

AOÛT 2010

Dimanche 15 : Menu HOMARD à la plage-55€

Risotto de homard
Homard grillé et sa semoule de petits légumes
Cuvée Paul Ricard – Café ou thé gourmand
Vin et café

Mardi 17 : Soirée SALSA sur le port – 35€

Buffet hors d'œuvre et grillades
(Porc, Boeuf, Agneau, Canard, Andouillette)
Vin et café

Vendredi 20 : Soirée JAZZ sur le port – 55€*

Salade gourmande et croquante au homard
Duo de poisson et Saint-Jacques purée de céleri
Vinaigrette d'herbes fraîches et bacon grillé
Café ou thé gourmand - Vin et café

Dimanche 22 : Buffet EXOTIQUE à la plage-35€

Salades (avocat au crabe, florida, du coolie, choux chinois au cajun et huile de sésame)
Grand panier de crevettes
Boudins créoles, bouchon réunionnais,
Samoussas mauriciens
Daube de thon caraïbes ou mahi-mahi à la vanille
Curry d'agneau, Rougail de la réunion
Emietté de patate douce, riz créole au citron
Vin et café

Mercredi 25: Buffet PROVENCAL à la plage-35€

Anchoïade, fougasse, pissaladière, salade de poulpes, feuillettes de rouget, tartine de sardine,
Terrine de poisson, farcis provençaux,
Bourride de lotte, marmite du pêcheur,
Civet de porcelet, pieds et paquets marseillais
Vin et café

Dimanche 29 : Soirée à la plage-35€

Soupe de poisson - Loup ou dorade grillée
Vin et café

*Pour les soirées Jazz, bateaux gratuits à partir de 21h
Bateaux 19h30 et 20h20 gratuits pour les réservations au restaurant Delos

VEenez BRUNCHER AU DELOS

Du 11 juillet au 29 août 2010

Chaque dimanche midi

Service de 11h30 à 14h30

Sucré

Assortiments de viennoiseries, baguettes,
Confitures, pâte à tartiner, miel,
Céréales, yaourts,
Jus de fruits, café, thé, lait

Salé

Omelettes jambon, fromage, champignons
Oeufs brouillés, au plat ou à la coque
Buffet de charcuterie (jambon cru, jambon blanc,
Rosette, saucisson à l'ail, andouille, Bacon grillé,
Saucisses grillées)

Buffet de crudités (carottes râpées,
Concombre vinaigrette, betteraves échalotes,
Céleri rémoulade, asperges blanches,
Tomate mozzarella basilic)

Buffet salades composées (salade piémontaise,
Taboulé à la menthe et crevettes,
Salade de riz au thon)

Buffet de viandes (carpaccio de bœuf,
Saumon marinée maison à l'aneth, poulet froid,
Faux-filet froid)

Choix de 3 pâtes et 3 sauces différentes

(Linguines, gnocchis, tagliatelles,
Capeleti au boeuf, raviolis ricotta épinards,
Champignons, gorgonzola, carbonara,
Fetucini, bolognaise)

Plat chaud en buffet à choisir

Grillade suivant le marché et sa garniture
(Agneau, boeuf, porc, canard, volaille)

Buffet de desserts et fruits

Coupe de champagne Perrier Jouët offerte

Tarif TTC par personne : 32 euros

Document non contractuel

SOIREEES A THEME SUR L'ILE DE BENDOR

ETE 2010



Dégustez nos délicieux
Plats sur l'île
Paradisique de Bendor
A partir de 20h00

Le Chef exécutif
Des îles Paul Ricard
Nicolas Rutard
Et toute son équipe
Vous attendent avec
impatience !

Dîner au restaurant
Gastronomique,
Soirée sur le quai ou
Buffet sur la plage
Du Delos,
C'est à vous de Choisir !

Pour les soirées sur la plage, réservation souhaitée
À l'hôtel Delos au 04 94 05 90 90 ou après de
Cédric au 0618870473 ou Kévin au 0687522756

Pour les soirées sur le port,
Contactez la réception du Delos au 04 94 05 90 90

Pour les autres soirées, choix à la carte

ILE DE BENDOR

83150 Bandol

Fax : 04 94 05 73 92

reception@hoteldelos.com

www.bendor.com

Bendor

JUILLET 2010

Jeudi 8: Soirée JAZZ terrasse Côté piscine du Delos-55€*

Tartine de rougets et son mesclun
Tronçons de turbot
Rôti au beurre salé, purée de céleri,
Pointes d'asperges vertes
Coques ouvertes et coulis de crustacés
Délice de lait -Vin et café

