



# PROPOSITIONS DE RESTAURATION 2026

ÉlabOrÉ Par LE CHEf Et sOn ÉquIPE du PanOramiC Club  
nos équipes se tiennent à votre disposition pour toutes demandes particulières.





# PROPOSITIONS DE RESTAURATION 2026

ÉlabOrÉ Par LE CHEf Et sOn Équipe du PanOramiC Club  
nos équipes se tiennent à votre disposition pour toutes demandes particulières.



# LES BUFFETS

# Buffet Track Day Moto

## > Le menu Track Day moto se compose de la façon suivante :

### entrées :

- Une salade composée de saison
- Une entrée chaude en automne & en hiver  
*> Exemple : quiche ou pizza ou croque ou tenders de poulet ou paninis...*
- Ou Une salade fraîcheur au printemps & en été  
*> Exemple : tomate mozzarella ou melon au bœuf séché ou pastèque fêta...*
- Un salad bar : salade, crudités, fromage, œuf dur

### plats chauds :

- Une pièce de viande (grillée ou snackée ou rôtie ou cuisson basse température)
- Une poêlée de légumes de saison
- Les pâtes du jour : fusilli ou penne regate ou farfalle...
- La sauce du jour : sauce tomate ou bolognaise ou sauce fromagère...

### Desserts :

- Une tarte aux fruits de saison
- Un dessert au chocolat
- Un entremet
- Une salade de fruits ou des fruits frais
- Un fromage blanc
- Une compote de fruit

Eaux minérales plates & gazeuses, cafés ou thé inclus

### À partir de 50 personnes

- Uniquement pour déjeuner (pas de dîner)
- Uniquement pour les journées de roulage moto
- Service compris : durée 2 heures
- Espaces disponibles : Panoramique uniquement
- Options de privatisation
- Buffet enfant (4 à 12 ans) : Toutes formules



\* SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# Buffet Panoramic

## > Le menu panoramique se compose De La façon suivanTe :

### entrées :

- Une salade composée de saison
- Une entrée chaude en automne & en hiver  
> *Exemple : quicheoupizzaoucroqueoutenders de poulet ou paninis...*  
Ou Une salade fraîcheur au printemps & en été  
> *Exemple : tomatemozzarellaoumelon au bœuf séchéoupastèquefêta...*
- Un poisson ou coquillages  
> *Exemple : gravlaxoucevicheoucarpaccioou tartare ou marinéouterrinedepoissonoucoquille de la mer...*
- Un salade bar : salade, crudité, fromage, œuf dur

### plats chauds :

- Une pièce de viande (grillée ou snackée ou rôti ou cuisson basse température)
- Une poêlée de légumes de saison
- Un féculent : frites ou patates douces ou écrasé ou riz basmati ou pommes de terre grenailles
- Les pâtes du jour : fusilli ou penne regate ou farfalle...
- La sauce du jour : sauce tomate ou bolognaise ou sauce fromagère...

### Desserts :

- Une tarte aux fruits de saison
- Un dessert au chocolat
- Un entremet
- Une salade de fruits ou des fruits frais
- Un fromage blanc
- Une compote de fruit

Eaux minérales plate & gazeuses, cafés ou thé inclus



**À partir de 40 personnes  
si pas d'autre activité le Jour-J**

- Service compris : durée 2 heures
- Espaces disponibles : Panoramic, Mistral Hall\*, Karting\*
- Options de privatisation
- Buffet enfant (4 à 12 ans) :



\* SUR DEVIS

# Buffet Panoramic gourmand

## > Le menu panoramique Gourmand se compose De La façon suivante :

### entrées :

- Une salade composée de saison
- Une entrée chaude en automne & en hiver  
> Exemple : quiche ou pizza ou croque ou tenders de poulet ou paninis...  
Ou Une salade fraîcheur au printemps & en été  
> Exemple : tomate mozzarella ou melon au bœuf séché ou pastèque fêta...
- Un poisson ou coquillages  
> Exemple : gravlax ou ceviche ou carpaccio ou tartare ou mariné ou terrine de poisson ou coquille de la mer...
- Un salade bar : salade, crudités, fromage, œuf dur

### plats chauds :

- Une pièce de viande (grillée ou snackée ou rôtie ou cuisson basse température)
- Une poêlée de légumes de saison
- Un féculent : frites ou patates douces ou écrasé ou thé inclus ou riz basmati «ou pommes de terre grenailles»
- Les pâtes du jour : fusilli ou penne regate ou farfalle...
- La sauce du jour : sauce tomate ou bolognaise ou sauce fromagère...

