

BIBENDUM

GROUPES & PRIVATISATION

BIBENDUM
83 rue Joseph Vernet
84000 Avignon

FORMULES BRASSERIE

Menu unique pour l'ensemble des convives - tarifs TTC par personne

MENU BIBENDUM - 45€

Velouté du moment

ou

Oeuf mimosa tradition

Truite fondante,
sauce au vin blanc

ou

Suprême de volaille
fermière à la crème

Clafoutis aux fruits de saison

ou

Brookie chocolat,
caramel, cacahuètes

MENU GARANCE - 55€

Oeuf mimosa chair de
tourteau et citron vert

ou

Tataki d'espadon sauce
ponzu

Steak de thon,
sauce vierge

ou

Bavette de boeuf black
angus sauce échalote

Pavlova fruits du
moment

ou

Brownie chocolat noir,
amandes, ganache lactée

Accompagnement des plats :
Haricots verts

Option végétarienne :
risotto d'épeautre crémeux au parmesan

Option apéritif - 10€
Tapas à partager (pimentos, houmous..)*

Option gâteau (remplace le dessert du menu)
Gâteau à partager, liste sur demande

- Durant la saison hivernale (octobre à avril) les groupes à partir de 50 convives pourront être installés dans 2 à 3 salles différentes.
- La différence de tarifs dépend de la noblesse des produits utilisés.

** Les menus proposés peuvent être amenés à évoluer et à se renouveler en fonction des saisons et de la disponibilité des produits.*

FORMULES COCKTAIL DINATOIRE

Formule unique pour l'ensemble des convives - tarifs TTC par personne

---

Assortiment de nos assiettes à partager pour l'ensemble du groupe. Représente environ 8 à 10 pièces salés et 1 pièce sucrée par personne.

⚠ **Les assiettes ajoutées en supplément de la formule seront facturées au prix de la carte.**

CLASSIQUE - 40€

Pimentos de padron,
Mix de charcuterie,
croc-monsieur,
houmous..*

PREMIUM - 50€

Toast de foie gras,
gravlax de saumon,
crevettes tempura,
cébo ibérique...*

** Ces plats sont donnés à titre indicatif et peuvent différer de la proposition faite lors de votre réservation.*

La différence de tarifs dépend de la noblesse des produits utilisés.





FORMULES CHEESY

Choix unique pour l'ensemble des convives -
tarifs TTC par personne

LA GRANDE TABLÉE

Plateau à volonté — **35€**
Trentaine de fromages à volonté, bar à toppings
et conseils personnalisés de notre cheffe sommelière.

Plateau mixte à volonté* — **35€**
Dizaine de fromages à volonté et 5 charcuteries,
bar à toppings et conseils personnalisés
de notre cheffe sommelière.

Raclette à volonté* — **35€**
3 fromages et 5 charcuterie, pommes de terre
et petits légumes

LES BONS VIVANTS

Les bons vivants* — **65€**
Pour les grosses faims, une planche bien canaille !

- **Côte de boeuf et ses accompagnements**
(environ 1kg pour 3 personnes)
- **Plateau de 10 variétés de fromages à volonté**

• Les boissons sont à la carte. Laissez-vous guider par notre cheffe sommelière pour accorder vos bouteilles à vos plateaux.

• Le cheesy peut accueillir au maximum 40 convives assis.

***FORMULE DISPONIBLES EN PRIVATISATION UNIQUEMENT**

LES BOISSONS

Formule unique pour l'ensemble de la table - tarifs TTC par personne

EAUX NORDAQ

Eaux micro-filtrée sur place - plate ou gazeuse à volonté 1€

APÉRITIFS

Relax Wine - *1 verre de vin - Côte du Rhône* 6€

Cocktail Welcome - *1 cocktail*
(au choix : spritz, moscow mule, london mule, gin tonic) 13€

First champagne - *1 coupe de champagne*
(domaine Gérard Collin) 18€

Les Bulles - *1 coupe de crémant*
(Deliance Brut, crémant de Bourgogne) 10€

Bière pression* - *50cl* 8€

Mocktail maison - *1 mocktail*
(au choix : ice tea BBD ou Virgin colada 10€

VINS

Happy - *1 verre de vin - Côte du Rhône* 6€

Canaille - *2 verres de vin - Côte du Rhône* 10€

Canaille Premium - *2 verres de vin -*
Vins de terroir sélectionnés par notre sommelière 18€

