

AMAFOLIA



BROCHURE GROUPES
2026





INSTALLÉE DANS LE CŒUR DE BALMA GRAMONT, **AMAFOLIA** EST VOTRE BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE

Au cœur d'un cadre lumineux et végétal, Amafolia accueille vos groupes pour des moments qui rassemblent. Parfums d'herbes fraîches, produits de saison et assiettes méditerranéennes colorées — pizzas généreuses, burrata crémeuse et cocktails maison — accompagnent déjeuners d'équipe, anniversaires ou soirées d'entreprise dans une ambiance vivante et chaleureuse.

Pensé pour recevoir, le lieu s'adapte à chaque occasion et transforme chaque repas en véritable expérience de partage, où l'on prend le temps de profiter ensemble autour d'une cuisine sincère et conviviale.

La Méditerranée vous attend ici



NOS FORMULES



AFTERWORK

MINIMUM 15 PARTICIPANTS

MARDI AU SAMEDI ENTRE 17H ET 19H



APÉRITIF

SPRITZ, MOJITO, MOCKTAIL OU PINTE DE BLONDE

PLANCHES À PARTAGER

CHARCUTERIES & FROMAGES

MORTADELLE PISTACHE, JAMBON SERRANO, JAMBON BLANC À LA TRUFFE, STRACCIATELLA, PARMESAN, CAMEMBERT DI BUFALA

MEZZÉS

HOUMOUS À LA LIBANAISE, CAVIAR D'AUBERGINES, TCHOUTCHOUKA, FOCACCIA

PIZZA À PARTAGER

MARGHARITA

BASE TOMATE, FIOR DI LATTE, OLIVES NOSTRALINES, BASILIC, DÉCOUPÉE POUR TOUT LE MONDE !

LES BOISSONS COMPRISES



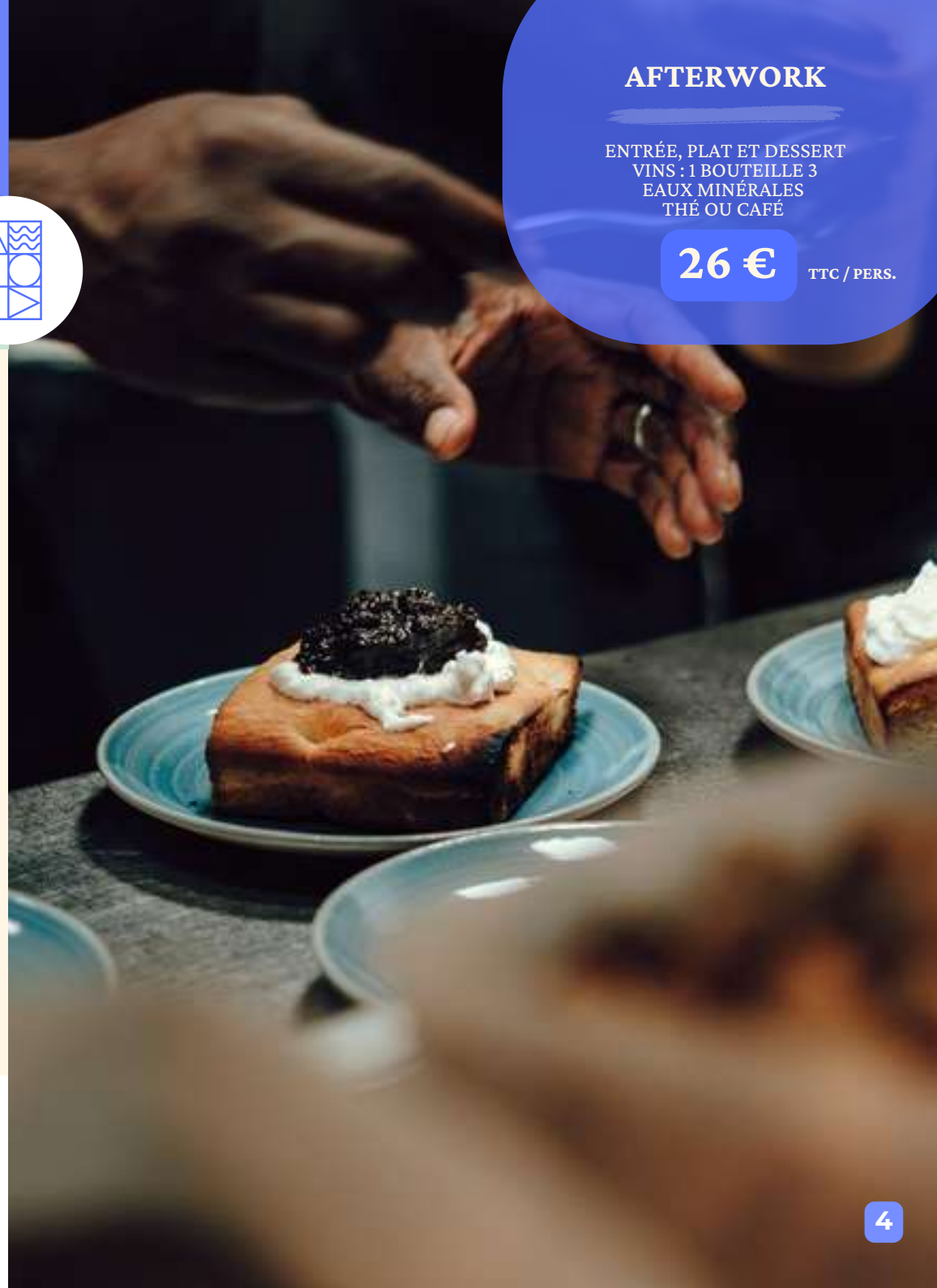
VIN (1 BOUTEILLE POUR 3) **ROUGE** - Baie du soleil (Merlot)
OU VIN BLANC - Baie du soleil (Chardonnay)
OU VIN ROSÉ (Mirati)
EAUX MINÉRALES (1 BOUTEILLE POUR 3) - Plate ou gazeuse
THÉ OU CAFÉ

