MENUS DE GROUPE

2026/2027

À PROPOS

Concept - Restaurant

MENU

Menus et formules boissons

CONTACT

À PROPOS

Concept • Restaurant

PREMIER RESTAURANT ITALIEN SANS GLUTEN DE NICE

Gigi Tavola est un restaurant italien idéalement situé sur le port de Nice juste à côte de l'arrêt de tram Port Lympia.

Son grand intérieur et son décor élégant des années 30 italiennes lui donne une atmosphère cosy et chaleureuse idéale voyager en Italie.

Gigi propose une large carte de plats italiens avec des options avec ou sans gluten, végétarienne et sans lactose, ce qui lui vaut d'être le 1er restaurant sur Nice à être référencé par l'Association Française des Intolérants au Gluten (AFDIAG).

Sur sa magnifique terrasse avec une vue sur le port niçois, profitez de l'Happy Hour et de bières en bouteilles avec ou sans gluten ainsi qu'une sélection de cocktails.

MENU DE GROUPE

PRIVATISATION

SALLE INTÉRIEURE

TOUS LES JOURS
Privatisation totale sur demande

INTÉRIEUR ASSIS	65 personnes
INTÉRIEUR COCKTAIL	120 personnes

LA TERRASSE

TOUS LES JOURS
Privatisation totale sur demande

EXTÉRIEUR ASSIS	45 personnes
EXTÉRIEUR COCKTAIL	60 personnes

Besoin de privatiser tout l'établissement ?

C'est possible ! Demandez un devis personnalisé !

LE RESTAURANT

TERRASSE ET SALLE INTERIEURE

LE RESTAURANT

TERRASSE ET SALLE INTERIEURE

MENUS

GIGI TAVOLA
PIZZAS GRILLADES COCKTAILS
AVEC OU SANS GLUTEN

MENU DE GROUPE

PIZZA - VIN AU VERRE

Disponible uniquement de 16h à 19h
Boissons non comprises

2 verres par personne parmi :
Vin biologique Italien
ou
Procecco Bio (15cl)
ou
Cocktails Spritz

Notre chef pizzaïolo vous propose des pizzas cuites minute, à partager pour l'apéritif
(1 pour 3 pers.)

CHARCUTERIE - VIN AU VERRE

Disponible uniquement de 16h à 19h
Boissons non comprises

2 verres par personne parmi :
Vin biologique Italien
ou
Procecco Bio (15cl)
ou
Fiero Spritz

Plateau de charcuterie italienne
(1 pour 3 pers.)

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

SANS GLUTEN & VEGÉTARIENNE

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Entrée :

Pizza à partager (1 à 3 pers.)
Spécial sans gluten & sans lactose, fait maison

Plat :

Lasagne végétarien sans gluten, fait maison

Dessert :

Moelleux au chocolat, fait maison Sans gluten & sans lactose

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

MENU ITALIEN

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Entrée :

Aubergines à la parmigiana

Plat :

Rigatoni à la crème de truffe

Dessert :

Tiramisu maison au mascarpone &
coppeaux de chocolat.

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

MENU NIÇOIS

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Entrée :

Assiette niçoise: farcis Niçois (veau), poivrons grillés, tomate mozzarella.

Plat :

Daube de joue de Bœuf confite douze heures, polenta crémeuse.

Dessert :

Tourte de Blette Niçoise & salade d'orange

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

MENU AMATEURS DE VIANDE

À compter de 15 personnes - Boissons non comprises

Entrées :

Antipasti italien : champignons, legumes grillés, mortadelle, grana padano, poivrons grillés...

Plat :

Faux filet de Bœuf du Piémont en tagliata, roquette et grana padano

Dessert :

Moelleux au chocolat maison et glace vanille

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

LES MENUS À L'ASSIETTE

MENU DEL MARE

À compter de 15 personnes
Boissons non comprises

Entrée :

Cœur crémeux de mozzarella, légumes en caponata et noisettes torréfiées

Plat :

Filet de Loup rôti, sauce vierge Courgettes sautées & polenta crémeuse

Dessert :

Biscuit sablé crème de mascarpone et fruits de saison, caramel beurre salé

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU DE GROUPE

LE BUFFET DINATOIRE

ANIMÉ PAR NOS ÉQUIPES

À compter de 60 personnes - Boissons non comprises

Entrée

Pizzas Authentique à partager
(1 pizza pour 3 pers.)
Jambon cru et charcuteries italiennes tranchés devant vos convives
(1kg /20 pers)
Poivrons grillés à l'huile d'olive
Tomates et mozzarella basilic

Plat :

Penne aux parfums de truffe réalisé sur le moment Tagliata de bœuf (1kg /6pers)

Fromage :

1/4 de meule de parmesan

Dessert :

Tiramisu maison & Crème caramel

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU DE GROUPE

FORFAITS VIN REPAS

Envie d'un forfait sur-mesure ? Demandez la carte des vins !