Dimanche 11: Buffet EXOTIQUE-Terrasse-35€

Salades (avocat au crabe, florida, du coolie, choux
chinois au cajun et huile de sésame)
Grand panier de crevettes
Boudins créoles, bouchon réunionnais,
Samoussas mauriciens
Daube de thon caraïbes ou mahi-mahi à la vanille
Curry d'agneau, Rougail de la réunion
Emietté de patates douces, riz créole au citron
Vin et café

Mercredi 14 : BARBECUE Party à la plage-35€

Buffet hors d'œuvre et grillades
(Porc, Boeuf, Agneau, Canard, Andouillette)
Vin et café

Dimanche 18 : Soirée sur la plage-35€

Salade gourmande et croquante au homard
Duo de poisson et Saint-Jacques purée de céleri
Vinaigrette d'herbes fraîches et bacon grillé
Tarte tatin tiède et sa crème double
Vin et café

Mardi 20 : Soirée SALSA sur le port – 55€

Buffet hors d'œuvre et spécialités de la mer
Poisson froid, Salade de poulpes, Crevettes, Huîtres,
Grillade de Saint-Jacques, Gambas, Sardine,
Saumon, Filet de Loup, Rouget
Vin et café

*Pour les soirées Jazz, bateaux gratuits à partir de 21h

Bateaux 19h30 et 20h20 gratuits pour les réservations au restaurant Delos

JUILLET 2010

Vendredi 23 : Soirée JAZZ sur le port – 55€*

Saumon mariné maison
Et ses légumes croquants
Carré d'agneau trois côtes jus au romarin
Polenta, pointes d'asperges vertes,
Piquillos duxelle champignons
Entremet citron fraise des bois
Vin et café

Dimanche 25 : Buffet EXOTIQUE à la plage-35€

Salades (avocat au crabe, florida, du coolie, choux
chinois au cajun et huile de sésame)
Grand panier de crevettes
Boudins créoles, bouchon réunionnais,
Samoussas mauriciens
Daube de thon caraïbes ou mahi-mahi à la vanille
Curry d'agneau, Rougail de la réunion
Emietté de patate douce, riz créole au citron
Vin et café

Mardi 27 : Soirée SALSA sur le port – 55€

Buffet provençal
Anchoïade, fougasse, pissaladière, salade de
poulpes, feuillet de rougets, tartine de sardines,
Terrine de poisson, farcis provençaux,
Bourride de lotte, marmite du pêcheur,
Civet de porcelet, pied et paquet marseillais
Vin et café

Mercredi 28 : Soirée JAZZ sur le port – 55€*

Foie gras mi-cuit maison et sa brioche mousseline
Filet de loup sur peau fenouil
Et artichauts façon bourride
Aumônière pomme caramel
Vin et café

*Pour les soirées Jazz, bateaux gratuits à partir de 21h

Bateaux 19h30 et 20h20 gratuits pour les réservations au restaurant Delos

AOUT 2010

Mercredi 4 : Soirée sur la plage-35€

Soupe de poissons
Loup ou dorade grillée
Vin et café

Vendredi 6 : Soirée JAZZ sur le port – 55€*

Risotto de homard
Homard grillé par personne et son jus de presse
Spaghettini au basilic
Velours chocolat et caramel
Vin et café

Dimanche 8 : Buffet ITALIEN à la plage-35€

Carpaccio de bœuf, poivron marinés
Salades (tomates mozzarella, champignons crus au
anchois, cœurs d'artichauts, thon à l'italienne)
Melon à l'italienne
Cœur de fenouil à l'huile d'olive
Lasagne de la mer et à la viande, pizza
Choix de pâtes fraîches (raviolis et gnocchis)
Et de 6 sauces
Buffet de desserts
Vin et café

Lundi 9 : Soirée SALSA sur le port – 55€

Buffet hors d'œuvre et spécialités de la mer
Poisson froid, Salade de poulpes, Crevettes, Huîtres,
Grillade de Saint-Jacques, Gambas, Sardine,
Saumon, Filet de Loup, Rouget
Vin et café

Vendredi 13 : Soirée JAZZ sur le port – 55€*

Risotto de Saint-Jacques au jus tranche
Filet de daurade à la provençale
Courgettes sautées et sa sauce vierge
Assiette gourmande du Chef
Vin et café

*Pour les soirées Jazz, bateaux gratuits à partir de 21h

Bateaux 19h30 et 20h20 gratuits pour les réservations au restaurant Delos