AFTERWORK

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
VINS : 1 BOUTEILLE 3
EAUX MINÉRALES
THÉ OU CAFÉ

26 €

TTC / PERS.



CUISINE DU MIDI

MINIMUM 15 PARTICIPANTS

MARDI AU VENDREDI MIDI



ENTRÉE

OEUF FAÇON MIMOSA 
OU
HOUMOUS À LA LIBANAISE 

PLAT

VÉRITABLE SAUCISSE DE TOULOUSE,
PURÉE MAISON, AIL CONFIT, JUS
OU
LINGUINES AU PESTO VERT,
STRACCIATELLA, PIGNONS DE PIN
OU
SALADE CÉSAR 

DESSERT

PIZZETA SUCRE ET CHANTILLY
OU
PANNA COTTA VANILLE,
COULIS DE FRUITS ROUGES

AGRÉMENTEZ VOTRE FORMULE :

BIÈRE BLONDE PERRONI (25 cl)
VERRE DE VIN (12 cl) *blanc, rouge ou rosé*
CAFÉ OU THÉ

3,80 € / pers.
3,50 € / pers.
1,80 € / pers.

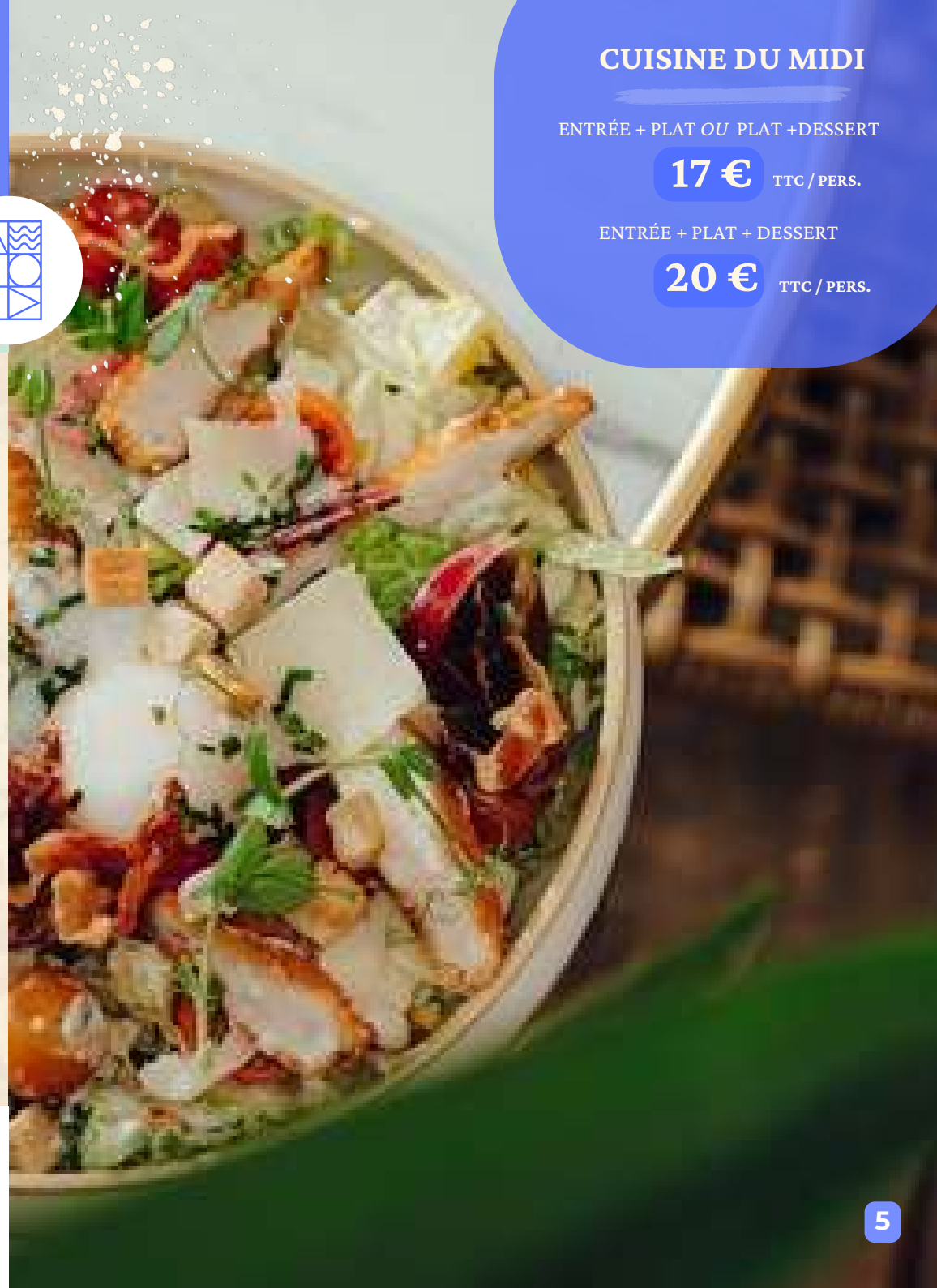
CUISINE DU MIDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

