



MENU DE GROUPE



BAR À BIÈRES



NICE

FOAM

BOIRE & MANGER



Nous tenons à vous remercier de l'intérêt que vous portez à Foam et son concept pour votre prestation. Nous avons le plaisir de vous transmettre cette proposition pour l'organisation de votre événement. Nous restons à votre entière disposition pour toute information supplémentaire. Vous souhaitant bonne réception, et dans l'attente du plaisir de vous recevoir.

L'équipe FOAM bière & manger

GROUPE PALOMA

JUSQU'À 90 PERSONNES

NOS LIEUX

FOAM PIN



Adresse



1 place du Pin

Les + :

- Babyfoot à disposition
- Salle de réunion à louer
- Conférence / Grande salle
- Kids corner

Accessibilité	Terrasse	Opt Ecran & video projecteur	Accès Handicapé	Capacité intérieure	Capacité extérieure
Centre ville Bus / Tram Parking	✓	✓	✓	70 debout 40 assis 30 conférence	50 assis

NOS LIEUX

FOAM PIN



NOS LIEUX

FOAM PORT



Adresse



Quai des Deux Emmanuels

Les + :

- Babyfoot à disposition
- Visite de la brasserie
- Vue sur le port

Accessibilité	Terrasse	Opt Ecran & video projecteur	Accès Handicapé	Capacité intérieure	Capacité extérieure
Centre ville Bus / Tram Parking	✓	✓	✓	40 assis 70 debout	60 assis

NOS LIEUX

FOAM PORT



BEER LOVER

Notre îlot central facilitera vos déplacements autour des tireuses afin que vous puissiez goûter, partager et tester nos bières en petites ou grandes quantités.

12 bières pression d'un choix divers et changeant au fil des saisons vous sont proposées sur le meuble central.

Foam vous offre aussi un large choix de bières bouteilles locales, internationales (dont des bières sans gluten et sans alcool) ainsi que notre bière Foam brassée chez nous.

Notre équipe experte en bière saura vous guider à travers les fûts.

Foam propose également un choix de vin, une liste de cocktails et une sélection de boissons sans alcool et jus de fruits bio.



Quelle bière sera votre coup de cœur ?

LA CARTE

Avantages pour l'entreprise:

- Maîtrise du budget
- Choix du montant
- Récupération de la TVA
- Expérience unique
- Personnalisation



**15€ MIN.
PAR
CARTE**

CARTE FOAM

ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE



Maîtrisez votre budget

Offrez à vos collaborateurs une carte Foam !

La carte Foam vous permet de définir un budget et permet à vos employés de consommer comme ils souhaitent ce montant.

Expérience client autour du self-service, la découverte et la dégustation de la bière.

Offre personnalisée : carte nominative pour chacun de vos collaborateurs. La carte Foam permet également d'acheter plats et autres boissons.

LE MATIN

A
PARTIR
DE
10H30

PETITS DÉJEUNERS



FORMULE CAFÉ CAKE

- 1 cake à l'orange
- 1 boisson chaude
- 1 jus de fruit



FORMULE CLASSIQUE

- 1 pain de campagne
- 1 pot de confiture et beurre
- 1 boisson chaude
- 1 jus d'orange pressée



FORMULE GOURMANDE

- 1 assiette d'oeufs brouillés
- 1 tranche de pain de campagne
- 1 pot de confiture et beurre
- 1 boisson chaude
- 1 jus d'orange pressée



FORMULE TAPAS L'APÉRITIF À PARTAGER

Assortiment de quelques tapas à partager pour un apéritif, un événement à célébrer ou une réunion de travail.

FORMULE TAPAS

(hors boissons - 1 assiette pour 3 personnes)

- Pizzetta Cantal
- Houmous et gressins
- Assiette de fromages
- Charcuterie : mortadelle, coppa, saucisson



ACCOMPAGNEZ VOTRE APÉRITIF D'UN FORFAIT CARTE FOAM : BIÈRES SELON VOS ENVIES ET CEUX DE VOS CONVIVES EN LIBRE SERVICE.



