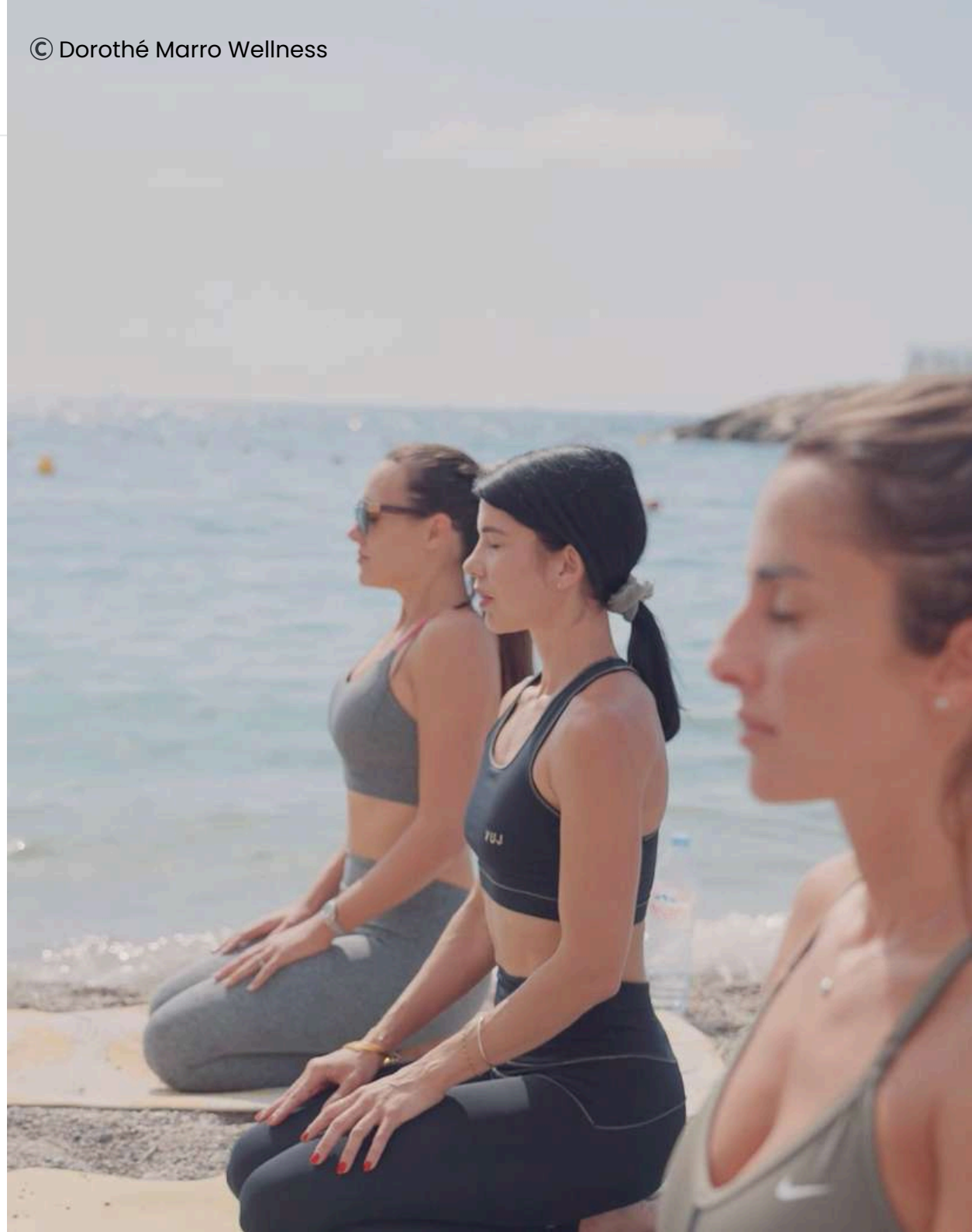
Activités nautiques

- Jetski
- Wake surf
- Paddle
- Ski nautique
- Wake board
- Parachute ascensionnel • Bouée tractée
- Promenade en mer

PARTENAIRE SPÉCIALISÉ

Activités sportives

- Yoga
- Fitness
- Structures gonflables
- Terrain de pétanque ...