17 € TTC / PERS.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

20 € TTC / PERS.



MENU BRASSERIE

MINIMUM 15 PARTICIPANTS

MARDI AU VENDREDI **MIDI & SOIR**



ENTRÉE

OEUF FAÇON MIMOSA 

OU

FOIE GRAS MI-CUIT ET PAIN TOASTÉ

OU

TATAKI DE THON, GUACAMOLE ET SAUCE THAÏ

PLAT

SUPRÊME DE POURLET FERMIER,
SAUCE AUX CHAMPIGNONS, PURÉE

OU

STEAK DE THON,
SAUCE VIERGE, GUACAMOLE, PURÉE

OU

TAGLIATELLES AU GORGONZOLA 
TRUFFE NOIRE, NOIX

DESSERT

PANA COTTA, COULIS DE FRUITS ROUGES

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

TIRAMISU

LES BOISSONS COMPRISES



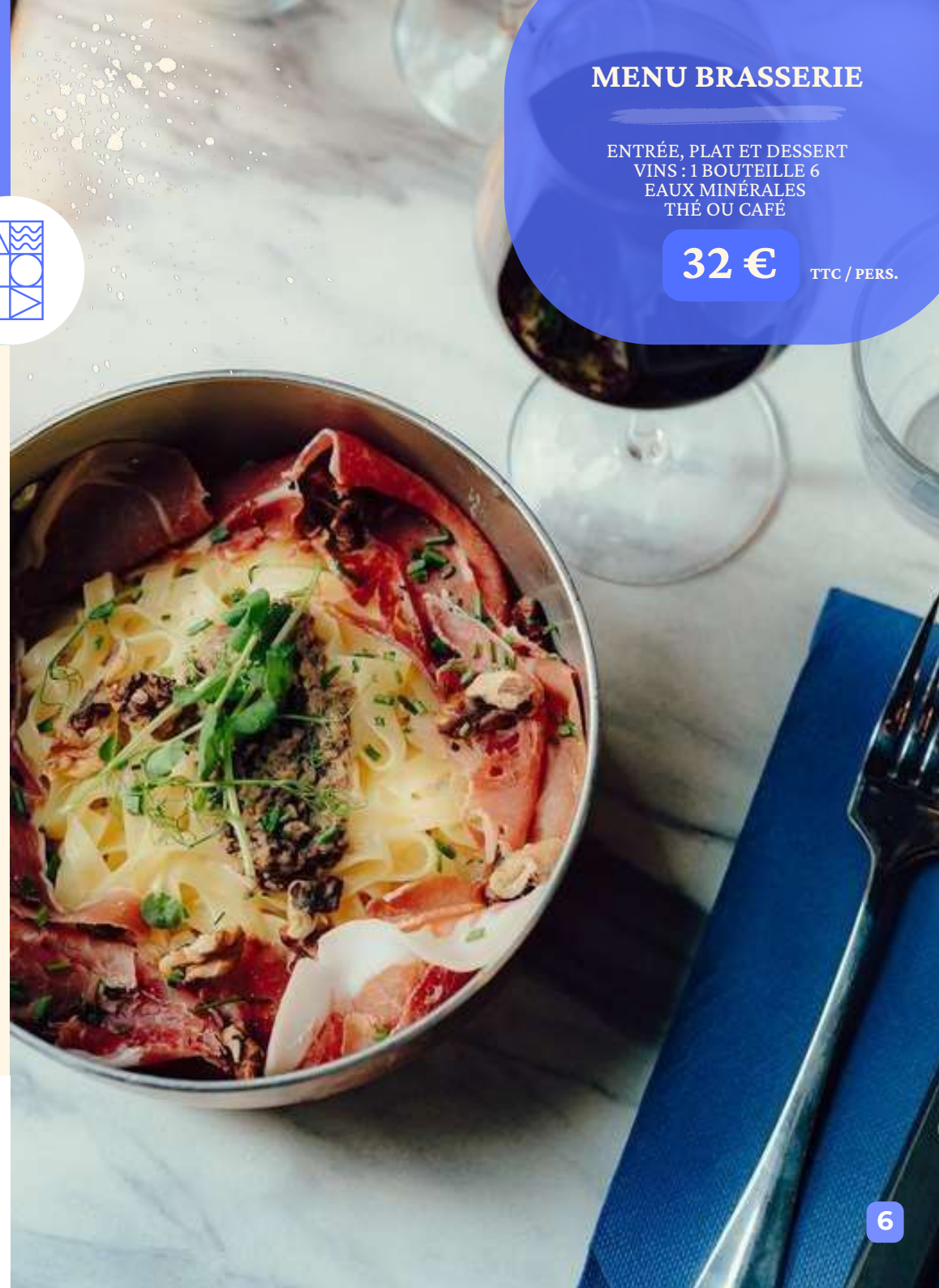
VIN (1 BOUTEILLE POUR 3) **ROUGE** - Baie du soleil (Merlot)
OU VIN **BLANC** - Baie du soleil (Chardonnay)
OU VIN **ROSÉ** (Mirati)
EAUX MINÉRALES (1 POUR 3) - Plate ou gazeuse
THÉ OU CAFÉ

MENU BRASSERIE

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
VINS : 1 BOUTEILLE 6
EAUX MINÉRALES
THÉ OU CAFÉ

32 €

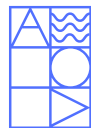
TTC / PERS.



MENU DE FÊTE

MINIMUM 15 PARTICIPANTS

MARDI AU SAMEDI **MIDI & SOIR**



ENTRÉE

VELOUTÉ DE BUTTERNUT,
OEUF PARFAIT, NOISETTES TORRÉFIÉES,
OU
BURRATA À LA TRUFFE,
CRUMBLE PISTACHE

PLAT

MAGRET DE CANARD,
PURÉE DE PATATE DOUCE, PETITS LÉGUMES, JUS CORSE
OU
PAVÉ DE SAUMON,
PURÉE DE PETITS POIS ET PISTACHES, PETITS LÉGUMES,
SAUCE AU BEURRE BLANC
OU
RISOTTO DE LÉGUMES DE SAISON