FORMULE APÉRITIF

À PARTIR DE 17H

L'APÉRO



L'APÉRO CLASSIQUE

- 1 Houmous à partager
- 1 planche de charcuteries et de fromage
- Olives et gressins
- 1 verre de vin ou pastis ou martini



L'APÉRO ITALIEN

- 1 pizzata
- 1 planche de charcuteries et de fromage
- Olives et gressins
- 1 Aperol spritz ou 1 verre de vin ou 1 bière Foam (25cl) ou une bière Astra



L'APÉRO MÉDITÉRANNÉEN

- 1 houmous à partager (1 pour 3 pers.)
- 1 portion de Tzatziki
- Olives et gressins
- 1 verre de vin ou pastis ou martini

FORMULE DÉJEUNER

ENTRE
15 ET 40
PERSONNES

DÉJEUNERS

Entrée/Plat ou Plat/Dessert (hors boissons)

Avec 1/3 de vin de pays du Var, eau et café par personne

Avec 1/3 de vin Côte de Provence, eau et café par personne

Entrée + Plat + Dessert (hors boissons)

Avec 1/3 de vin de pays du Var, eau et café par personne

Avec 1/3 de vin Côte de Provence, eau et café par personne



FORMULE POISSON :

- Toast green
(Avocat, fromage frais, courgettes, petits pois, basilic et menthe)
- Filet de daurade snackée, légumes du moment
- Tarte au citron



FORMULE VÉGÉTARIENNE :

- Salade Bowl Power
(Lentilles, avocat, tomates, salade japonaise, radis, graines de courge et sésame)
- Lasagnes végétariennes et salade verte.
- Cake à l'orange et amandes grillées



FORMULE VIANDE :

- Petits farcis niçois et mesclun
- Sauté d'agneau polenta crémeuse
- Tiramisu maison



LA CANTINE

ENTRE
10 ET 40
PERSONNES

Plats à partager (hors boissons)

ENTRÉES - 3 entrées à partager équivalant d'une entrée à choisir parmi :

- Salade Bowl Power
- Salade César
- Tomates mozzarella
- Houmous et pain pita
- Pizzetta

PLATS - 2 plats à partager équivalant à 1 plat à choisir parmi ::

- Gratin de coquillettes au jambon
- Daube de boeuf
- Blanquette de poulet
- Aubergine Parmigiana
- Lasagne

Accompagnement - 2 au choix : Salade mixte / Gnocchis / Frites au paprika / Légumes de saison

DESSERT - 1 dessert à partager à choisir parmi :

- Compote et fromage blanc et gâteaux à la cuillère
- Tiramisu
- Crème caramel
- Tarte maison

2 choix possible pour les groupes de plus de 15 personnes



MENU BUFFET

ENTRE
20 ET 40
PERSONNES

LE BUFFET

(hors boissons)

Avec 1/3 de vin de pays du Var, eau et café par personne

Avec 1/3 de vin Côte de Provence, eau et café par personne



- Ardoise de charcuterie (1 pour 4)
- Assiette de fromage (1 pour 4)
- Salade Bowl Power (à discrétion)
(Lentilles, avocat, tomates, salade japonaise, radis, graines de courge et sésame)
- Croque monsieur à partager (1 pour 4)
- Houmous et Gressins (1 pour 4)
- Tomates mozzarella en écaille et basilic frais (à discrétion)
- Aiguillettes de poulet
- Frites de patate douce
- Aubergines parmigianes
- Coquillettes jambon (à discrétion)
- Tiramisu maison (à discrétion)
- Crème caramel (à discrétion)
- Fruits (à discrétion)

BUFFET BRUNCH

À PARTIR
DE 25
PERSONNES



GROUPE DE PLUS DE 25 PERSONNES ?
PASSEZ AU BRUNCH DE GROUPE

LE BUFFET BRUNCH – DURÉE : 2H

- Café ou thé
- Jus de fruits
- Pain beurre et confiture
- Viennoiseries
- Cake à l'orange
- Oeuf préparé minute selon ses envies
- Assiette de fromage
- Assiette de charcuterie
- Fromage blanc et muesli



PRIVATISATION TOTALE

PRIVATISATION
TARIF
SUR
DEMANDE



Privatisation des tireuses à bière et de l'espace Foam.

Déverrouillez toutes les pompes pour vos amis (options) :

- Possibilité de brancher sa musique.
 - Terrasse privative en extérieur.
- Open bar sur les tireuses et certaines boissons.
 - Personnel à disposition pour la soirée.
 - Forfait assiettes de partage ou buffet.

