

Déjeuner

Dîner

Cocktail

Séminaire

Mariage

Live Band

DJ

Plage

Lounge Bar

Casino

Restaurant

Salle Evènementielle

& ÉVÉNEMENTS
RÉCEPTIONS

PRÉSENTATION

Plus de 60 ans au service de la fête.

C'est ainsi que pourrait se définir le Casino JOA d'Antibes La Siesta.

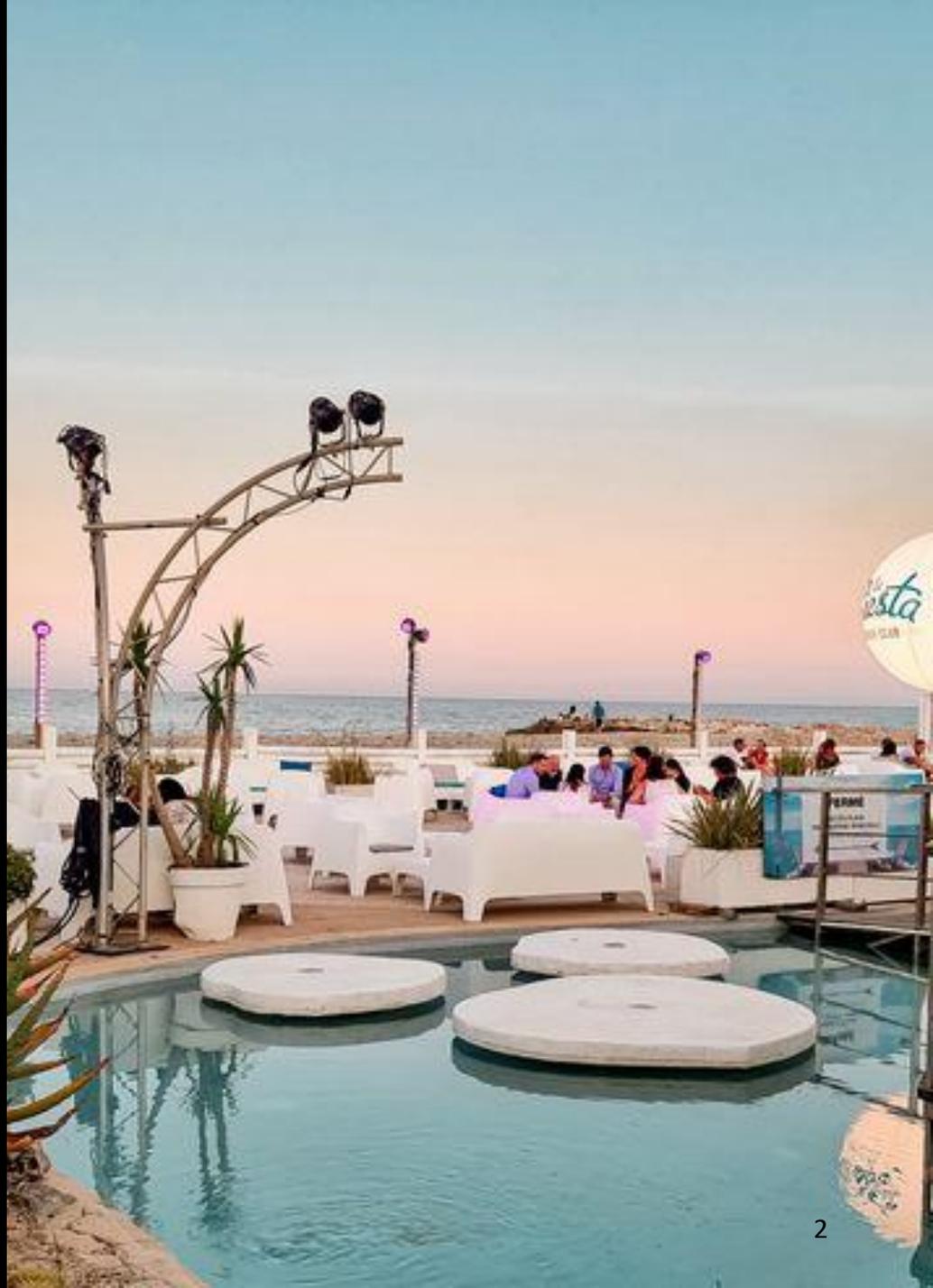
Dès son ouverture en 1960, son succès est fulgurant, avec une offre de loisirs exceptionnelle. Au fil des années, les plus grands s'y sont montrés : les Rolling Stones, les Beatles, les Grimaldi, Lino Ventura, Alain Delon et plus récemment David Guetta.