DESSERT

ROYAL AU CHOCOLAT
OU
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

LES BOISSONS COMPRISES



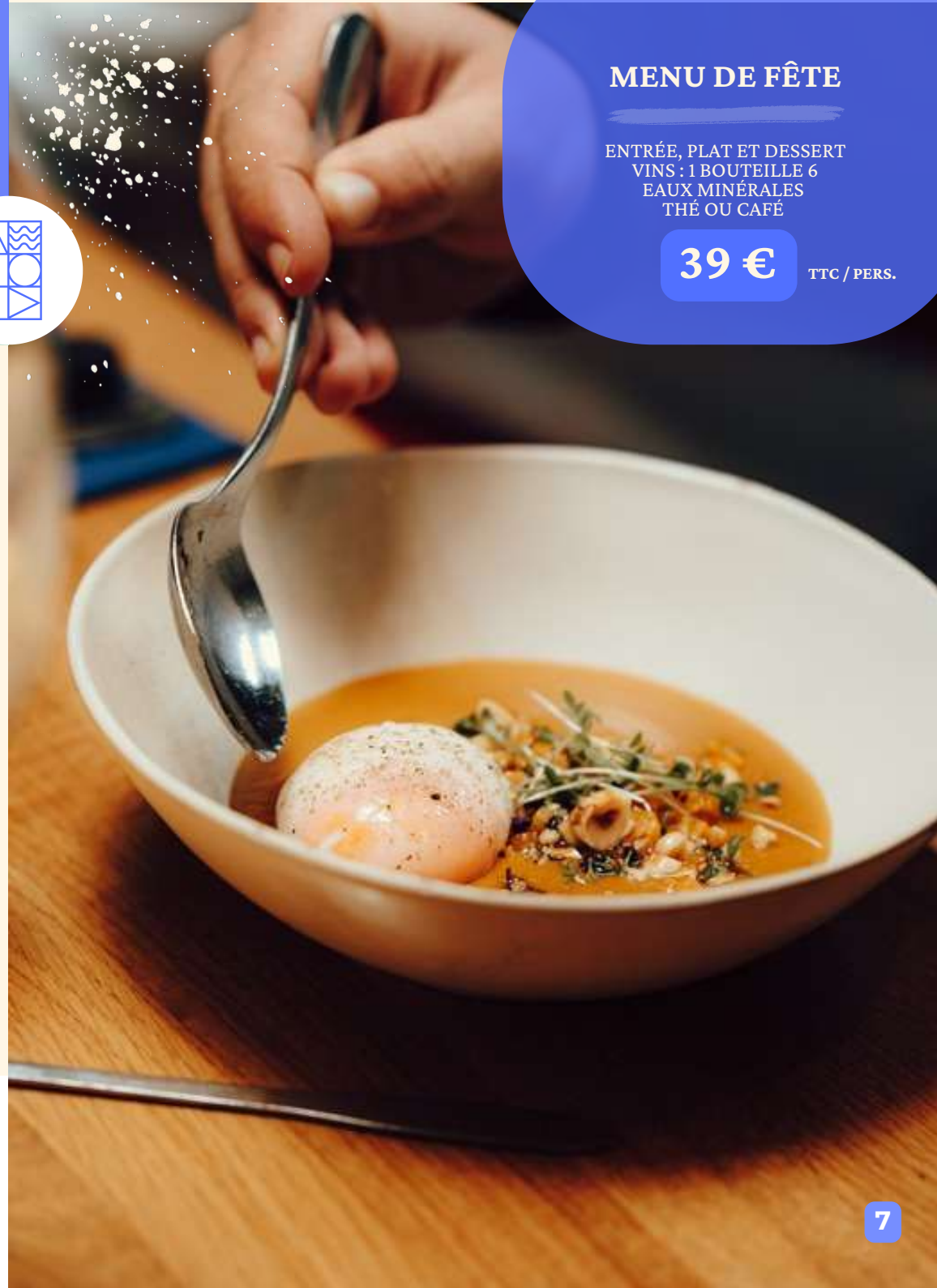
VIN (1 BOUTEILLE POUR 3) **ROUGE** - Bécassines (La Clape)
OU VIN **BLANC** - Romarin (Viognier)
OU VIN **ROSÉ** (Mirati)
EAUX MINÉRALES (1 POUR 3) - Plate ou gazeuse
THÉ OU CAFÉ

MENU DE FÊTE

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
VINS : 1 BOUTEILLE 6
EAUX MINÉRALES
THÉ OU CAFÉ

39 €

TTC / PERS.



COCKTAIL

18 PIÈCES

MINIMUM 15 PARTICIPANTS

MARDI AU SAMEDI **MIDI & SOIR**



PIÈCES FROIDES

HOUMOUS À LA LIBANAISE, PICKLES D'OIGNONS 🌿
CAVIAR D'AUBERGINES, CORIANDRE 🌿
TATAKI DE THON, FAÇON TIGRE QUI PLEURE
BRUSCHETTA, BRESAOLA, PESTO VERT
BRUSCHETTA, POIVRONS GRILLÉS, STRACCIATELLA
FOCACCIA MAISON, HUILE D'OLIVE ET ROMARIN 🌿

PIÈCES CHAUDES

MINI BURGER DE BOEUF, SAUCE COCKTAIL, CHEDDAR
BROCHETTE DE POULET, CITRON ET ROMARIN
ACCRAS DE MORUE, SAUCE SPICY
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE
CALAMARS À LA ROMAINE, AÏOLI MAISON, PIMENT
TEMPURA DE GAMBAS, SAUCE SWEET CHILI
CROQUE MONSIEUR, JAMBON À LA TRUFFE
GNOCCHIS GRATINÉS AU GORGONZOLA 🌿

