

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 1 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI

COMPOSEZ VOUS-MEME VOTRE DEJEUNER DE TRAVAIL  
(NOUS VOUS INVITONS A CREER VOTRE PROPRE MENU AVEC  
UNE ENTREE AU CHOIX, UN PLAT PRINCIPAL AU CHOIX (POISSON OU VIANDE),  
ET UN DESSERT AU CHOIX)

60 €

### ENTREES

Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons  
Omelette au bruccio et menthe (selon saison)  
Salade du berger  
Salade des Pescadori  
Assortiment de charcuterie de montagne  
Carpaccio de poissons crus marinés à l'huile Terra Rossa, toast grillé

### POISSONS

Mixed grill de la mer à l'huile vierge aux herbes  
Pavé du golfe (selon arrivage), garniture ajaccienne

### VIANDES

Poulet fermier à l'estragon  
Quasi de veau poêlé au sautoir  
Pièce d'agneau rôti, pommes fondantes  
Filet mignon de porcelet sauté, sauce au miel d'arbusier

### DESSERTS

Chouquettes glace vanille et son chocolat noir  
Palette de sorbets aux fruits frais  
Crème brûlée à la cassonade  
Tarte fine aux pommes, douceur glacée  
Moelleux au chocolat noir  
Coupe glacée Castagniccia

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbusier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 2 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### DEJEUNERS D'AFFAIRES

65 €



#### MENU N° 1

Amuse-bouche

Petite soupe de poissons de roches  
et ses croûtons à la rouille

Délice de lapereau farci aux herbes  
Tianu de pommes de terre

Sélection de fromages corses

Moelleux au chocolat noir  
et ses quenelles fleur de vanille

#### MENU N° 2

Amuse-bouche

Composition de légumes grillés  
et filets du golfe

Médailles de porcelet au Cap Corse  
Galette de pommes de terre

Sélection de fromages corses

Macaronade aux fruits de saison

#### MENU N° 3

Amuse-bouche

Herbes mêlées façon Marinara

Dorade rôtie au Romarin  
Eventail d'aubergines

Sélection de fromages corses

Fine tarte aux pommes  
et sa glace au miel

#### MENU N° 4

Amuse-bouche

Rizotto crémeux aux champignons des bois

Duo de l'arrivage saisi à la peau  
Assortiment de petits légumes

Sélection de fromages corses

Nougat glacé  
sur sa nage de fruits rouges

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier – Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) – France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 3 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### DEJEUNERS REGIONAUX

65 €



#### MENU N° 5

Amuse-bouche

Feuilleté de blettes et bruccio

Pavé de dorade à l'ajaccienne

Sélection de fromages corses

Tarte à la châtaigne et aux noix

#### MENU N° 7

Amuse-bouche

Assiette paysanne  
(ragoût d'oignons, omelette au bruccio,  
charcuterie)

Paupiette de poisson du golfe  
Farcie au bruccio  
Tomates rôties

Sélection de fromages corses

Fiadunetti beurre d'agrumes

#### MENU N° 6

Amuse-bouche

Cannelloni à la cortenaise  
et feuilles de prizuttu

Agneau de lait à l'istrettu (selon saison)

Gnocchi de polenta de maïs

Sélection de fromages corses

Parfait glacé à l'arbouse

#### MENU N° 8

Amuse-bouche

Croustade d'œufs brouillés  
au corail d'oursin (selon saison)

Tianu de veau aux olives  
Tagliatelles fraîches

Sélection de fromages corses

Bombe à la Mandarine Impériale  
et aux griottines

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 4 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### MENUS GOURMANDS

70 €



#### MENU N° 9

Amuse-bouche

Soupière d'araignée de mer  
Allumettes au sésame

Petit tournedos de bœuf sauté  
Caramel d'épices, légumes mijotés

Sélection de fromages corses

Mille-feuille aux fruits de saison

#### MENU N° 11

Amuse-bouche

Lasagnes d'aubergine  
et filets de rouget

Pagre en pavé (selon arrivage)  
Beurre moussoux au corail d'oursins

Sélection de fromages corses

Soufflé glacé au chocolat noir

#### MENU N° 10

Amuse-bouche

Carpaccio de poissons du golfe marinés  
à l'huile vierge

Côte épaisse de veau taillée en aiguillettes  
Gnocchi à la polenta de maïs

Sélection de fromages corses

Crêpe soufflée au Grand-Marnier

#### MENU N° 12

Amuse-bouche

Ris de veau braisés au madère

Suprême de loup de ligne sur le grill  
Fleur de sel, Parmegiani d'aubergines  
Trait d'huile vierge aux herbes

Sélection de fromages corses

Tuile à la poire caramélisée

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 5 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### MENUS GOURMANDS

80 €

#### MENU N° 13 Amuse-bouche

-  
Bouillon de langouste (selon saison)  
-  
Denti du golfe braisé au Patrimonio  
(selon arrivage)  
Pommes farcies à la Duxelle  
-  
Sélection de fromages corses  
-  
Pain perdu aux fruits frais  
Coulis d'arbouse