DEMI FORFAIT VIN REPAS GIGI

37,5cl de vin de pays du Var /pers.

(rouge, rosé ou blanc au choix)

- 1/2 eau minérale plate et pétillante
- Boissons chaudes (café ou thé)

DEMI FORFAIT VIN REPAS PROVENCE

1/2 bouteille de vin AOC Provence /pers.

(rouge, rosé ou blanc au choix)

- 1/2 eau minérale plate et pétillante
- Boissons chaudes (café ou thé)

FORFAIT CHAMPAGNE

Champagne Bruno Gobillard Brut

de 1 à 5 bouteille
De 5 à 10 bouteilles
De 10 à 15 bouteilles

Bouteille de prosecco bio - 33€ TTC

Nous n'acceptons pas de droit de bouchon
Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU DE GROUPE

OPEN BAR DURÉE 1H

OPEN BAR CHAMPAGNE

- Champagne « Laurent Perrier » brut, 1 bouteille pour 4 pers, Vermouth, Porto, Anis , Margarita Frozen,
- Mojito, Sex on the Beach,
- Vin Cotes De Provence, blanc, rouge, rosé,
- Jus de Fruit, Soda, Eaux Minérales

OPEN BAR COCKTAIL

- Margarita Frozen, Mojito, Sex on the Beach, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, tequila
- Vins Côtes De Provence, blanc, rouge, rosé, Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales

OPEN BAR APÉRITIF

Prix par personne
22,00€ TTC - 17,60€ HT

- Vermouth, Porto, Anis, Whisky, Bières
- Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales

OPEN BAR ENFANT

Prix par personne
13,00€ TTC - 11,82€ HT

- Coca cola, Jus de fruits,Cocktail Paradise sans alcool
- Chips, Crackers, Bonbons

Le taux de tva facturé sera le taux de tva appliqué à la date de facturation

MENU DE GROUPE

Gateau d'anniversaire, pièces montées ....

Devis sur demande en fonction du nombre de convives

- Chocolat
- Fraisier
- Framboisier
- Number cake sur demande

Vous souhaitez un gâteau sur mesure ?

Notre équipe de pâtissiers se fera un plaisir de vous aider.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Projection

La mise à disposition du matériel sono, enceinte & amplificateur pour diffuser votre musique
Location de materiel de conférence et projection :
Renting material : Video projecteur 35€ Micro 15€

DJ

Prestation professionnelle avec matériel et éclairage.
Définissez l'ambiance de la soirée ainsi que la musique qui vous fera danser. Droits d'auteurs (SACEM) : 150,00 € pour toute manifestation avec orchestre, musiciens ou spectacle.

CONDITIONS

ESPACE PRIVATIF

L'établissement ne sera en aucun cas tenu responsable des éventuels dégâts causés à l'espace loué ou mis à disposition. Les installations sont entretenues et en parfait état de marche.
L'organisateur mettra tout en œuvre pour préserver et protéger les lieux lors de l'événement.

DÉCORATION ET ANIMATION DU LIEU

Il est possible de décorer le lieu selon vos attentes : structures, nappes, serviettes en tissu, fleurs... ou de l'animer avec des magiciens, des spectacles, des musiciens, des feux d'artifice, etc., en accord avec l'établissement. Les cotillons, confettis et autres éléments festifs du même genre sont strictement interdits. Des frais afférents au nettoyage pourront vous être facturés si cela n'est pas respecté.

CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis signé avec l'apposition du cachet de l'entreprise et la mention « bon pour accord », ainsi qu'après le versement de l'acompte.

GARANTIE DE PRIX

Les tarifs confirmés sur le devis sont en euros et prennent en compte le taux de TVA en vigueur. Ils sont fermes pour deux mois à partir de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables seront alors ceux en vigueur le jour de la réunion.

GARANTIE DE COUVERTS

Le nombre exact de couverts devra être confirmé 4 jours avant la date de la manifestation. C'est ce nombre qui constituera la base minimale de facturation. La direction se réserve le droit d'annuler la réservation en cas de force majeure ou en cas d'événements fortuits la contraignant (grève, incendie, dégâts des eaux, etc.).