PIÈCES SUCRÉES

TIRAMISU CANNOLI CARAMEL
BEURRE SALÉ MOUSSE AU CHOCOLAT
PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS
ROUGES

LES BOISSONS COMPRISES



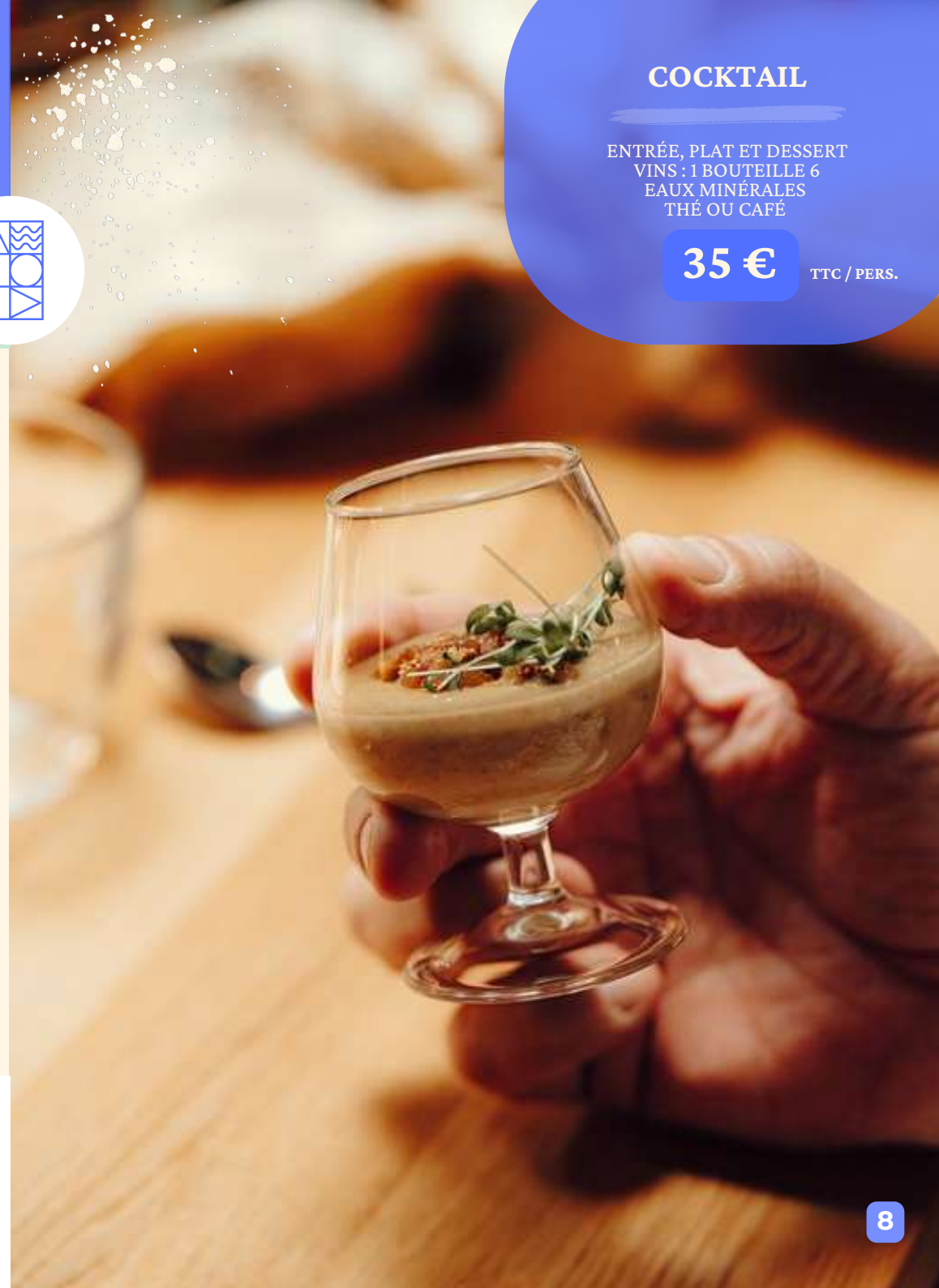
VIN (1 BOUTEILLE POUR 3) **ROUGE** - Avolia (Pouilles)
OU VIN **BLANC** - Campagnola (Pinot grigio)
OU VIN **ROSÉ** (Mirati)
EAUX MINÉRALES (1 POUR 3) - Plate ou gazeuse
THÉ OU CAFÉ

COCKTAIL

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
VINS : 1 BOUTEILLE 6
EAUX MINÉRALES
THÉ OU CAFÉ

35 €

TTC / PERS.