Bacchus - *3 verres de vin - Côte du Rhône* 15€

Bacchus Premium - *3 verres de vin -*
Vins de terroir sélectionnés par notre sommelière 22€

CAFÉS , THÉS ET TISANES 3€

Possibilité de vin à la carte aux prix en vigueur dans le restaurant.
**Valable uniquement sur la saison estivale - mai à septembre*



TARIFS DE PRIVATISATION - HIVER OCTOBRE À AVRIL

RESTAURANT

RESTAURANT COMPLET (3 SALLES - 120 PLACES)

	MIDI	SOIR
SEMAINE *lundi à jeudi*	3000€*	5000€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	3500€*	6000€*

GRANDE SALLE (50 PLACES AVEC ACCÉS PMR)

	MIDI	SOIR
SEMAINE *lundi à jeudi*	1300€*	2000€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	1300€*	2500€*

SALLE LOUNGE (38 PLACES AVEC ACCÉS PMR)

	MIDI	SOIR
SEMAINE *lundi à jeudi*	1000€*	1600€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	1500€*	1900€*

SALLE HAUTE (35 PLACES)

	MIDI	SOIR
SEMAINE *lundi à jeudi*	900€*	1400€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	900€*	1600€*

BAR BBD CLUB - SOIR UNIQUEMENT

BAR COMPLET (3 SALLES - 100 PLACES)

SEMAINE *lundi à jeudi*	3000€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	5000€*
DJ SET *21h à minuit*	300€*

SALON NOIR (20 PLACES)

SEMAINE *lundi à jeudi*	700€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	900€*

SALON NOIR + GRAND SALON (60 PLACES)

SEMAINE *lundi à jeudi*	2100€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	2300€*

CHEESY - SOIR UNIQUEMENT

SEMAINE *lundi à jeudi*	900€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	1500€*

TARIFS DE PRIVATISATION - ÉTÉ MAI À SEPTEMBRE

RESTAURANT

	MIDI	SOIR
SEMAINE *lundi à jeudi*	4000€*	4500€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	6000€*	7000€*

BAR - SOIR UNIQUEMENT

	MIDI	SOIR
SEMAINE *lundi à jeudi*		4000€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*		6000€*

CHEESY - SOIR UNIQUEMENT

SEMAINE *lundi à jeudi*	900€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	1500€*

TERRASSE COMPLÈTE

	MIDI	SOIR
SEMAINE *lundi à jeudi*	8000€*	10 000€*
WEEK-END *vendredi à dimanchei*	9000€*	13 000€*
DJ SET *21h à minuit*		300€*

Durant le festival d'Avignon (mois de juillet), les demandes de privatisation seront traitées sur devis.

Pour toute animation incluse dans nos offres (DJ, musiciens, etc.), nous travaillons exclusivement avec nos prestataires partenaires, il n'est pas possible de faire intervenir d'autres intervenants extérieurs. Situé en plein centre historique, les sonorisations en extérieur sont limitées par un limiteur à une ambiance musicale afin de nous conformer aux règles de respect du voisinage.

* Un montant minimum de prestations est requis pour privatiser la Brasserie. Si le total des formules de restauration et de boissons atteint ce montant, aucun supplément ne sera facturé. Dans le cas contraire, la différence entre le total des formules choisies et le montant minimum devra être réglée pour compléter la privatisation.

CONDITIONS DE PRESTATIONS

Le nombre exact de personne est à confirmer 5 jours avant la date de l'évènement.

Le jour de l'évènement, toutes demandes supplémentaires au devis validé, (nourriture ou boisson) seront facturées par nos soins aux tarifs en vigueur dans l'établissement.

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

ACOMPTE
Un acompte de 50% du montant total du devis est exigé à la signature pour confirmer la réservation sauf cas exceptionnel avec notre accord.