Le site brille par sa décoration chic et moderne aux légères touches vintage. Une volonté de perpétuer un mythe où certains s'y sont rencontrés, s'y sont aimés et parfois s'y sont mariés !

Sa position géographique unique sur la plage d'Antibes avec une vue à 180° de l'Aéroport Nice Côte d'Azur au Fort Carré d'Antibes en fait un lieu à part.

Notre restauration, entièrement revue est à l'image du lieu : chic et moderne. Des produits frais et déjà de belles références.

Du simple petit déjeuner au dîner haut de gamme en passant par un cocktail dînatoire, nous nous adaptons à vos envies pour faire de ce jour, un événement unique.





NOS ESPACES

La Plage

1160 m2

Capacité cocktail 800 personnes

Capacité repas assis 450 personnes

Location avec restauration :

- **Moins de 250 personnes : 2500€***
Heure supplémentaire : 600€*
- **De 250 à 500 personnes : 3500€***
Heure supplémentaire : 800€*
- **Plus de 500 personnes : 5000€***
Heure supplémentaire : 1200€*

*tarifs TTC pour 4 heures de prestation, incluant le service sécurité, les équipements du site et la mise en place

Location sans restauration :

12000€

NOS ESPACES

La salle de réception

450 m2

Capacité cocktail 400 personnes
Capacité repas assis 220 personnes

Location avec restauration :

- **Moins de 120 personnes : 900€***
Heure supplémentaire : 350€*
- **De 120 à 250 personnes : 1250€***
Heure supplémentaire : 400€*
- **Plus de 250 personnes : 1500€***
Heure supplémentaire : 450€*

*tarifs TTC pour 4 heures de prestation, incluant le service sécurité, les équipements du site et la mise en place





APÉRITIF

Verre d'accueil

- Kir ou Punch
6 € TTC par personne
- Coupe de champagne
10 € TTC par personne

Bar VIP service pendant 1h

- Punch, Kir et softs
15 € TTC par personne
- Bar VIP bière, pastis et softs
15 € TTC par personne
- Bar VIP vin (3 couleurs), punch et softs
19 € TTC par personne
- Bar VIP champagne, punch et soft
24 € TTC par personne

Pièces de canapés et verrines

- 2 pièces et 1 verrine
6 € TTC par personne
- 4 pièces et 2 verrines
12 € TTC par personne
- Pièces de canapés ou verrines supplémentaires
2 € TTC par pièce

MENU TRÈFLE

Les entrées

- Eventail de saumon, crème acidulée, sauce vierge aux agrumes et jeunes pousses d'épinards
ou
- Duo de piquillos farcis ricotta, guacamole, pétales de magret fumé et coulis de poivrons rouges
ou
- Mousseline de chèvre et ses toasts rôtis, duo de tomates et vinaigrette au miel

Les plats

- Pavé de cabillaud, pistil de safran, pommes savonnettes, artichaut barigoule
ou
- Tournedos de veau Orloff, pommes grenailles et salade verte
ou
- Cœur de rumsteck rôti sauce foie gras, gratin dauphinois et bouquetière de légumes

Les desserts

- Palais miroir chocolat framboise
ou
- Entremet poire caramel biscuit amandes et glaçage caramel
ou
- Dôme rubis et coulis de fruits rouges

**48€ TTC PAR PERSONNE
(HORS BOISSONS)**

Afin de vous fournir un service de qualité, un choix de menu unique et identique pour tout le groupe vous sera demandé. Exception pour les personnes allergiques, intolérantes et végétariennes.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons.



