

LE LIDO

Vos événements,
avec la Méditerranée pour horizon.

PRIVATISATIONS · BANQUETS · BRUNCHS

Un lieu, des saveurs, un moment à partager.



LE MOURILLON COMME DÉCOR

Une réception qui vous ressemble

Au Lido, l'esprit méditerranéen donne le ton : une cuisine à partager, des saveurs singulières et le plaisir de réunir vos invités sur la plage du Mourillon, à Toulon.

Du déjeuner de groupe au dîner de réception, nos formules constituent le point de départ de votre projet.

RÉUNIR
CÉLÉBRER
PARTAGER

NOTRE CHEF DE CUISINE

Anthony Denon

Une cuisine qui donne
une autre dimension à vos réceptions.

À la tête de la cuisine du Lido, Anthony Denon met la gastronomie au cœur de vos moments de partage. Nos propositions de banquet associent inspirations méditerranéennes, jeux de textures et accords de saveurs pour donner du caractère à votre événement.



PRIVATISATIONS

Les moments qui méritent un lieu

Professionnels

Repas d'équipe, rencontres clients, célébrations d'entreprise : donnez à vos échanges un cadre convivial.

Privés

Anniversaires, retrouvailles et célébrations familiales : réunissez vos proches autour d'une belle table.

Groupe

Déjeuners, dîners ou brunchs : choisissez la formule qui accompagne le rythme de votre événement.

UNE PROPOSITION PERSONNALISÉE

Du premier échange à votre réception

01 / Votre projet

Partagez votre date, le nombre d'invités, l'occasion et votre budget.

02 / Votre formule

Sélectionnez déjeuner, dîner ou brunch et précisez vos préférences alimentaires.

03 / Votre devis

Le périmètre de privatisation, les boissons et les prestations complémentaires sont précisés dans votre devis.

Trois façons de recevoir

Déjeuner · 41 €

5 propositions de menus
banquet

Entrée · Plat · Dessert

[Voir les menus déjeuner >](#)

Dîner · 57 €

3 propositions de menus
banquet

Entrée · Plat · Dessert

[Voir les menus dîner >](#)

Brunch · 50 € / pers.

Pièces froides, chaudes et
sucrées

Une formule conviviale à
partager

Tarifs repris du document fourni. Boissons, privatisation et conditions tarifaires à préciser au devis.

MENU BANQUET

Nos menus déjeuner

41 €

ENTRÉE

Carpaccio de tomates du pays, condiment feta et crumble à l'olive.

PLAT

Épaule d'agneau confite, dans l'esprit d'un tajine, légumes bio et zaatar.

DESSERT

Expérience autour du chocolat noir du Pérou, gâteau soufflé à partager.

<

1

2

3

4

5

>

Toutes les formules

MENU BANQUET

Nos menus déjeuner

41 €

ENTRÉE

Fines tranches de courgettes, citron de Menton et yaourt au sumac.

PLAT

Gnocchis croustillants, chistorra et petits pois, condiment au basilic.

DESSERT

Notre version de la pavlova aux pêches du pays et à la verveine.

<

1

2

3

4

5

>

Toutes les formules

MENU BANQUET

Nos menus déjeuner

41 €

ENTRÉE

Pâté en croûte, vinaigrette à l'ail noir et légumes d'été en pickles.

PLAT

Quasi de veau maturé, artichaut grillé puis mariné, parmesan et fleur de thym.

DESSERT

Clafoutis aux cerises caramélisées, granité parfumé à l'estragon.

<

1

2

3

4

5

>

Toutes les formules

MENU BANQUET

Nos menus déjeuner

41 €

ENTRÉE

Artichaut rôti, cœur en condiment, café et pignons de pin.

PLAT

Raviole de canard, bouillon épicé, pois gourmands crus et huile d'olive.

DESSERT

Fruits de saison pochés au sirop de sureau, glace du moment et condiments.

◀

1

2

3

4

5

▶

Toutes les formules

MENU BANQUET

Nos menus déjeuner

41 €

ENTRÉE

Fines tranches de sérieole fumée, concombre du pays et vinaigrette iodée.

PLAT

Cabillaud croustillant, aubergines au barbecue et émulsion parfumée à l'ail.

DESSERT

Notre version contemporaine de la tarte au citron renversée.

<

1

2

3

4

5

>

Toutes les formules

MENU BANQUET

Nos menus dîner

57 €

ENTRÉE

Comme une tarte à l'oignon, jus court et herbes potagères.

PLAT

Lieu jaune ikejime, bouillon végétal et chimichurri.

DESSERT

Baba à la fleur d'oranger, vanille et agrumes. LE LIDO DE
TOULON · LES SAVEURS DU MOURILLON

<

1

2

3

>

Toutes les formules

MENU BANQUET

Nos menus dîner

57 €

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf maturé, huile de sésame et aromates confits.

PLAT

Notre version du canard à l'orange, navet bio et pousses de moutarde.

DESSERT

Tarte aux fruits et son sorbet de saison.

<

1

2

3

>

Toutes les formules

MENU BANQUET

Nos menus dîner

57 €

ENTRÉE

Dorade marinée puis fumée, condiment aux oursins et fenouil cru.

PLAT

Loup de mer rôti sur écailles, courgettes grillées et vinaigrette à l'olive.

DESSERT

Croissant caramélisé, crème infusée au café et cacao.

<

1

2

3

>

Toutes les formules

UNE RÉCEPTION À PARTAGER

Brunch / 50 € par personne

Pièces froides

Toast brioché au foie gras et confit de prune

Saumon mariné, crème de raifort

Tartare de dorade, crémeux d'avocat

Planche de jambon ibérique « du bout des doigts »

Crème de poireaux, pickles et caviar

Tartare de bœuf fumé, condiment aux épices

Pièces chaudes

Gambas panée, caramel de gingembre

Gougères au vieux Comté

Croque-mirage au jambon et vieux Comté

Samossa d'agneau confit aux figues

Falafel et semoule croustillante, condiment herbacé

Pièces sucrées

Choux de saison

Tartelette maison

Macarons

Panna cotta exotique

Mousse craquante au chocolat

LES DÉTAILS QUI COMPTENT

Un événement préparé ensemble

À nous communiquer

Date et horaires souhaités
Nombre de participants
Formule et budget
Allergies et régimes alimentaires

À préciser au devis

Espace et périmètre de privatisation
Boissons et options
Organisation du service
Conditions de réservation

Donnons rendez-vous à vos plus beaux moments.

LE LIDO · PLAGE DU MOURILLON · TOULON

Contact événementiel : Enzo

Téléphone : 06.24.64.44.17

Téléphone : 04.94.03.38.18

E-mail : eventlelidodetoulon@gmail.com