FORFAITS BOISSONS



FORFAIT VIN REPAS VAR

- 1/3 de vin de pays du Var par personne (3 couleurs au choix)
- 1/3 bouteille d'eau minérale
- Café ou thé

FORFAIT VIN REPAS VAR

- 1/3 de vin AOC Provence par personne (3 couleurs au choix)
- 1/3 bouteille d'eau minérale
- Café ou thé

BOUTEILLE DE PROSECCO BRUTE BIO DOC Casa Giol

- de 1 à 5 bouteilles :
- de 5 à 10 bouteilles :

NOUS POUVONS VOUS PROCURER LES VINS ET BOISSONS DE VOTRE CHOIX.
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR UN FORFAIT SUR MESURE.

NOUS N'ACCEPTEONS PAS DE DROIT DE BOUCHON

TOUS NOS TARIFS SONT EN TTC PAR PERSONNE, SERVICE INCLUS

NOTRE BIÈRE



BIÈRE FOAM

100% LOCALE ET ARTISANALE

Passionné de bière, c'est en 2022, que nous lançons notre première bière en bouteille FOAM, une bière artisanale élaborée par notre brasseur Stéphane et brassée localement sur le port de Nice dans nos locaux. À l'image du sud, nos bières s'apprécient sous le soleil niçois. Nos brassins sont élaborés en petit volume et en éditions limitées.

Découvrez nos bières et dégustez-les
là où vous le souhaitez !

ATELIER DÉGUSTATION



Apprenez à parler de la bière !

Suivez notre expert en biérogologie pour découvrir les secrets de la bière : fabrication, types, comment la déguster...

45 minutes de dégustation : 25€ TTC/pers min 4 pers. - max 15 pers.

CADEAU ENTREPRISE



Offrez un coffret souvenir de votre expérience chez FOAM

A la fin de votre évènement, remercier vos équipes ou collègues en leur offrant un pack de 6 bières artisanales.

Coffre pack de 6 bières FOAM

FÉDÉRER VOS ÉQUIPES



BABYFOOT

Organisez un concours avec vos collègues, équipes ou vos amis pour créer une ambiance différente.

Nos babyfoot sont disponibles dans nos deux bars FOAM pour vos soirées.

OPTION KARAOKE

Créez des souvenirs mémorables et divertissants grâce à notre option de karaoké. Sur demande, nous mettons à votre disposition le matériel nécessaire, accompagné de notre équipe pour vous assister tout au long de l'événement.

Matériel écran + vidéo projecteur + animateur 2H

OPTION SALLE DE REUNION



Formule proposée pour toute location de salle SCOOOL :

En libre service et en salle :

- Boissons chaudes et froides
- Biscuits secs ou cake entier
- Bonbons



2	/heure	1/2jr	Journée
Cowork	5€	13€	25€
Petit salon	25€	50€	90€
Salon jardin	30€	80€	150€
Salon vitré	70€	170€	310€
Salon doré	80€	195€	360€
Mezzanine	90€	230€	440€
Salle blanche	120€	290€	560€

CONTACT POUR TOUTE DEMANDE SCOOOL : alexandra@soniho.com / 06 82 21 26 97

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Parmi nos derniers événements :



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Parmi nos derniers événements :



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Parmi nos derniers événements :



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

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 apposition du cachet de l'entreprise et la mention « bon pour accord » et après 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 étant 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.

HORAIRES

- La totalité des invités devra avoir quitté l'espace à 1h00. 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

- Une boule à facette est mise à disposition pour parfaire l'ambiance visuelle. 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 GÉNÉRALES DE VENTES

MUSIQUE

Infrastructures mis 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 & fait 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 4 enceintes LD SYSTEM

Branchement sur l'ampli possible Bluetooth 2XRCA ou 1XLR femelle

Installation diffusion soirée festive :

- Multi-diffusion avec 4 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)

L'établissement se réserve le droit de restreindre les percussions au-delà de 22h

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 être obligatoirement coupée à 12h00. 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.

CONDITIONS

- 70 % du montant prévisionnel de la commande sera demandé à 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.

MODALITÉS 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.



CONTACTS

Responsable événement - Anne-Sophie Joussemet
@events@paloma-beach.com / 06 04 59 66 82



04 93 89 53 92



FOAM.PIN.NICE / FOAM.PORT.NICE



www.foamnice.fr

palomabeach-subscribe@paloma-beach.com