### Buffet de fromages affinés, chutney, confiture et pains spéciaux

### Desserts :

- Une tarte aux fruits de saison
- Un dessert au chocolat
- Un entremet
- Une salade de fruits ou des fruits frais
- Un fromage blanc
- Une compote de fruit

Eaux minérales plate & gazeuses, cafés

### À partir de 40 personnes

#### si pas d'autre activité le Jour-J

- Service compris : durée 2 heures
- Espaces disponibles : Panoramic, Mistral Hall\*, Karting\*
- Options de privatisation
- Buffet enfant (4 à 12 ans) : Toutes formules

### animation culinaire incluse (1 AU CHOIX)

#### animations :

Coquille au parfum de truffe dans sa meule  
Ou  
Risotto au parmesan dans sa meule,  
ou risotto champignons, ou risotto d'asperge  
Ou  
Pinsa comme en Italie, mozzarella  
ou jambon fromage ou champignons  
Ou  
Stand de glaces et sorbets, fruits rouges,  
chantilly, garnitures

\* SUR DEVIS



# AUTOUR DE LA TABLE

# Autour de la table

## > proposition De menu\*

### Entrées à partager, servies à table :

- Mimosa d'œuf à la truffe
- Verrine d'avocat aux gambas agrumes grenades
- Panaché de burratina, tomates multicolores basilic fraise
- Cécina de boeuf séché, sucrine

### plats chauds servis à l'assiette :

- Pavé de veau, vinaigrette aux champignons
- Gratin dauphinois, minute de légumes de saison

### Desserts à partager, servis à table :

- Frambolat, chocolat fruits rouges
- Crème brûlée au safran
- Tartelette aux fraises
- Verrine de fruits frais au basilic



- Eaux minérales
- Cafés et thés inclus, servis à table avec sa douceur



### 👥 À partir de 40 personnes

- Service compris : durée 2 heures
- Tables nappées et serviettes en tissus blanc
- Espaces disponibles : Panoramic, Mistral Hall\*\*, Karting\*\*
- Buffet enfant (4 à 12 ans) : Toutes formules
- Les clients doivent se présenter sur le même créneau horaire
- Non approprié pour les journées de roulage et compétitions.  
Idéal groupe entreprise

\* SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT \*\* SUR DEVIS



# COCKTAIL VIP LOUNGE



# Cocktail VIP Lounge

## Pièces salées froides :

- 2 pièces salées
- 2 pièces salées végétariennes
- 1 verrine végétarienne

## pièces salées chaudes :

- 2 pièces chaudes en finger Food
- 3 pièces chaudes végétariennes
- 1 boîte chaude

> *Exemple : parmentierdecanard ou blanquette de volaille aux champignons risotto, etc...*

## pièces sucrées :

- Un dessert au chocolat
- Un entremet
- Un dessert aux fruits
- Un sablé ou une tartelette

Eaux minérales, cafés et thés inclus

 À partir de 20 personnes

- Service compris : durée 2 heures
- Espaces disponibles : Loge, Panoramic\*, Mistral Hall\*, Karting\*, Salle Bleue\*, GP Burger\*, Driving Center\*, Extérieurs\*

## Option Plancha

D'AVRIL À SEPTEMBRE

**pièces salées chaudes à la plancha**  
(en remplacement des pièces salées chaudes) :

- 4 viandes
- 2 garnitures (1 féculent et 1 légume)



\* SUR DEVIS

# FORMULE RACE DAY



# Formule Race Day

## maTinée

- **a l'arrivée** : mini viennoiseries
- **10h30** : 3 bouchées salées

## DéJeuner

### Pièces salées froides :

- 2 pièces salées
- 2 pièces salées végétariennes
- 1 verrine sans viande

### pièces salées chaudes :

- 2 pièces chaudes en finger Food
- 3 pièces chaudes végétariennes
- 1 boîte chaude

>Exemple : *parmentier de canardou*  
*blanquette de volaille aux champignons*

*risotto, etc...*

### pièces sucrées :

- Un dessert au chocolat
- Un entremet
- Un dessert aux fruits
- Un sablé ou une tartelette

