



GRAND PRIX F1
22-23 MAY 2021



.....
VIP PACKAGE

Welcome to this new Edition for the
Grand Prix F1 of Monaco.

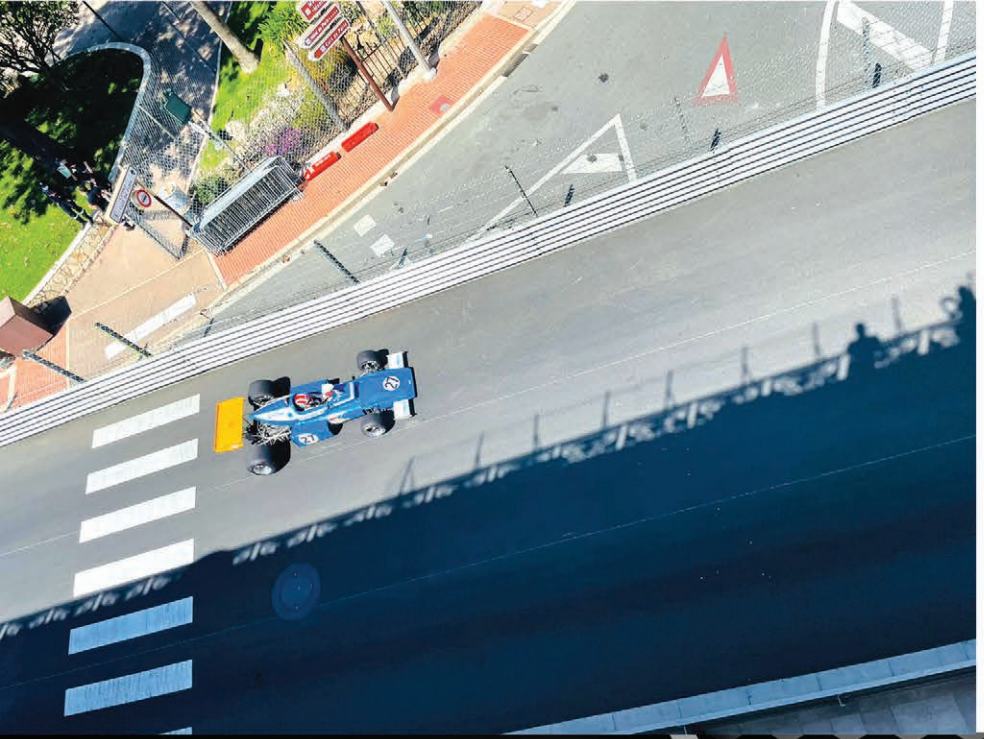
We hope you will join this experience for the first time
with the new «Place du Casino» at Café de Paris - Salon
Bellevue.

Thank you for your understanding of the various health
rules to apply during the event.

Have a great event !

bas
JUMPING INCENTIVE
MONACO
BROCHURE
GRAND PRIX F1 RESEARCH
DOSSIER DE PRESSE
CORPORATE
CONCERTS
PARTY
PERSONNALISATION D'OBJET
COMMUNICATION
MONACO LOGO
VIDEOS GRAPHISME
AFFICHE TENNIS
BROCHURES
GOODIES
SPORT
JUMPING
CIRQUE
MONACO
OPERA
BASKETBALL
LOGO
EDITION
PHOTOS
MUSIC PARTY
STAND
CIRQUE
AFFICHES
SPORT
MONACO
BASKETBALL
FI
DOSSIER DE PRESSE
SPORT
MONACO
BASKETBALL
CIRQUE
DECO
AFFICHES
TENNIS
CIRQUE
MUSIC PARTY
PUBLICITE
SPORT
FI
CIRQUE
FLYERS
GALA
ART
FI
CAMPAGNE
PUBLIC
MONACO
FOOTBALL
COMMUNICATION
BOXE
ART
CIRQUE
PHOTOS
GRAND PRIX
AFFICHE
BASKETBALL
INCENTIVE
TENNIS
OPERA
CONCERTS
JUMPING
MARKETING
CAMPAGNE DE COMMUNICATION
CREATION
AFFICHAGE
MONACO
INCENTIVE
PARTY
CONCERTS
BROCHURE
VIP
ART
RESEARCH
GALA
SITE
DOSSIER DE PRESSE
CORPORATE
FOOTBALL
LOGO
CONCERTS
PARTY
PERSONNALISATION D'OBJET
PUBLICITE
PHO
COMMUNICATION
MONACO LOGO
VIDEOS GRAPHISME
VIP
WEB
AFFICHES
AFFICHE
TENNIS
FI
DOSSIER DE PRE
BROCHURES
LOGO
CIRQUE
MONACO
GOODIES
SPORT
JUMPING
DECO
GOODIES
VIP
CIRQUE
MUSIC
FOOTBALL
INCENTIVE
FI
FLYERS
BROCHURES
PARTY
FI
PARTY
BROCHURE
MUSIC PARTY
FI
DOSSIER
INCENTIVE
SPORT
FI
DOSSIER
PUBLICITE
ART
SPORT