TABLE ! LA MISE... EN BO

58€ TTC PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)

Afin de vous fournir un service de qualité, un choix de menu unique et identique pour tout le groupe vous sera demandé. Exception pour les personnes allergiques, intolérantes et végétariennes.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons.



MENU CŒUR

Les entrées

- Foie gras de canard, sel rose fumé, chutney de violettes
ou
- Tataki de thon, salade croquante et vinaigrette japonisante
ou
- Duo tartare de Saint Jacques et saumon, émincé d'avocat et pousses de soja

Les plats

- Carré d'agneau des Alpilles, jus à la farigoulette, gâteau de légumes et pommes Maxime
ou
- Trilogie de poissons : bar, daurade, rouget, écrasé de pommes de terre, jus bouillabaisse et croûtons gourmands
ou
- Suprême de volaille désossé « label rouge » en cuisson lente, épices cajun et frites de panisse

Les fromages

- Fromage à la truffe
ou
- Petit chèvre mariné, mesclun noix et miel

Les desserts

- Pyramide trois chocolats, crème anglaise au café
ou
- Pavlova vanille fruits rouges, coulis exotiques
ou
- Crèmeux caramel beurre salé et pommes rôties sur son biscuit aux amandes

COCKTAIL 18 pièces

Pièces salées froides

- Verrine ceviche d'espadon
- Verrine mousseline de chèvre et tartare de courgette
- Brioche foie gras et figue
- Verrine Caesar
- Verrine légumes du soleil et sa chantilly au chorizo
- Assortiment asiatique (maki, californien et sushi saumon)

Pièces salées chaudes

- Mini cheeseburger bœuf
- Mini burger canard
- Mini burger Rossini
- Beignet de crevette
- Accras de morue
- Mini samossa
- Crevette tempura wasabi

Pièces sucrées froides

- Mini tartelette citron
- Mini tartelette framboise
- Mini tartelette chocolat
- Mini Opéra
- Mini tropézienne
- Mini éclair chocolat et café
- Mini Paris Brest
- Mini chou chantilly

Assortiment de verrines

- Framboise crème de mascarpone
- Chocolat noir et blanc
- Vanille caramel
- Mangue passion

**46€ TTC
PAR PERSONNE**

Pièces réparties selon
le nombre de convives



Cocktail 15 pièces

42€ TTC par personne

Assortiment parmi les 18 pièces page précédente et obligatoirement avec 1 animation par personne

Cocktail 12 pièces

36€ TTC par personne

Assortiment parmi les 18 pièces page précédente et obligatoirement avec 2 animations par personne

Possibilité de répartir en plusieurs animations

COCKTAIL DÎNATOIRE AVEC ANIMATIONS CULINAIRES

Animations froides

- Animation foie gras, assortiment de chutneys et de pains
10€ TTC (minimum 50 personnes)
- Animation scandinave, saumon mariné ou fumé, blinis, sauce crème, sauce aneth, sauce raifort
10€ TTC (minimum 50 personnes)
- Animation méditerranéenne, tapenade, anchoïade, piquillos, petits farcis, fougasses
8€ TTC (minimum 100 personnes)
- Animation jambon Serrano sur sa griffe
10€ TTC (minimum 100 personnes)
- Animation fromages de nos régions et leurs pains variés
10€ TTC (minimum 100 personnes)

Animations chaudes

- Animation côte d'agneau du bout des doigts et sa purée de pommes de terre - 10€ TTC (minimum 50 personnes)
- Animation fricassée de gambas sauce tomate et curry, légumes sautés aigre-doux
10€ TTC (minimum 50 personnes)
- Animation risotto crémeux aux champignons
7€ TTC / avec truffe 10€ TTC (minimum 50 personnes)
- Animation panini, assortiment de paninis garnis à la demande : tomate, jambon, différents fromages
8€ TTC (minimum 50 personnes)