## 15H30

Collation : 4 mignardises sucrées

**open Bar** - Jus de fruits  
thé glacé / sodas / Eau minérale  
plate et gazeuse (fontaine à eau)  
café / thé

 **À partir de 20 personnes**

- Service compris : durée 8 heures
- Espaces disponibles : Loges uniquement

## Option Plancha

D'AVRIL À SEPTEMBRE

**pièces salées chaudes à la plancha**  
(en remplacement des pièces salées chaudes) :

- 4 viandes
- 2 garnitures (1 féculent et 1 légume)



# LES PAUSES



# Les pauses

## > peTiT DéJeuner

### Boissons

- Café / Thé / Chocolat Chaud / Lait
- Jus d'orange
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux en loge)

### BuffeT sucré

- Mini viennoiseries & pain
- Pancake
- Assortiment de confiture/ Miel / Beurre
- Corbeille de fruits
- Yaourt nature et compotes

### BuffeT saLé

- Bacon grillé
- Brouillade d'œuf
- Jambon de volaille
- Emmental en tranches

- Entre 6h et 7h30
- Service compris à partir de 40 personnes : durée 1h30
- Espaces disponibles : Panoramic, Loge





# Pause café

## > pause-café en maTinée

- 2 boissons chaudes
- Jus d'orange
- 1 eau minérale plate ou gazeuse
- Mini viennoiseries

Pas de service / durée 3h

## > pause-café en après miDi

- 2 boissons chaudes
- 1 soft
- 1 eau minérale plate ou gazeuse
- 3 mignardises sucrées

Pas de service / durée 3h





# Service Barista

**POUR UNE DURÉE DE 8H**

**La carte est réalisée en fonction  
des attentes du client**

Détail des prestations :

- Espresso
- Cappuccino
- Latte
- Flat White
- Chocolat Chaud
- Matcha latte

Lait possible : Lait entier, lait avoine Alpro,  
lait coco barista





# Les pauses

## > pack Boissons

- 2 boissons chaudes (café et thé)
- 1 eau minérale ou gazeuse
- 2 sodas ou jus de fruit

- Sans service
- 1 seul lieu de livraison



## > Pack Excellence

- Toute la journée : Assortiment de confiseries et encas salés
- Pack boissons
- Une bonbonne d'eau détox 4L pour 30 PAX
- **a l'arrivée** : mini viennoiseries
- **10h30** : 3 bouchées salées
- **15h30** : collations 4 pièces sucrées

 **Minimum 20 personnes**

- Service compris à partir de 40 pers.
- Durée : 8 heures
- 1 seul lieu de livraison



## > pack premium

- Pack boissons
- **a l'arrivée** : mini viennoiseries
- **10h30** : 3 bouchées salées
- **15h30** : collations 4 pièces sucrées

 **Minimum 20 personnes**

- Durée : 8 heures
- Sans service
- 1 seul lieu de livraison



**Espaces disponibles :**  
Loges, Garages\*, Mistral Hall\*,  
Driving Center\*, Salle bleue\*, Extérieurs\*

\* SUR DEVIS



# LES APÉRITIFS



# Les apéritifs

## > apériTif siLver

- Vins de Provence Château Ste Marguerite (rouge, rosé, blanc), Ricard
- Eau minérale plate et gazeuse, soft drink
- Chips, assortiments salés, olives
- *durée : 1 heure*  **Minimum 20 personnes**

Service facturé à partir de 30 personnes



## > apériTif GoLD

- Vins de Provence Château Ste Marguerite (rouge, rosé, blanc), Ricard, Spritz, Bière
- Eau minérale plate et gazeuse, soft drink
- Déclinaison de navettes garnies, planche de fromages, olives marinées, biscuits provençaux salés
- *durée : 1 heure*  **Minimum 20 personnes**

Service facturé à partir de 30 personnes



**Espaces disponibles :** Loges, Garages\*, Mistral Hall\*, Driving Center\*, Salle bleue\*, Extérieurs\*

\* SUR DEVIS



# Les apéritifs

## > apériTif cHampaGne feuiLLeTés

Une coupe de champagne MUMM ou French Bloom\*\*  
avec 4 feuilletés salés

- *durée : 1 heure*
- *service compris à partir de 20*  **Minimum 6 personnes**  
*pers.*

