



ANA O PLAGE
— BEAULIEU —

PRIVATE EVENTS

Événements privés

Avenue Fernand Dunan - 06310 Beaulieu-Sur-Mer

www.anaoplage.fr - info@anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89



PRIVATISATION



CAPACITÉ 300 PERSONNES
Capacity of 300 persons

DE 10H À 17H OU DE 19H À MINUIT
From 10 to 17 or from 19 to midnight

PERSONNEL ET MATÉRIEL
Staff and equipment

AMÉNAGEMENT DE LA PLAGE
Setup of the beach

MATELAS ET PARASOLS
Sunbed & sunshade

MISE EN PLACE DES TABLES DRESSÉES
Setup of the tables

TABLES DE 6 À 12 PERSONNES
Tables from 6 to 12 persons

UN MAÎTRE NAGEUR
Lifeguard

UNE PERSONNE DE SÉCURITÉ
One security guard

SERVICE VOITURIER
Valet services

ACCESS PAR BATEAU
Tender services

ACCESSIBLE EN BUS POUR LES GROUPES
Bus access for groups

TERRASSE COUVERTE EN CAS DE PLUIE
Cover terraces in case of rain

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



MENU ANAO ANAO'S MENU

63,64 € HT 10% TVA 70€ TTC



ENTRÉE A PARTAGER

BURRATA ET SES TOMATES DU PAYS
GREC SALADE
VITELLO TONNATO

PLAT

FILET DE LOUP
AU SEL NOIR D'HAWAÏ,
POMMES DE TERRE GRENAILLE

DESSERT

TIRAMISU

SHARING STARTER

COLORED TOMATOES AND BURRATA
GREC SALAD
VITELLO TONNATO

COURSE

CORSICAN SEABASS
WITH BLACK HAWAIIAN SALT,
roasted baby potatoes

DESSERT

TIRAMISU

PRIX PAR PERSONNE
Price per person

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



MENU DU PARTAGE SHARING MENU

80€ HT 10% TVA 88 TTC



VERRE DE BIENVENUE

UNE COUPE DE PROSCECO OU SOFT

ENTRÉE À PARTAGER

BURRATA ET SES TOMATES COLORÉES,
TATAKI DE THON HERBES FOLLES,
VITELLO TONNATO

PLAT

FILET DE LOUP AU SEL NOIR D'HAWAÏ,
CÔTE DE BŒUF ET RIGATONI À LA TRUFFE

ACCOMPAGNEMENTS

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON,
ET SALADE DE SAISON

DESSERT

TIRAMISU ET CASCADE DE FRUITS

A WELCOME DRINK

A CUP OF PROSCECO OR A SOFT DRINK

AN APPETIZER TO SHARE

BURRATA AND COLORED TOMATOES,
TUNA TATAKI WILD WEEDS,
VITELLO TONNATO

COURSE

CORSIAN GRILLED SEABASS WITH BLACK
HAWAIIAN SALT, RIB EYE
AND TRUFFLE PASTA

ACCOMPAGNEMENTS

HOMEMADE MASHED POTATOES
AND SEASONAL SALAD,

DESSERT

TIRAMISU AND FRUITS

PRIX PAR PERSONNE
Price per person

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



BARBECUE

90€ HT 10% TVA 99€ TTC

ENTRÉE

GUACAMOLE, CHIPS DE SOCCA,
SALADE D'ARTICHAUT,
TOMATES COLORÉES ET MOZZARELLA,
PISSALADIÈRE
SAUMON GRAVLAX

PLAT

FILET DE BŒUF GRILLÉ,
GAMBAS GRILLÉES (2 par personnes),
SUPRÊME DE POULET

ACCOMPAGNEMENTS

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON,
LÉGUMES DE SAISON, FRITES

DESSERT

CASCADE DE FRUITS DE
SAISON, TIRAMISU,
MIGNARDISES



STARTER

GRAVLAX SALMON, ARTICHOKE SALAD,
COLORED TOMATOES AND MOZZARELLA,
PISSALADIÈRE
GUACAMOLE, SOCCA CHIPS

COURSE

ROASTED BEEF TENDERLOIN,
ROASTED GAMBAS (2 per persons),
CHICKEN BREAST

SIDE ORDER

HOMEMADE MASHED POTATOES
SEASONAL VEGETABLES, FRENCH FRIES

DESSERT

SEASONAL FRUITS,
TIRAMISU,
MIGNARDISES

PRIX PAR PERSONNE
Price per person

MINIMUM 30 PERSONNES
30 persons minimum.

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



BUFFET DE LA MER SEAFOOD BUFFET

110€ HT 10% TVA 121€ TTC



ENTRÉES FROIDES

TATAKI DE THON, PANIER DE CRUDITÉS
ET SON ANCHOÏADE, TOAST DE SAUMON,
PISSALADIÈRES

BBQ

DORADE, BAR ET DENTI,
RIGATONI À LA TRUFFE,
CAMERONES GRILLÉES,
SAUMON GRAVELAX

DESSERT

PANIER DE FRUITS DE SAISON,
ASSORTIMENT DE FRUITS ROUGES,
TIRAMISU MAISON ET MIGNARDISES

COLD STARTER

TUNA TATAKI,
ASSORTMENT OF CRUDITÉ AND
ANCHOVY PUREE, SALMON TOAST,
PISSALADIÈRES,

BBQ

SEA BASS, SEA BREAM AND DENTEX FISH,
TRUFFLE PASTA, GRAVLAX SALMON,
ROASTED GAMBAS,

DESSERT

SEASONAL FRUITS BASKET,
ASSORTMENT OF RED BERRIES,
HOMEMADE TIRAMISU AND MIGNARDISES

PRIX PAR PERSONNE
Price per person

MINIMUM 30 PERSONNES
30 persons minimum.