Animations sucrées

- Animation fontaine de chocolat, brochettes de fruits, madeleines, shamallows - 8€ TTC (minimum 50 personnes)
- Animations bar à sorbets et glaces
8€ TTC (minimum 100 personnes)
- Animation panna cotta avec choix des toppings caramel, chocolat, amandes, noisettes, sucres colorés
8€ TTC (minimum 50 personnes)

FORFAITS BOISSONS

Boissons du dîner

Vin Sainte Croix

Forfait n°1 : 15 € TTC par personne

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- 1/2 bouteille d'eau minérale par personne
- Café

Forfait n°2 : 19 € TTC par personne

- 1 bouteille de vin pour 2 personnes
- 1/2 bouteille d'eau minérale par personne
- Café

Vin Minuty

Forfait n°1 : 20€ TTC par personne

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- 1/2 bouteille d'eau minérale par personne
- Café

Forfait n°2 : 25 € TTC par personne

- 1 bouteille de vin pour 2 personnes
- 1/2 bouteille d'eau minérale par personne
- Café

Des forfaits avec des vins supérieurs sont disponibles sur demande de devis



Boissons de la soirée dansante

Bar VIP 1h alcools forts (whisky, gin, vodka, get 27) et softs
22€ TTC par personne

Ticket boisson

Alcoolisé 8€ TTC (alcool basique) / Sans alcool 4,50 € TTC

Facturation à la bouteille d'alcool ouverte (softs compris)
80€ TTC la bouteille



MATÉRIEL & DÉCORATION EN OPTION

Plus de 60 ans de savoir-faire

Tout est possible à La Siesta : du simple tapis rouge au style romantique pour votre mariage en passant par des murs végétaux, nous vous aiderons à décorer l'espace pour qu'il vous ressemble.

Faites-nous votre demande, nous négocions pour vous.

Quelques exemples :

Mobilier

- Chaises Napoléon III : 8,50€ TTC par chaise
- Chaises Opale : 8,50€ TTC par chaise
- Housse de chaise blanche : 6,50€ TTC par housse
- Mobilier de cocktail (tabourets, mange-debouts, buffets) : devis sur demande

Décoration

- Décoration de table à thème
- Décoration extérieure (voilages, tapis, habillage, bannières personnalisées)
- Papeterie (signalétique, création de menus personnalisés)
- Scénographie (création d'espaces personnalisés)

Décoration florale

- Centres de tables : à partir de 30€ TTC
- Ornements de buffet : à partir de 38€ TTC
- Composition d'accueil : à partir de 35€ TTC
- Décoration de chaises, vases Médicis, etc.

ANIMATIONS

- **Prestation régisseur**

Obligatoire en soirée privée à l'extérieur et si DJ non résident à La Siesta ou orchestre

Tarif : 500€ TTC

- **DJ**

DJ résident de la Siesta Club qui s'adapte à vos envies

Tarif : 550€ TTC

- **Hôtesse d'accueil**

Tarif : 200€ par hôtesse

- **Animation Photobooth**

Borne tactile de prise de photos, impressions illimitées et présence d'une hôtesse

Tarif : 1200€ TTC (possibilité de personnalisation de la cabine : + 400 €)

- **Écran et vidéoprojecteur**

À partir de 150€ TTC

- **Devis sur demande**

Groupe musical, magicien close-up, photographe, etc.

La Siesta : + de 60 ans de savoir-faire

Toutes les excentricités sont possibles à La Siesta : jongleurs, robots led, magiciens, caricaturistes, danseurs ou encore mentalistes...

Faites-nous votre demande, nous négocions pour vous.





CASINO JOA ANTIBES LA SIESTA

Route du Bord de Mer
06 600 Antibes

Sortie Autoroute A8 : 10 mn
Centre-ville d'Antibes : 5 mn
Gare de Biot : 30 mètres

Ouvert 7j/7 de 10h à 3h
(4h vendredi et samedi)
Parking gratuit de 300 places