ASSURANCE

En aucun cas, la société ne pourra être tenue responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier incendie ou vol, susceptibles d'atteindre les objets ou le matériel déposés à l'occasion de la manifestation, objet de la présente réservation.
L'organisateur s'engage à remettre en l'état original, à ses frais, les lieux qui auront été occupés en cas de détérioration.
La Direction et la société elle-même ne pourront pas être tenues responsables du taux d'alcoolémie des invités lors d'évènements. Cependant, l'établissement se réserve toutefois le droit de refuser de servir de l'alcool et de faire raccompagner chez elle toute personne en état d'ébriété manifeste, aux frais de l'individu ne pouvant conduire.

MUSIQUE

Infrastructures mises à disposition sur site : Branchements électriques en 220V, merci de prévoir vos propres rallonges.
Tous les branchements électriques et la configuration de l'installation doivent être validés et faits sous la supervision du régisseur du site. Il est expressément interdit d'apporter quelques modifications à l'installation existante. Il est demandé au prestataire d'utiliser du matériel électrique adapté et contrôlé par un organisme agréé (rallonges, multiprises...).
Les installations sont fonctionnelles et en bon état. Si vous constatez une anomalie avant le début de la mise en place, merci de le faire savoir auprès du responsable ou du chef de projet.
La diffusion du son pour musique d'ambiance est pré-installée sur site : Multi-diffusion avec enceintes LD SYSTEM
Branchement sur l'ampli possible 2XRCA ou 1XLR femelle
Installation diffusion soirée festive :
Multi-diffusion avec enceintes LD SYSTEM
En fonction de l'implantation, une enceinte déportée pourra être installée sur la zone de danse.
Ce système permet d'atteindre jusqu'à 80dB(a) sur la piste de danse/zone festive (quand il est question d'une soirée dansante).
Aucune musique amplifiée ne pourra être diffusée sur la terrasse.
Nous sommes présents lors de l'installation, pour vous orienter et vous montrer les installations uniquement pour la gestion du système de diffusion.
Pour ce qui est du mixage/gestion des ears-monitors, il vous faudra faire appel à votre propre ingénieur du son. Nous récupérons votre mix final sortie de consoles soit : en 1x XLR OU en 2xRCA
Reste à votre charge la partie artistique (balance, retour, scène, lumières)
Les batteries électroniques sont les seules autorisées (aucune batterie acoustique ou percussion ne sera acceptée)
Seuls les ear-monitors sont autorisés pour les retours-sons des artistes (aucun retour sur scène par enceintes ne sera toléré)
Vous vous engagez à respecter la législation en matière de nuisance sonore et à régler les droits d'auteurs (SACEM) pour toute manifestation avec orchestre, musiciens ou spectacle. En aucun cas l'établissement verra sa responsabilité engagée en cas de nuisance sonore.
La musique doit obligatoirement être coupée à 00h. La direction se réserve le droit de baisser ou éteindre la musique avant l'heure initialement prévue en cas de plainte ou d'intervention des forces de l'ordre. Cela ne pourra en aucun cas donner droit à une quelconque compensation ou baisse de prix.

HORAIRES

La totalité des invités devra avoir quitté l'espace à 12h30. Les horaires non contractualisés donneront lieu à facturation. En cas de dépassement d'horaire, notre personnel sera facturé en heures supplémentaires.

PERSONNEL

Au-delà de 00h30, notre personnel est rémunéré en heures de nuit, donnant lieu à une majoration de 50% du tarif horaire.

MATERIEL

Le matériel de sonorisation (enceintes, amplis, micro, satellites, rétroprojecteur, téléviseurs...) mis à votre disposition devra être rendu en bon état de fonctionnement ; si celui-ci vient à être endommagé, il vous sera alors facturé.
Le matériel technique tel que les verres, assiettes, couverts, tables, chaises, nappes et serviettes endommagé, brûlé, déchiré, cassé, ébréché et/ou perdu sera facturé au prix d'achat.

CONDITIONS

70 % du montant prévisionnel de la commande sera demandés a titre d'acompte. Le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation.
Toute annulation faite à moins de 5 jours de la date de la manifestation entraînera le non-remboursement de l'acompte versé. Toute annulation faite à moins de 2 jours de la date de la manifestation entraînera la facturation de la commande.

MODALITES DE PAIEMENT

Sauf accord contraire, nos factures sont payables à compter de la fin de la prestation.

RECOMMANDATIONS

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'établissement.
L'établissement se réserve le droit de refuser l'accès à toute personne ayant un comportement inapproprié.
Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson ni aucune nourriture.

Groupe Paloma

DEPUIS 1948

CONTACT

ANNE-SOPHIE JOUSSEMET
+33 6 04 59 66 82

EVENTS@PALOMA-BEACH.COM