photos / 2019





CAFE DE PARIS

MONTE CARLO

Salon Bellevue





- 1 - CONTROL**
- 2 - PASSERELLE & ACCESS**
- 3 - ENTRANCE**
- 4 - TERRACE CASINO**
- 5 - TERRACE SPELUGUES**



Café de Paris Monte-Carlo

TERRACE SPELUGUES

TERRACE CASINO





CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO
Security Gates





Welcome Breakfast
(hot beverage, water, orange juice and viennoiseries)

Buffet

Marinated fillet of salmon in "gravlax-style", blinis and cream with lemon

Puff pastry pie with duck breast fillet and wild mushrooms

Octopus salad and potatoes with Mediterranean's condiments

Prawns with cocktail sauce

Duck foie gras terrine with dried fruits

Mixed diced vegetables et king prawn, quail's eggs and small tomatoes

Assortment of seasonal salad and vinaigrette

Smoked salmon « quiche » and sautéed zucchini

Ravioli with borage and sautéed shellfish with basil

Ditalini pasta au gratin with ham and mushrooms

Samoussa assortment and nems with mint

Braised bar fillet, stewed slice fennel

Scorpion fish fillet Bouillabaisse-style

Roasted lamb saddle stuffed with herbs, vegetables au gratin

Dauphiné-style creamed potatoes « au gratin » with truffles oil

Assortment of cheeses

Assortment of homemade pastries

Apricot and vanilla soft cake with white chocolate sauce

Caramel custard

Exotic fruits salad

Mix of fruits tartlet

Delicacies of the Café de Paris

Coffee and delicacies

Included beverages : 1/2 bottle of wine + 1 bottle of filtered water

Soft, beer, champagne and other beverages will be charged as an extra to pay directly at the SBM, on place.



*Salon Bellevue
 Lunch Buffet*

Saturday, May 22nd 2021

Wines selection :

White : Pouilly Fumé « Petit F...»

Domaine Michel Redde - Loire

Red : Bourgogne - Pinot Noir

«Secret de Famille» - Albert Bichot

Rosé : Miraval - Côtes de Provence 2020



Petit-déjeuner

(Boisson chaude, eau, jus d'orange et viennoiseries)

Buffet

Gravelax de saumon mariné, blinis et crème citronnée

Tarte feuilletée au magret de canard et champignons sauvages

Salade de poulpe et pommes-de-terre aux condiments méditerranéens

Crevettes roses en pyramide, sauce cocktail

Terrine de foie gras aux fruits secs

Macédoine parisienne et gamberoni, œufs de caille et petites tomates

Assortiment de salade du moment et leurs vinaigrettes

Quiche au saumon fumé et courgettes sautées

Ravioli à la bourrache, sauté de coquillages et basilic

Ditalini gratiné au jambon et champignons de Paris

Assortiment de samoussa et nems à la menthe fraîche

Dos d'ombrine poêlé, compotée de fenouil

Filet de rascasse à la Marseillaise

Selle d'agneau farcie aux herbes et rôtie, tian de légumes

Gratin dauphinois à l'huile de truffes

Plateau de fromages frais et affinés

Assortiments de pâtisseries fines

Moelleux abricot / vanille, crème légère au chocolat blanc

Crème caramel

Salade de fruits frais et exotiques

Tartelettes multi-fruits

Petites mignardises du Café de Paris

Tasse Moka et petites douceurs

Boissons incluses : 1/2 de vin + 1 bouteille d'eau filtrée

Soft, bière, champagne et autres consommations seront en extra et à régler sur place directement auprès de la SBM.