## > apériTif cHampaGne & amuse-BoucHe

Une coupe de champagne MUMM ou French Bloom\*\*  
et 4 amuse-bouche sucrées et/ou salées

- *durée : 1 heure*  **Minimum 20 personnes**



**Espaces disponibles :** Loges, Garages\*, Mistral Hall\*, Driving Center\*, Salle bleue\*, Extérieurs\*

\* SUR DEVIS

\*\*FRENCH BLOOM : VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL

# VINS & CHAMPAGNES



# Vins & Champagnes

## > vins De provence aoc

Château Sainte marguerite  
Le fantastique - rouge et blanc  
Le symphonie – rosé

## Supplément vins AOC Provinces et bières

Dans le cadre d'un pack bar existant  
ou d'un repas

• *durée : 2 heures*

## > Champagne Mumm

1 bouteille pour 6 personnes

## Supplément Champagne Mumm

Dans le cadre d'un pack bar existant  
ou d'un repas

• *durée : 2 heures*

## > French Bloom\*

1 bouteille pour 6 personnes



\*FRENCH BLOOM : VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL

# Conditions Générales de Vente

## **DaTe LimiTe De commanDe Des presTaTions :**

- Choix des prestations 15 jours avant l'événement
- Commandes fermes et définitives : 72 heures avant l'événement

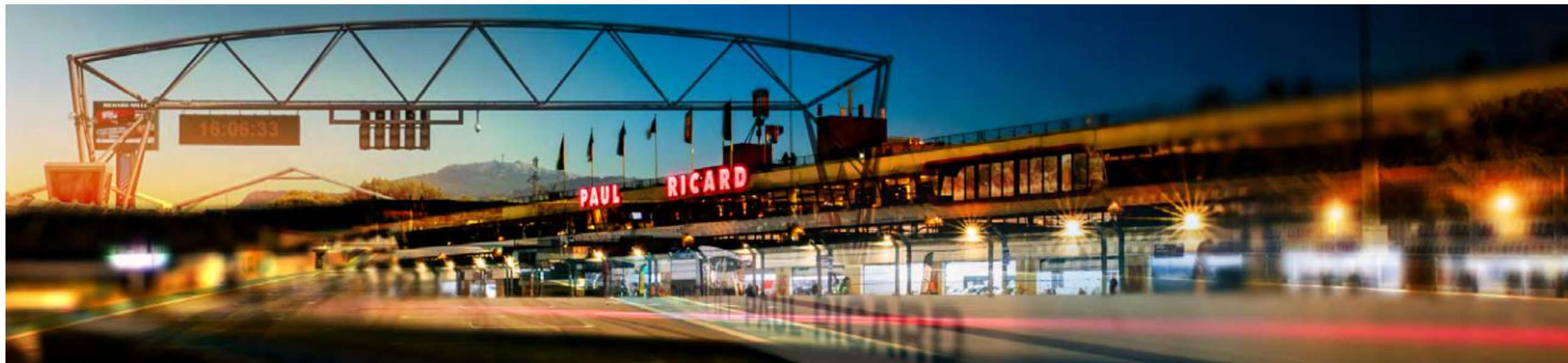
## **cas D'annuLaTion :**

- À 7 jours de l'événement : le règlement de 50% de la prestation est dû.
- À 72 heures de l'événement : le règlement total de la prestation est dû.

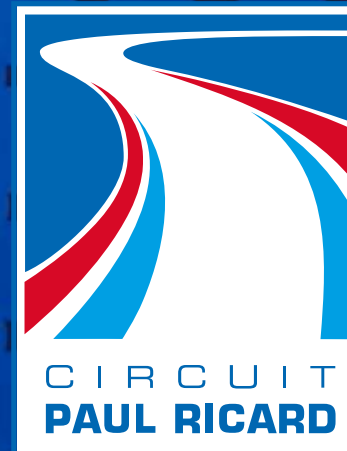
Le circuit Paul Ricard ne pourra être tenu responsable d'une commande inappropriée ou d'une erreur d'estimation du nombre de convives, durant la journée.

Les exemples de menus sont donnés à titre indicatif, ils seront modifiés en fonction de la saison et sous réserve d'approvisionnement. Les versions définitives seront communiquées à l'approche de l'événement.

TOUS NOS TARIFS SONT HT ET TOUTES LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES.







[www.circuitpaulricard.com](http://www.circuitpaulricard.com)