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



BOISSONS DRINKS



FORFAIT CHÂTEAU ROUBINE AOP : 37€^{TTC}/PERS 30,83€HT

½ BOUTEILLE DE VIN AOP PROVENCE
(ROSE, BLANC & ROUGE)

½ BOUTEILLE EAU MINÉRALE
ET PÉTILLANTE CAFÉ, THÉ...

FORFAIT DOMAINE OTT: 48€^{TTC}/PERS. 40€HT

½ BOUTEILLE DE VIN AOC PROVENCE
(ROSE, BLANC & ROUGE)
½ BOUTEILLE EAU MINÉRALE ET PÉTILLANTE
CAFÉ, THÉ...

FORFAIT CHÂTEAU ROUBINE AOP : 37€^{TTC}/PERS 30,83€HT

½ BOTTLE OF WINE AOP PROVENCE
(ROSE, BLANC & ROUGE)

½ BOTTLE OF WATER,
COFFEE, THE...

FORFAIT DOMAINE OTT: 48€^{TTC}/PERS. 40€HT

½ BOTTLE OF WINE AOC PROVENCE
(ROSE, BLANC & ROUGE)
½ BOTTLE OF WATER,
COFFEE, THE...

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



OPEN BAR



OPEN APÉRITIF

27€^{TTC}/PERS

BIÈRES, SODAS,
JUS DE FRUITS, EAUX MINÉRALES

+ 15€^{TTC} pour Champagne

OPEN BAR COCKTAIL :

80€^{TTC}/PERS (22H-0H30)

MOJITO, SEX ON THE BEACH,
VODKA, GIN, RHUM, WHISKY
CÔTE DE PROVENCE (3 COULEURS)

JUS DE FRUITS,
SODAS, EAUX MINÉRALES

OPEN BAR MOET:

99€^{TTC}/PERS (22H-0H30)

CHAMPAGNE MOET

MOJITO, SEX ON THE BEACH, VODKA,
GIN, RHUM; WHISKY,

CÔTE DE PROVENCE (3 COULEURS)

JUS DE FRUITS, SODAS, EAUX MINÉRALES

OPEN APÉRITIF

27€^{TTC}/PERS

BEERS, SOFT DRINKS,
FRUIT JUICE, WATER

+ 15€^{TTC} for Champagne

OPEN BAR COCKTAIL :

80€^{TTC}/PERS (22H-0H30)

MOJITO, SEX ON THE BEACH,
VODKA, GIN, RHUM, WHISKY
CÔTE DE PROVENCE (3 COULEURS)

FRUIT JUICE
SOFT DRINKS, EAUX MINÉRALES

OPEN BAR MOET:

99€^{TTC}/PERS (22H-0H30)

CHAMPAGNE MOET,

MOJITO, SEX ON THE BEACH, VODKA,
GIN, RHUM; WHISKY

CÔTE DE PROVENCE (3 COULEURS)

FRUIT JUICE, SOFT DRINKS, WATER

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



OPTIONS



*Nous sommes heureux de vous
présenter nos partenaires afin de
sublimer votre mariage*

*We are happy to present
you our partner for creating
your unique wedding*

WEDDING PLANNER
LIVE BAND
LIVE DJ
FEU D'ARTIFICE
GATEAU DE MARIAGE
DÉCORATION
FLORALE
MOBILIER
RÉSERVATION HOTEL
MENUS SPÉCIAUX
MISE EN LUMIÈRE
TRANSPORT
LOCATION DE BATEAU
PHOTOGRAPHE
VIDÉO
DRONE

WEDDING PLANNER
LIVE BAND
LIVE DJ
FIREWORKS
WEDDING CAKE
FLOWERS
SETUP
HOTEL BOOKING
SPECIAL MEALS
LIGHTING
SHUTTLE
SERVICES
BOAT RENTING
PHOTOGRAPH
VIDEO
DRONE

*Et bien plus !
Prix à la demande*

*And much more !
Price on request*

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



CONDITIONS



JUIN / JUNE

10h - 17h00

Minimum spend : 18 000 €

Privatisation : 7 000 €

10h - 00h30

Minimum spend : 35 000 €

Privatisation : 10 000 €

JUILLET – AOÛT JULY – AUGUST

10h - 17h00

Minimum spend : 20 000 €

Privatisation : 9 000 €

10h - 00h30

Minimum spend : 38 000 €

Privatisation : 12 000 €

MENU ANAO

70€^{TTC}/PERS

MENU DU PARTAGE SHARING MENU

88€^{TTC}/PERS

BARBECUE

99€^{TTC}/PERS

30 persons minimum.

BUFFET DE LA MER SEAFOOD BUFFET

121€^{TTC}/PERS

30 persons minimum.

www.anaoplage.fr

+33(0)4 93 54 07 89 - info@anaoplage.fr



BOOKING



Nous sommes à votre entière disposition pour vous aider à organiser votre mariage à Anao Plage.

N'hésitez pas à nous contacter afin que nous discutions ensemble de vos souhaits et que nous écrivions ensemble la première page de votre vie de couple !



We are at your disposal for helping you to organize your wedding at Anao beach.

Do not hesitate to contact us and we will be happy to assist you in the organisation of your Big Day !

Rudy Orsoni

Plage : +33 4 93 54 07 89

Tel : +33 6 13 74 72 70

info@anaoplage.fr

www.anaoplage.fr