TOUTES NOS FORMULES



FORMULE	VALIDITÉ	CE QUI EST COMPRIS	PRIX
AFTERWORK	MARDI AU SAMEDI ENTRE 17 H ET 18H	PLANCHES ET PIZZA MARGHARITA À PARTAGER <i>BOISSONS COMPRISES : APÉRITIF AU CHOIX, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3, EAUX MINÉRALES ET THÉ OU CAFÉ</i>	26 € TTC / PERS.
CUISINE DU MIDI	MARDI AU SAMEDI MIDI & SOIR	ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT ENTRÉE + PLAT + DESSERT <i>BOISSONS NON COMPRISES</i>	17 € TTC / PERS. 20 € TTC / PERS.
MENU BRASSERIE	MARDI AU SAMEDI MIDI & SOIR	ENTRÉE, PLAT, DESSERT <i>BOISSONS COMPRISES : 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3, EAUX MINÉRALES ET THÉ OU CAFÉ</i>	32 € TTC / PERS.
MENU DE FÊTE	MARDI AU SAMEDI MIDI & SOIR	ENTRÉE, PLAT, DESSERT <i>BOISSONS COMPRISES : 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3, EAUX MINÉRALES ET THÉ OU CAFÉ</i>	39 € TTC / PERS.
COCKTAIL	MARDI AU SAMEDI MIDI & SOIR	COCKTAIL 18 PIÈCES <i>BOISSONS COMPRISES : 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3, EAUX MINÉRALES ET THÉ OU CAFÉ</i>	35 € TTC / PERS.



AGRÉMENTEZ
VOTRE FORMULE



NOS OPTIONS

AGRÉMENTEZ VOS PRESATION AVEC NOS SUGGESTIONS

DES OPTIONS APÉRITIVES. PRIX TTC / PERSONNE

FORFAIT SOFTS À VOLONTÉ ♥	3,00 € ♥
PUNCH MAISON	3,50 €
SANGRIA MAISON	3,50 €
BIÈRE BLONDE (25 cl)	3,50 €
BIÈRE BLONDE (50 cl)	6,00 €
COUPE DE PROSECCO	5,00 €
UN COCKTAIL AU CHOIX (SPRITZ, MOJITO OU MOCKTAIL)	8,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE	10,00 €

VOUS FÊTEZ UN ÉVÈNEMENT EN PARTICULIER ?

POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE DESSERT DE LA FORMULE PAR UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE, SPÉCIALEMENT COMMANDÉ AUPRÈS DE NOTRE PÂTISSIER PARTENAIRE.

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE <i>Supplément à appliquer en remplacement du dessert de la formule choisie</i>	4,00 €
--	---------------

POSSIBILITÉ D'APPORTER VOTRE VIN OU VOTRE CHAMPAGNE. UN DROIT DE BOUCHON SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE ET NOS ÉQUIPES ASSURERONT LE SERVICE.

DROIT DE BOUCHON	7,00 €
-------------------------	---------------

ENVIE D'UNE AMBIANCE FESTIVE ?

POSSIBILITÉ D'OPTER POUR UNE ANIMATION DJ. DITES NOUS VOS ATTENTES ET NOUS SELECTIONNERONS LE DJ ADAPTÉ À VOTRE ÉVÈNEMENT.

DJ (PRESTATION DE 4H00)	400 € TTC	GROUPE DE MUSIQUE (2x1H00)	800 € TTC
--------------------------------	----------------------	-----------------------------------	----------------------





