

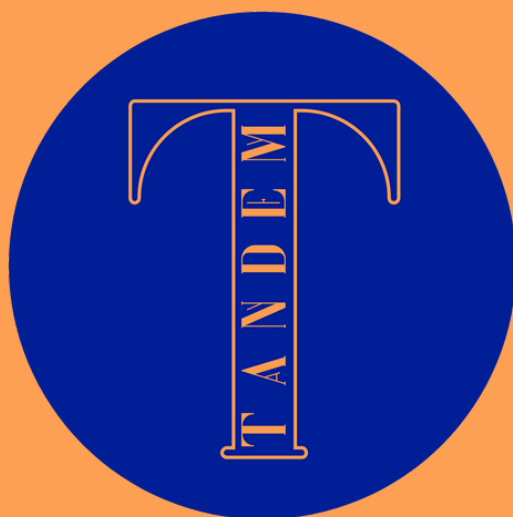
**GROUPES ET SÉMINAIRES**

**À BOIRE ET À MANGER**

**TANDEM**

**BAR ET RESTAURANT**

Brasserie provençale moderne  
Aix-en-Provence - Forum des cardeurs



**POUR L'ACCUEIL DE VOS  
VOYAGEURS**

**CUISINE FRAÎCHE - PRODUIT BRUT - FAIT MAISON**



## NOS ATOUTS

- Cœur du centre ville historique
- Proche des sites touristiques
- Grande capacité d'accueil
- Service rapide et efficace

## CAPACITÉ ET ACCESSIBILITÉ

- **Salle intérieure : 40 couverts**  
Petite salle : 22 / Grande banquette : 18  
Privatisable : à partir de 35 couverts
- **Terrasse : 90 couverts**  
Privatisable : à partir de 70 couverts
- **Capacité totale : 130 couverts**
- Accès PMR : terrasse uniquement
- Parking bus : Dépose-minute Blvd Jean Jaurès (6-7 min à pied)
- Parking des Cardeurs : 1 min à pied
- Office du tourisme : 6 min à pied

## LE MOT DES PROPRIÉTAIRES :

“

« Notre mission : offrir à chaque groupe un accueil chaleureux et un moment simple et réussi. »

”





## LES FORMULES

- Menus groupes : 3 offres disponibles 22€ / 29€ / 35€.
- Options et flexibilité : plats végétariens disponibles, autres régimes sur demande
- Carte de vins locaux, 7 bières pression et cocktails créatifs.



## ENGAGEMENT ET VALEURS

- Produits locaux et cuisine faite maison.
- Créativité et respect des saisons.
- Accueil chaleureux et personnalisé.



## NOS PETITS PLUS

- Communication en Anglais et Français
- Prise en charge sur mesure
- Devis gratuit et réponse sous 48h



# MENU PROVENCE

FAIT MAISON AVEC AMOUR

## ENTRÉE



SOUPE AU PISTOU ET GRANA PADANO, TEMPURA DE ROQUETTE  
OU  
TOMATES PROVENÇALES ET JAMBON CRU, SORBET BASILIC

## PLATS



FILET DE LIEU NOIR, RATATOUILLE DE PROVENCE ET PURÉE  
DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE  
OU  
PETIT FARCIS À LA TAPENADE, BROUSSE DE CHÈVRE ET  
GRENAILLES RÔTIES

## DESSERTS



BRIOCHE PERDUE À LA FLEUR D'ORANGER  
OU  
NOUGAT GLACÉ DE RÉGION

22€/PERS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU D'UE  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE PRIX  
SERVICE COMPRIS / CHOIX DE MENU POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

# MENU TANDEM

FAIT MAISON AVEC AMOUR

## ENTRÉE



HOUMOUS DE HARICOT ROUGE, RAVIOLE CROUSTILLANTE ET  
MAÏS GRILLÉ  
OU  
POULET CROUSTILLANT, SAUCE DAKATINE ET BUTTERNUT  
RÔTIE

## PLATS



PULLED PORK, EFFILOCHÉ DE PORC SAUCE BBQ,  
GRENAILLES RÔTIES ET RÉMOULADE DE BROCOLIS  
OU  
RISOTTO DE CÉLÉRI ET PETIT ÉPEAUTRE DE PROVENCE  
GRANA PADANO, ROQUETTE ET OLIVES NOIRES

## DESSERTS



MOUSSE AU CHOCOLAT À LA FÈVE DE TONKA  
CHOUCHOU DE CACAHUÈTE  
OU  
CRÈME BRÛLÉE AU THYM ET MADELEINE

29€/PERS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU D'UE  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE PRIX  
SERVICE COMPRIS / CHOIX DE MENU POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE



# MENU BRASSERIE

FAIT MAISON AVEC AMOUR

## ENTRÉE

COUTEAUX À LA PLANCHA, PERSILLADE AU CURRY VERT  
OU  
TATAKI DE CANARD, CRÈME D'AIL CONFIT AU MISO

## PLATS

ONGLET DE BOEUF GRILLÉ, CRÈME DE PANAIIS À LA VANILLE,  
JUS RÉDUIT À LA TRUFFE  
OU  
FILET DE DAURADE SNACKÉ, POTIMARRON RÔTIE AU CURRY,  
RIZ À LA NOIX DE COCO

## DESSERTS

PAVLOVA POMME VERTE ET CUMBAWA,  
SORBET ET MERINGUE  
OU  
PISTACHE ET CHOCOLAT,  
CHEVEUX D'ANGE ET FLEUR DE SEL

35€/PERS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU D'UE  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE PRIX  
SERVICE COMPRIS / CHOIX DE MENU POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

## INFORMATION PRATIQUES

📍 38, rue Lieutaud, 13100 Aix-en-Provence - FORUM DES CARDEURS

☎ 07 59 64 77 33

✉ [direction.tandem.aix@gmail.com](mailto:direction.tandem.aix@gmail.com)

🌐 [www.tandem-aix.fr](http://www.tandem-aix.fr)

🕒 LUNDI - SAMEDI  
12h/15h - 18h30/00h



RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX  
**TANDEM.AIX**