MARIAGE SEPTEMBRE

AGENCE ÉVÉNEMENTIELLE :

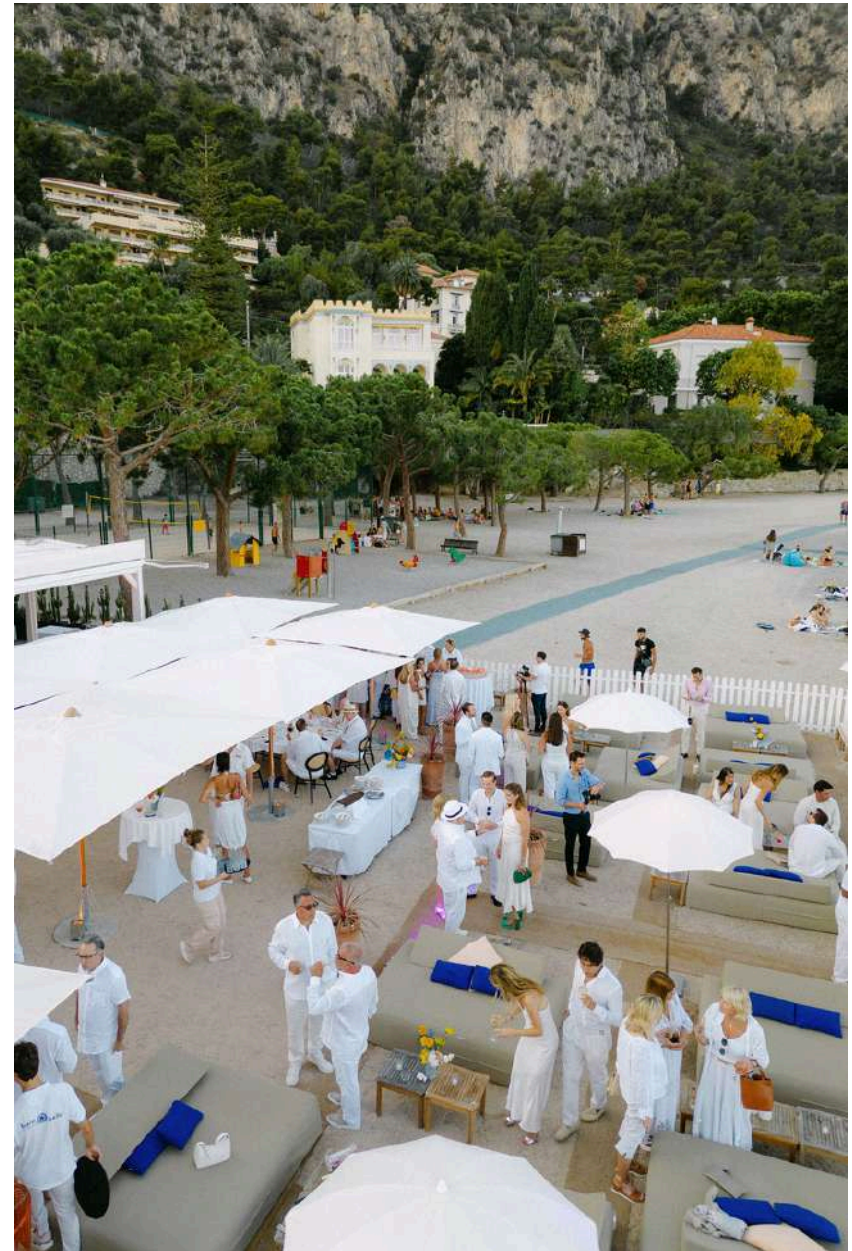


