



acuda

RESTAURANT NEO BISTRONOMIQUE -
CAVE À VIN

EPSACES PRIVATISABLES & GROUPES

Présentation

Localisé sur la Place aux Huiles tout proche du Vieux-Port, le restaurant est idéalement situé à l'un des endroits les plus emblématiques et animés de Marseille.

Ce nouvel établissement propose une expérience unique pour les amoureux du vin et de la gastronomie qui recherchent une atmosphère chaleureuse et festive.

Entre charme de l'ancien et de modernité, le lieu est été décoré très simplement et propose différents espaces :

- **SALLE BASSE**
- **MEZZANINE**
- **BALCON**
- **TERRASSE**



Entrée & bar

A l'entrée retrouvez notre bar où les convives sont accueillis par notre barman, et peuvent venir commander cocktails et autres boissons selon la formule choisie, ou en option.



Salle basse

Une salle sur deux niveaux :
une partie estrade avec deux
grandes tables, et une partie
légèrement plus basse.





Mezzanine

Un espace en hauteur au coeur de la cave à vin, qui donne sur une partie de la salle basse.





Acuda





Balcon

Idéal pour un moment plus intimiste comme un afterwork ou un déjeuner d'affaire



Terrasse

Terrasse de plus de 40 couverts située juste en face de l'entrée du restaurant.



Notre proposition

Une cuisine néo bistronomique évoluant au fil des saisons dans un esprit de partage et de convivialité.

Le midi un menu attractif et élégant qui change toutes les 2 semaines, et le soir, une carte plus pointue et gourmande qui change tous les 2 mois environ en fonction du chef et de la saison.

Le souhait est de mettre en avant le savoir-faire et la créativité du chef et des associés, et de travailler avec des producteurs locaux en circuit court autour de belles pièces de viande, de poisson ainsi que de bons légumes de saison.

ACUDA promet une ambiance détendue et agréable, un environnement dans lequel les convives peuvent profiter d'un cocktail signature, d'une belle sélection de vin ainsi que d'un bon repas sur la terrasse le midi et avec une ambiance plus festive le soir.

La cave à l'étage proposera une sélection de plus de 90 références de rouge, blanc, rosé et pétillant.



Nos formules

Prestation format cocktail - A partir de 40 personnes

- **10 pièces** : 8 salées, 2 sucrées - 35 euros
- **15 pièces** : assiettes kémiea apéritifs, 9 salées, 3 sucrées - 40 euros
- **20 pièces** : assiettes kémiea apéritif, 14 salées, 3 sucrées - 45 euros

*En cas de privatisation complète du lieu, un forfait de privatisation sera appliqué.

Nos formules

Prestation format assis - A partir de 12 personnes

Déjeuner

- Entrée + Plat + Dessert (eaux et cafés inclus) - 29€
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert (eaux et cafés inclus) - 24€
-

Dîner

- Formule 1 : sélection d'entrées + plats + desserts de la carte - 43€
- Formule 2 : Sélection d'entrées + 1 pièce à partager pour 2 + sélection de desserts - 57€

*Possibilité de remplacer la sélection de desserts par un gâteau

Nos formules

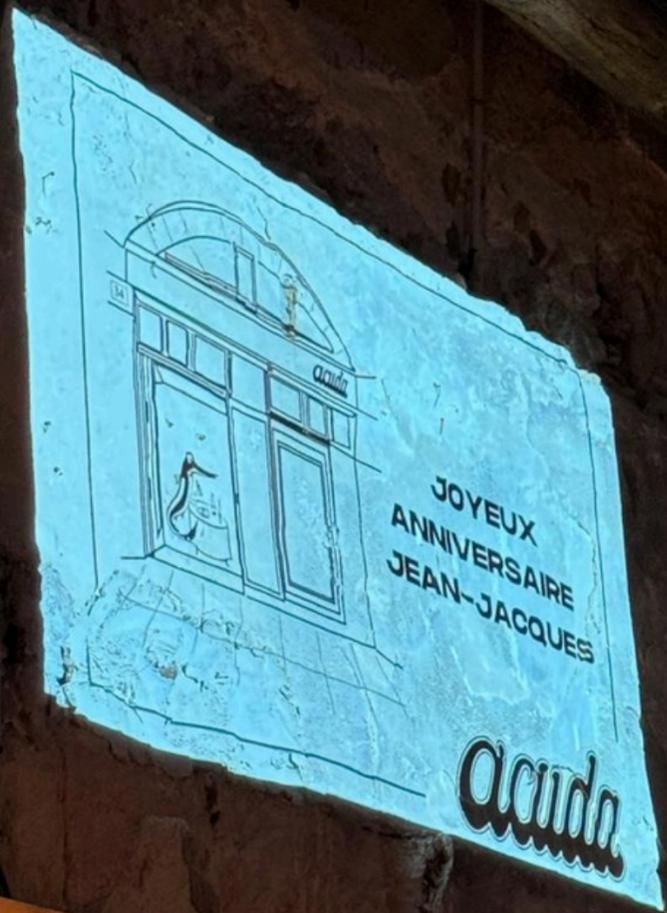
Forfaits boissons :