#### MENU N° 14 Amuse-bouche

-  
Briochine au duo de foie gras  
Pain de figues  
-  
Pigeonneau en salmis  
Jus à l'ail en chemise, chou braisé  
-  
Sélection de fromages corses  
-  
Fine tarte aux pommes meringuée  
et sa quenelle de pruneaux



### MENUS GOURMANDS

85 €

#### MENU N° 15 Amuse-bouche

-  
Ravioles à l'effilochée de poireaux et crabe  
Crevettes sautées  
-  
Saint-Pierre farci façon Arbousier  
Légumes à l'étuvée  
-  
Sélection de fromages corses  
-  
Soufflé au chocolat et tuile framboisine

#### MENU N° 16 Amuse-bouche

-  
Carpaccio de courgettes  
et queues de langoustines  
-  
Carré d'agneau simplement rôti  
Légumes de saison  
Charlotte de pommes fondantes  
-  
Sélection de fromages corses  
-  
Dôme chocolat framboise

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 6 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### MENU GOURMAND 100 €

#### MENU N° 17 Amuse-bouche

-  
Rizotto crémeux aux truffes

-  
Duo de Saint-Pierre et de langoustines  
Petits légumes de saison

-  
Sélection de fromages corses

-  
Pré dessert

-  
Variation autour des fruits rouges



### MENU GOURMAND 120 €

#### MENU N° 18 Amuse-bouche

-  
Composition de langouste pochée servie tiède  
avec les légumes grillés

-  
Denti du golfe cuisiné à l'ajaccienne

-  
Sélection de fromages corses

-  
Pré dessert

-  
Textures chocolat en chaud-froid

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS


- 7 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### BUFFETS (A PARTIR DE 50 PERSONNES)

#### BUFFET DE SAISON 80 €



Plateau de charcuteries  
de nos montagnes  
-  
Plateau de crudités  
-  
Taboulé  
-  
Carpaccio de tomates et bruccio frais  
-  
Salade des pêcheurs  
-  
Cascade de crevettes  
-  
Carpaccio du golfe  
-  
Poisson du golfe en Bellevue  
-  
Poulet froid sur gelée  
-  
Plats chauds :  
Gigot d'agneau  
Spaghettini au crabe  
-  
Sélection de fromages corses  
-  
Buffet de douceurs

#### BUFFET DINATOIRE 90 €



Saumon fumé  
Cascade de crevettes roses  
Poissons marinés en carpaccio  
Grosses pièces de poissons à la nage (chaud)  
-  
Les salades composées  
(pêcheur, taboulé, composée)  
-  
Jambon braisé (chaud)  
et petits pains au lait  
Petits farcis (chaud)  
Pâtes chaudes aux coquillages  
Foie gras de canard  
à la compote de figue  
Plateau du boucher  
Charcuterie de Bastelica  
-  
Sélection de fromages affinés  
et figue confite  
-  
Buffet de desserts

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier – Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) – France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 8 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### BUFFETS (A PARTIR DE 50 PERSONNES)

#### BUFFET COCKTAIL CHAUD ET FROID 20 PIECES ; 50 €



COCKTAIL CHAUD  
Crêpe au saumon  
Mini pizza  
Mini quiche  
Beignet de crabe  
Chausson aux blettes  
Chausson aux oignons  
Beignet de scampi

COCKTAIL FROID  
Canapés au foie gras, roquefort et noix,  
Jambon corse sur pince,  
Tomates et tome,  
Saumon et tarama

JAMBON BRAISE (CHAUD)  
ET PETITS PAINS AU LAIT

COCKTAIL SUCRE  
Opéra, chou chantilly, tarte aux fraises, Tarte tutti frutti, éclair café-chocolat, Bavarois,  
salade de fruits au Marasquin, Sorbets aux fruits frais.

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS


- 9 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### PETITS DEJEUNERS BUFFETS (A PARTIR DE 30 PERSONNES)

**BUFFET CONTINENTAL**  
32 €



Café, thé, lait froid et chaud,  
Orange pressée

Beurre, confitures, miel corse

Pain frais,  
Viennoiseries traditionnelles françaises

Assortiment de céréales

Fromage blanc, yaourts

Salade de fruits frais

**BRUNCH**  
45 €



Café, thé, lait froid et chaud,  
Orange pressée

Beurre, confitures, miel corse

Pain frais,  
Viennoiseries traditionnelles françaises

Assortiment de céréales

Oeufs bacon ou au jambon

Oeufs brouillés

Pancetta, jambon blanc et saucisses

Plateau de charcuteries

Pommes de terre sautées

Tomates rôties

Fromage blanc, yaourts

Salade de fruits frais

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier – Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) – France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 10 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### EN-CAS PIQUE NIQUE

18 €

#### PANU PAËSANU

Pain rond arrosé d'huile d'olive avec salade composée  
(salade, olives, tomates, poivrons, thon, anchois, œuf dur)  
Fromage ou fruit frais ou pâtisserie maison.

#### PAIN DU BERGER

Omelette plate aux oignons, fromage frais de chèvre  
et menthe dans un pain rond  
Fromage ou fruit frais ou pâtisserie maison.