*Salon Bellevue
Buffet*

Samedi 22 Mai 2021

Sélection de vins :

Blanc : Pouilly Fumé « Petit F...»

Domaine Michel Redde - Loire

Rouge : Bourgogne - Pinot Noir

«Secret de Famille» - Albert Bichot

Rosé : Miraval - Côtes de Provence 2020



Pissaladière, Barbagiuans and salted puff pastries / Bulgur and seafood salad

Marinated salmon and black bread / Mozzarella and grilled vegetables

Small prawns and cocktail sauce / Potatoes and smoked fish salad

Italian cold cuts and antipasti / Russian salad and sautéed scampi with Sesame

Duck Foie gras Café de Paris Style / Raw vegetables and assortment of sauces

Slices smoked salmon, citrus cream / Slice melon and parma ham

Quiches Lorraines / Ravioli with herbs, butter and sage

Ditalini pasta au gratin, ham and mushrooms

Chicken on skewer with pineapple and spices / Sautéed scampi Thai-style

Sautéed sea bream filet Provencale-style / Back of salmon with asparagus

Roasted piece of veal with mushrooms and cream / Caramelized pork ribs

Gratin dauphinois / rice and vegetables

Assortment of cheeses

Dessert of the Café de Paris and home made pastries

Delicacies of the Café de Paris

Glass of champagne at the end of the race

Beverages included : 1/2 bottle of wine + 1 bottle of filtered water

Soft, beer, champagne and other beverages will be charged as an extra to pay directly at the SBM, on place.



Salon Bellevue Lunch Buffet

Sunday, May 23rd 2021

Wines selection :

White : Pouilly Fumé « Petit F...»

Domaine Michel Redde - Loire

Red : Bourgogne - Pinot Noir

«Secret de Famille» - Albert Bichot

Rosé : Miraval - Côtes de Provence 2020



Pissaladière, Barbagiuans et petits feuilletés / Boulghour en salade aux fruits de mer

Millefeuille de saumon mariné au pain noir / Mozzarella et légumes grillés

Petites crevettes roses en sauce cocktail / Salade de pommes-de-terre et poissons fumés

Charcuteries italiennes et leurs antipasti / Salade russe et scampi sautés au sésame

Foie gras de canard du Café de Paris / Crudités du café de Paris et leurs garnitures

Effeillé de saumon fumé, crème citronnée / Emincé de melon et jambon de parme

Quiches lorraines / Ravioli aux herbes, beurre et sauge

Gratin de ditalini jambon et champignons

Brochette de volaille et ananas aux épices / Sauté de scampi façon thaï

Filet de daurade sautés à la provençale / Pavé de saumon aux asperges

Pièce de veau rôtie et champignons crévés / Travers de porc caramélisés

Gratin dauphinois / Riz aux légumes

Plateau de fromages frais et affinés

Buffet de desserts et pâtisseries Café de Paris

Tasse Moka et petites douceurs

Une coupe de champagne offerte à la fin de la course

Boissons incluses : 1/2 bouteille de vin + 1 bouteille d'eau filtrée

Soft, bière, champagne et autres consommations seront en extra et à régler sur place directement auprès de la SBM.