- 1 coupe de champagne à l'arrivée ou au dessert - 10€
- 1 bouteille de vin pour 3 - 15€
- 2 bières par personne - 8€
- Open bar hard - Sur demande

Nos formules

Matériel à disposition :

- Sonorisation complète du lieu
- Vidéo projecteur



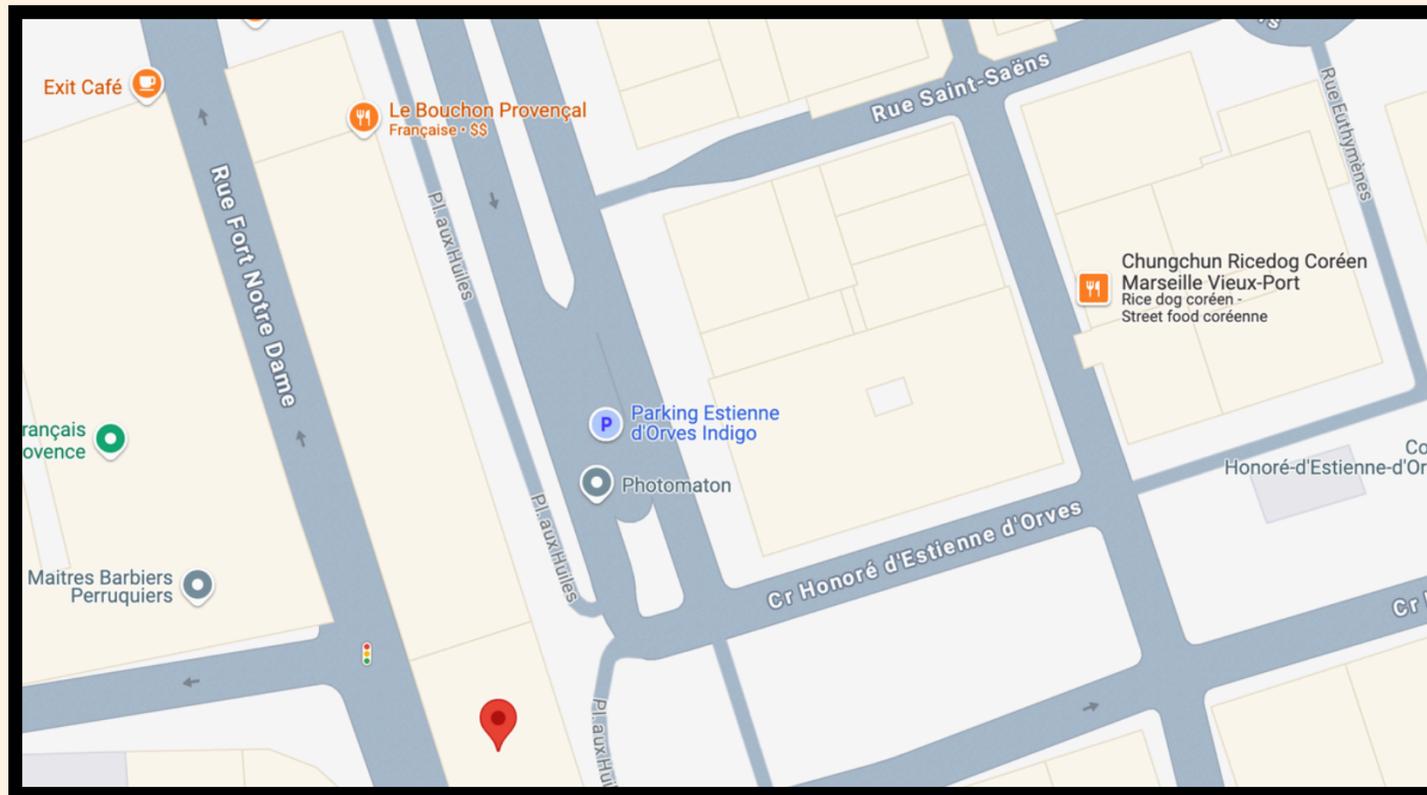


Contact

www.acudamarseille.com

[07 56 10 84 56](tel:0756108456)

contact@acudamarseille.com



34 Place aux Huiles, 13001 MARSEILLE