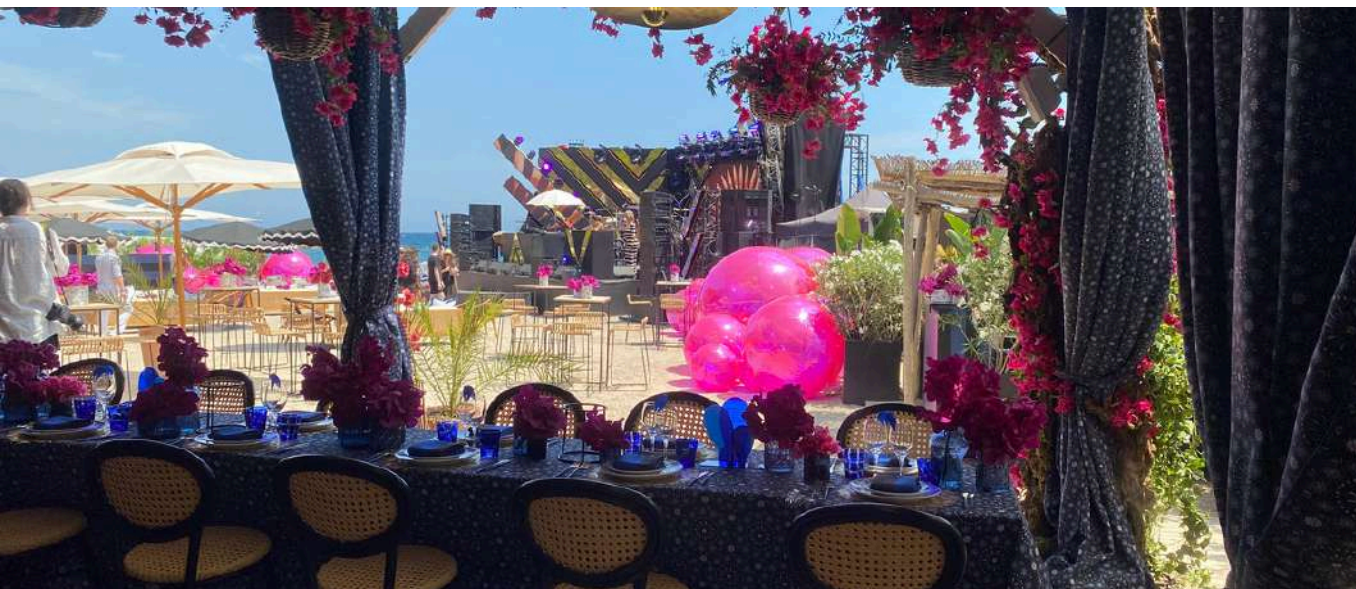
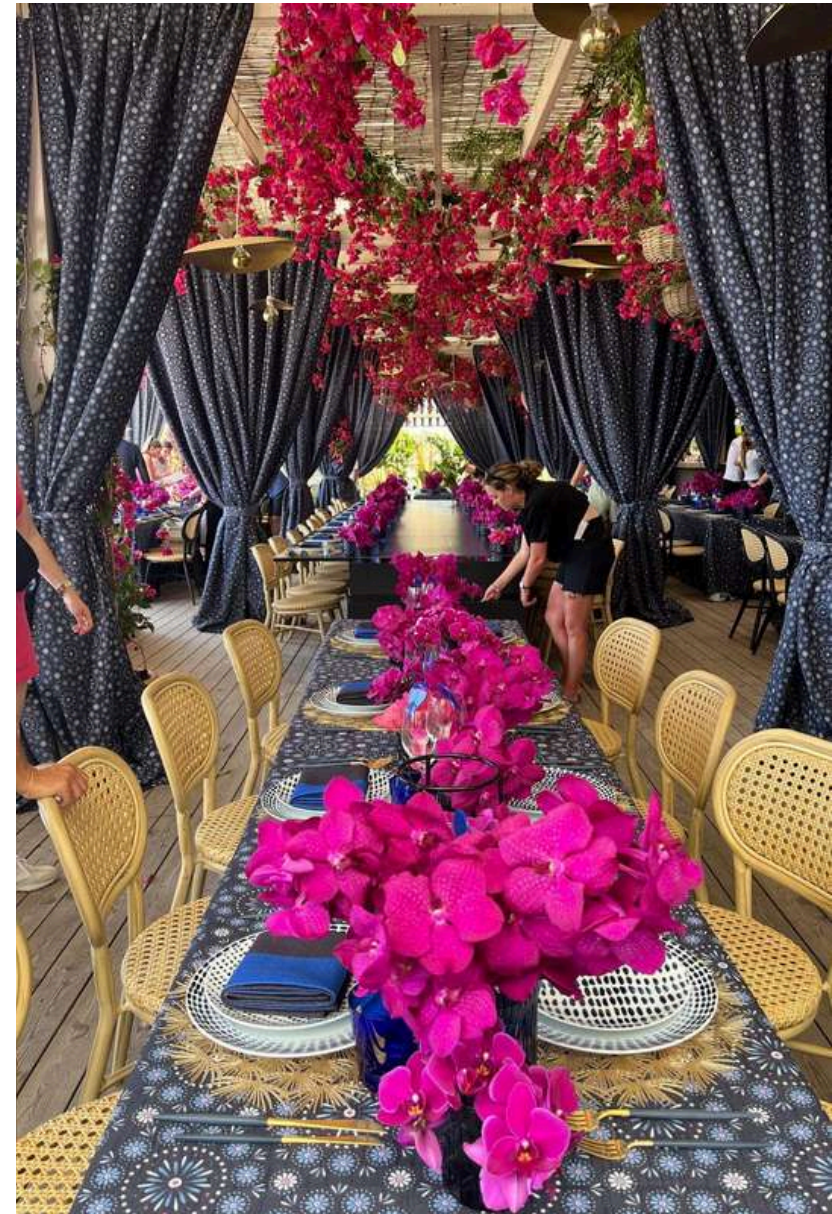
© PHOTOS
HAUTE
WEDDINGS