*Salon Bellevue
Buffet*

Dimanche 23 Mai 2021

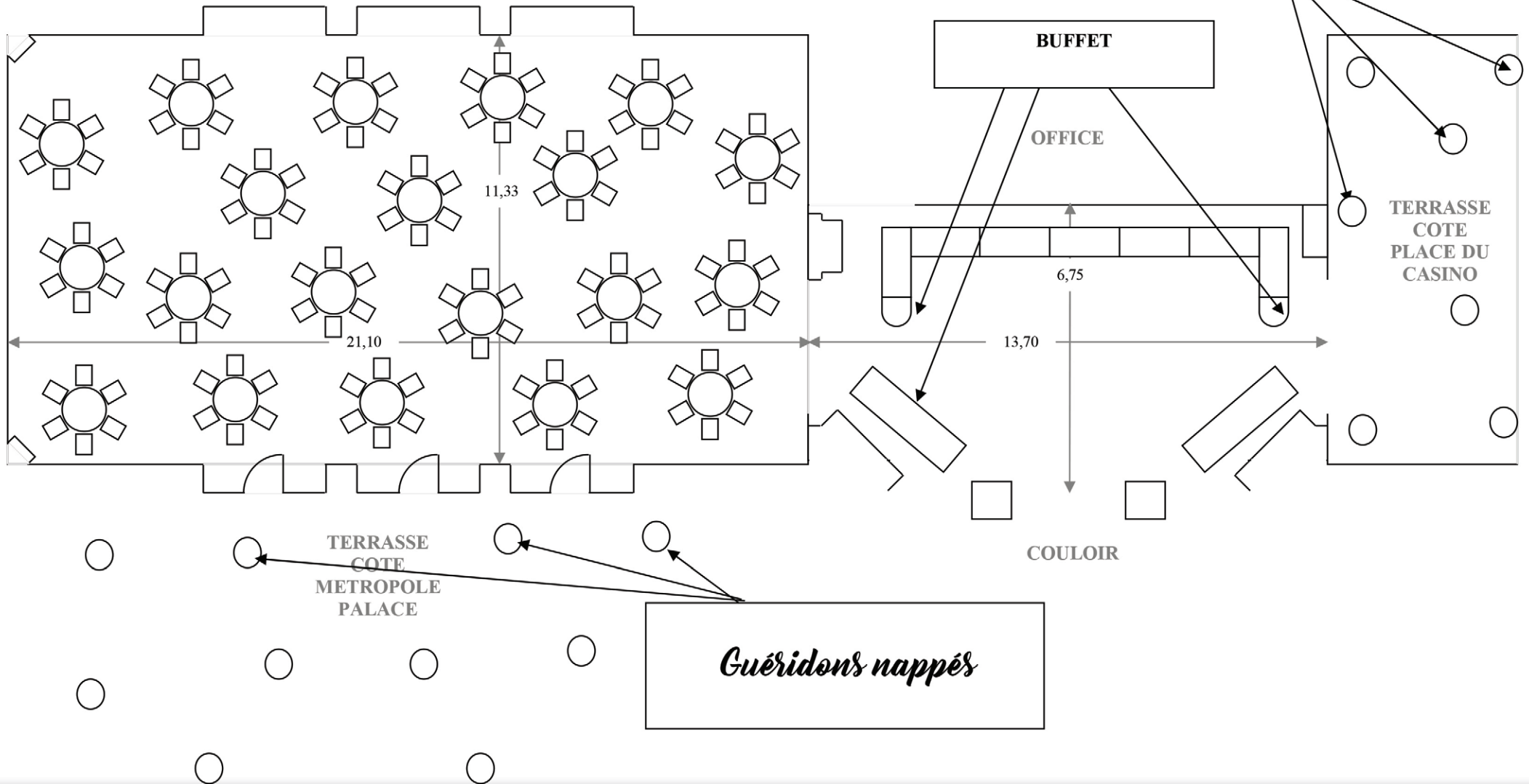
Sélection de vins :

Blanc : Pouilly Fumé « Petit F... »

Domaine Michel Redde - Loire

**Rouge : Bourgogne - Pinot Noir
« Secret de Famille » - Albert Bichot**

Rosé : Miraval - Côtes de Provence 2020





For more information
CONTACT US

Thierry PAOLINI - tp@98mil.com

Audrey BULCOURT - audrey@98mil.com



Access **SATURDAY 9 -18.30** / ACCESS **SUNDAY 10 -18.30**

PACK VIP 1 Pers. FOR **SATURDAY, May 22nd 2021**

895 € (vat included / TTC)

PACK VIP 1 Pers. FOR **SUNDAY, May 23rd 2021**

1950 € (vat included / TTC)

PACK VIP 1 Pers. FOR **2 DAYS, MAY SATURDAY 22nd and SUNDAY 23rd**

2495 € (vat included / TTC)