

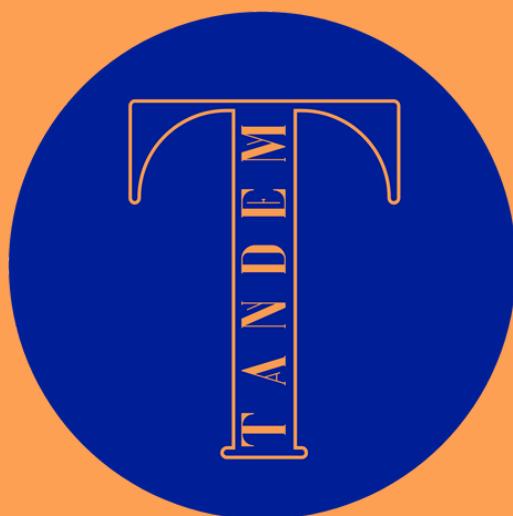
GROUPES ET SÉMINAIRES

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

LE MOT DES PROPRIÉTAIRES :

“

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

”

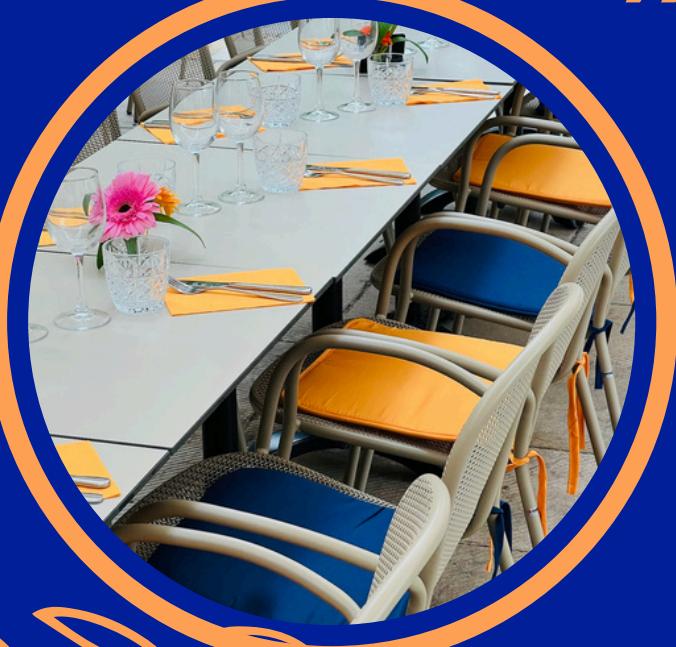


NOS ATOUTS

- Coeur 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



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 FARCI 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

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



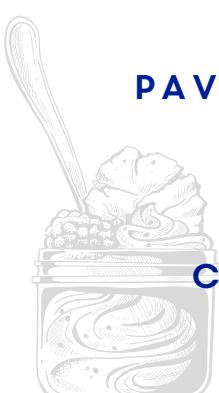
PLATS

ONGLET DE BOEUF GRILLÉ, CRÈME DE PANAIS 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

INFORMATION PRATIQUES

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

📞 07 59 64 77 33

✉️ direction.tandem.aix@gmail.com

🌐 www.tandem-aix.fr

⌚ LUNDI - SAMEDI
12h/15h - 18h30/00h



RETRouvez-nous sur les réseaux
TANDEM.AIX