CONDITIONS

A large outdoor restaurant at night, bustling with people. The scene is illuminated by warm, ambient lighting from the restaurant's interior and small table lamps. Numerous large, light-colored umbrellas are open, providing shade for the diners. People are seated at various tables, some with white tablecloths, and others on low, modern sofas. The background features dark silhouettes of trees and buildings, with a few distant lights visible on a hillside. The overall atmosphere is lively and sophisticated.



baia bella

TVA

Le Taux de TVA appliqué sera celui en vigueur le jour de la facturation. En cas de contestation, les tribunaux de Nice sont seuls compétents.

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 relatifs 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 une semaine 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 l'y contraignant (grève, incendie, dégâts des eaux, etc.).

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 et faits 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 enceintes LD SYSTEM

Branchement sur l'ampli possible 2XRCA ou 1XLR femelle

Installation diffusion soirée festive :

Multi-diffusion avec enceintes LD SYSTEM

En fonction de l'implantation, une enceinte déportée pourra être installée sur la zone de danse.

Ce système permet d'atteindre jusqu'à 80dB(a) sur la piste de danse/zone festive (quand il est question d'une soirée dansante).

Aucune musique amplifiée ne pourra être diffusée sur la terrasse.

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 2xRCA

Reste à votre charge la partie artistique (balance, retour, scène, lumières)

Les batteries électroniques sont les seules autorisées (aucune batterie acoustique ou percussion ne sera acceptée)

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 obligatoirement être coupée à 00h. 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.



baia bella

PERSONNEL

Au-delà de 00h30 notre personnel est rémunéré en heures de nuit donnant lieu à une majoration de 50% du tarif horaire

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, à ses frais, les lieux qui auront été occupés, en leur état original en cas de détérioration.

La Direction et la société elles-mêmes ne pourront pas être tenues responsables du taux d'alcoolémie des invités lors d'événements. 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.

CONDITIONS

70 % du montant prévisionnel de la commande sera demandé à titre d'acompte. Le non-paiement de cette somme pourrait 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.

MATERIEL

Le matériel de sonorisation (enceintes, amplis, micros, satellites, rétroprojecteur, téléviseurs...) mis à votre disposition devra être rendu en bon état de fonctionnement ; si celui-ci vient à être endommagé, il vous sera alors facturé.

Le matériel technique tel que les verres, assiettes, couverts, tables, chaises, nappes et serviettes endommagés, brûlés, déchirés, cassés, ébréchés ou perdus sera facturé au prix d'achat.



CONTACT

ANNE-SOPHIE JOUSSEMET

+33 6 04 59 66 82

EVENTS@PALOMA-BEACH.COM



..nonna..



ÂNCORA

La Corderie