### PANIERS PIQUE NIQUE

#### BUFFET FROID : 30 €

Assortiment de crudités du marché  
Assortiment de charcuteries de nos montagnes  
Une viande ou une volaille froide  
Fruit frais

#### MEDITERRANEE : 35 €

Assortiment de crudités du marché  
Assortiment de charcuteries de nos montagnes  
Saumon fumé et crevettes roses  
Fruit frais

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### OPEN BARS



#### OPEN BAR N°1

Vin blanc, rouge, rosé corse, bière, jus de fruits, coca, tonic, eaux minérales

1/2 heure : 15 €                      1 heure : 19 €                      2 heures : 28 €

#### OPEN BAR N°2

Whisky, gin, anis, cap corse, vin blanc, rouge, rosé corse, liqueur de pêche,  
crème de cassis, bière, jus de fruits, tonic, eaux minérales

1/2 heure : 21 €                      1 heure : 27 €                      2 heures : 35 €

#### OPEN BAR N°3

Champagne, whisky, gin, anis, cap corse, vin blanc, rouge, rosé corse,  
liqueur de pêche, crème de cassis, bière, jus de fruits, coca, tonic, eaux minérales

1/2 heure : 25 €                      1 heure : 33 €                      2 heures : 41 €

#### OPEN BAR PRESTIGE

Champagne réserve brut, vodka, porto 10 ans, whisky, gin, anis, cap corse, vin blanc, rouge, rosé  
corse, liqueur de pêche, crème de cassis, bière, jus de fruits, coca, tonic, eaux minérales

1 heure : 39 €                      2 heures : 55 €

Tarifs par personne.

Tous nos open bars sont accompagnés d'olives et d'apéritifs salés

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 12 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### APERITIFS A LA CONSOMMATION (A PARTIR DE 15 PERSONNES)

Alcools : 10 € le verre  
Soft drinks, bière, kir : 6,50 € le verre  
Kir Royal : 13 €  
Coupe de champagne : 12 €  
Cocktail L'Arbousier (sans alcool) : 9 €  
Punch, Sangria : 8,50 €  
Cap Corse (vin cuit), Muscat du Cap Corse : 8,50 €  
Cocktail Maquis (cap corse, vermouth dry, eau de vie de framboise) : 12 €

#### Vins Corses :

Domaine Pietrella (rouge, rosé ou blanc) : 29 € la bouteille  
Clos Capitoro Cuvée Réservée Ajaccio (rouge) : 40 € la bouteille  
Verre de vin corse (rouge, rosé ou blanc) : 8,50 €



### FORFAITS BOISSONS (A PARTIR DE 10 PERSONNES)

(1 bouteille pour 2 personnes, 1 magnum pour 4 personnes)

#### FORFAIT N° 1 : 22 €

1/2 bouteille Domaine Pietrella (rouge, rosé ou blanc), 1/2 bouteille eau, café

#### FORFAIT N° 2 : 26 €

1/2 bouteille Domaine Leccia « Pietra Bianca » (rouge ou blanc), 1/2 bouteille eau, café

#### FORFAIT N° 3 : 31 €

1/2 bouteille Clos Cardinal (Peraldi rouge), 1/2 bouteille eau, café

Tarifs par personne.

Tous nos open bars sont accompagnés d'olives et d'apéritifs salés

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## MENUS SEMINAIRES & BANQUETS

- 13 -

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### FORFAITS BOISSONS PRESTIGE (A PARTIR DE 15 PERSONNES)



#### FORFAIT N° 1 : 31 €

Clos d'Alzeto Blanc

Domaine Comte Péraldi Rouge

Dessert : 1 verre de Muscat du Cap Corse, Domaine Nicrosi  
1/2 bouteille eau, café

#### FORFAIT N° 2 : 34 €

Domaine de Tanella « Cuvée Alexandra » Blanc

Domaine Torraccia (Réserve Oriu) Rouge

Dessert : 1 verre de Muscat du Cap Corse, Domaine Leccia  
1/2 bouteille eau, café

#### FORFAIT N° 3 : 39 €

Loire : Sancerre Le Chêne (Crochet) Blanc

Bordeaux : Château Méjean, Graves Rouge

Dessert : 1 coupe de Champagne Moët & Chandon Brut Impérial  
1/2 bouteille eau, café

#### FORFAIT N° 4 : 52 €

Bourgogne : Chablis, 1er Cru, Montée de Tonnerre (Durup) Blanc

Côtes de Beaune : Volnay Clos des Ducs « Marquis d'Angeville » Rouge

Dessert : 1 coupe de Champagne

1/2 bouteille eau, café

#### FORFAIT N° 5 : 68 €

Bourgogne : Puligny-Montrachet 1er Cru (Les Chalumeaux) Blanc

Bordeaux : Château Clerc-Millon, 5ème Cru Classé, (Baron Philippe de Rothschild) Rouge

Dessert : 1 coupe de Champagne Moët & Chandon Rosé

1/2 bouteille eau, café

1 bouteille pour 5 personnes - 1 magnum pour 10 personnes

Prix par personne

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France  
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com