PAIEMENT DU SOLDE
Le solde devis est dû le jour de la prestation.
Le paiement anticipé est également accepté.
Nous n'acceptons pas de règlement postérieur.

FACTURATION COMPLÉMENTAIRE
En cas de services supplémentaires ou de modifications de dernière minute, une facturation complémentaire sera établie, et le paiement sera à effectuer selon les modalités de règlement (paiement immédiat ou à réception de la facture complémentaire).

PÉNALITÉS DE RETARD
Si le solde du devis n'est pas réglé le jour de la prestation, une indemnité forfaitaire de 5€ par jour sera appliquée à compter du lendemain de la prestation jusqu'au paiement total du montant de devis.

En cas d'édition d'une facture complémentaire, celle-ci doit être réglée le jour de même de la prestation ou dans les 7 jours de son édition et de notre envoi. Le cas échéant nous appliqueront les mêmes modalités relatives aux indemnités de retard à compter du 8e jour.

MODE DE PAIEMENT
Chèque, carte bancaire à distance, virement.

CONDITIONS D'ANNULATION

Le nombre exact de personne est à confirmer 5 jours avant la date de l'évènement.

Toute personne absente non excusée dans les 72h avant la prestation donnera lieu à un règlement indemnitaire à hauteur 50% de la formule par personne et toute annulation dans les 48h avant sera facturé plein tarif.

En cas d'annulation totale intervenant dans les 15 jours francs avant la date prévue de la prestation, nous converserons l'acompte versé à titre d'indemnité forfaitaire.

CONDITIONS PARTICULIÈRES

Pour toute animation incluse dans nos offres (DJ, musiciens, etc.), nous travaillons exclusivement avec nos prestataires partenaires, il n'est pas possible de faire intervenir d'autres intervenants extérieurs.

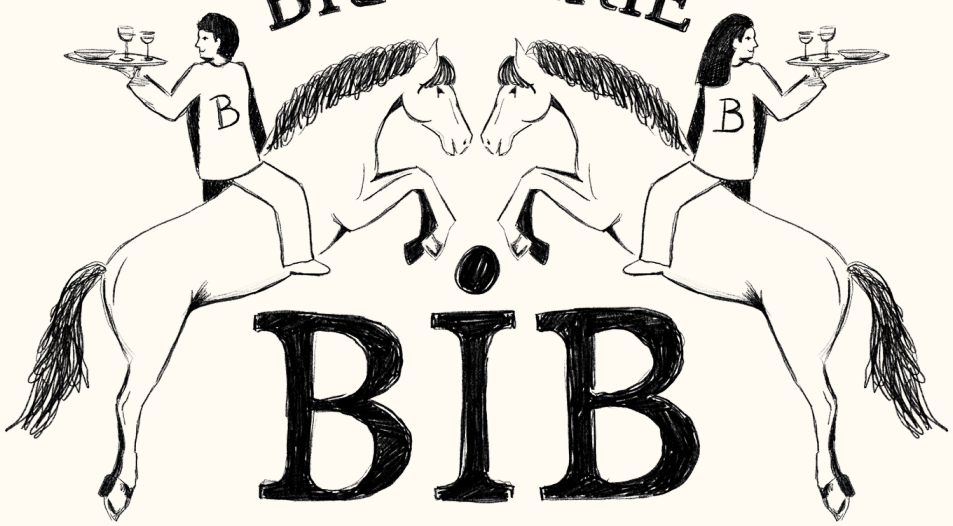
Situé en plein centre historique, les sonorisations en extérieur sont limitées par un limiteur à une ambiance musicale afin de nous conformer aux règles de respect du voisinage.

La privatisation d'espace peut donner lieu à un supplément par personne.

Dans la mesure où nous travaillons exclusivement des produits frais, nous nous réservons la possibilité de changer des éléments du menus jusqu'à la veille de l'évènement selon les arrivages.

Durant le festival d'Avignon (mois de juillet), les demandes de privatisation seront traitées sur devis.

LA GRANDE BRASSERIE



BIB

SINCE 2026

contact@bibendumavignon.fr

04 65 67 06 40
06 21 14 75 94

BIBENDUM

83 rue Joseph Vernet
84000 Avignon