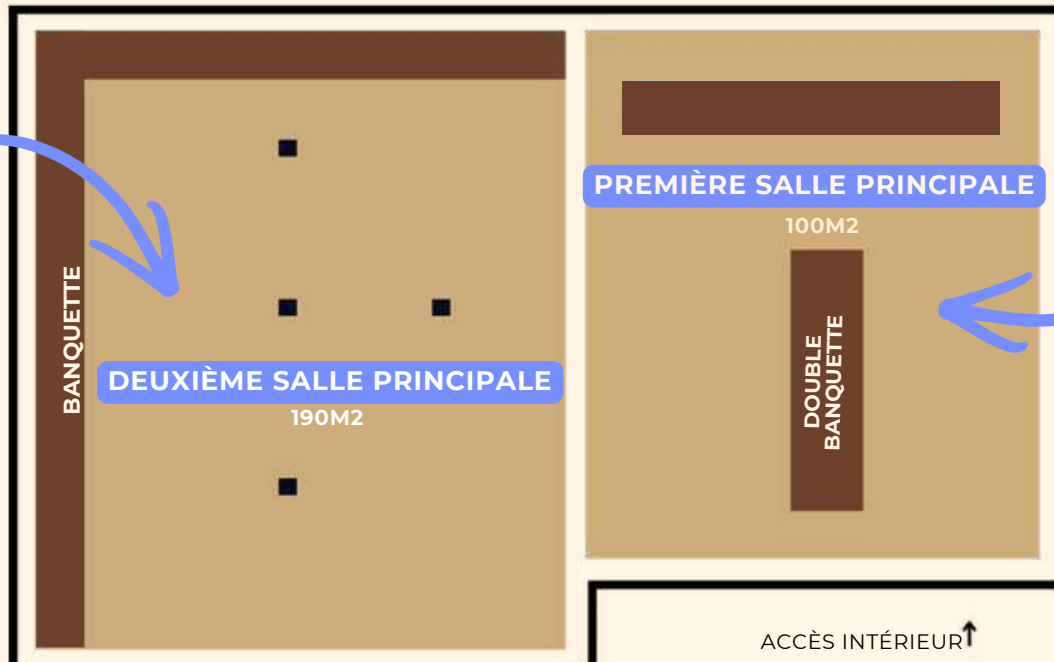
PRIVATISEZ UN ESPACE





**SURFACE
INTÉRIEURE**

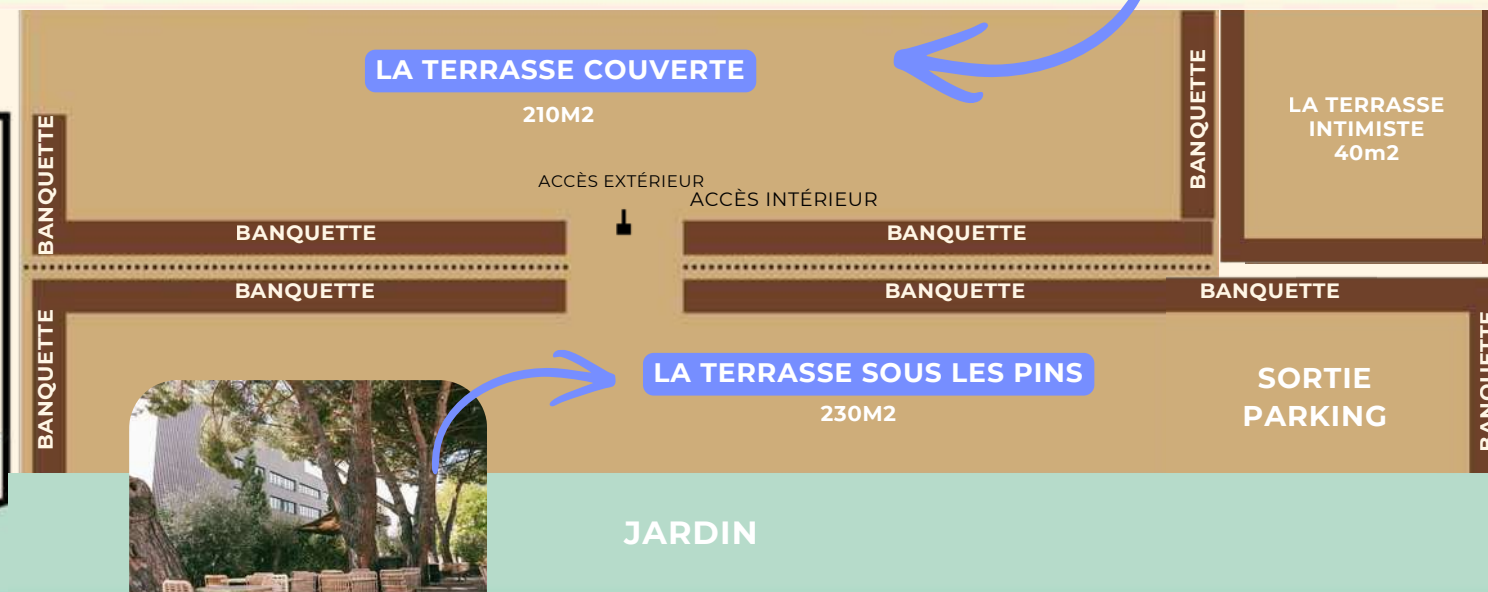
NOTRE BRASSERIE



**ACCÈS
INTÉRIEUR**

**SURFACE
EXTÉRIEURE**

**ENTRÉE
PARKING**



**SORTIE
PARKING**

PREMIÈRE SALLE PRINCIPALE



LA SALLE PRINCIPALE, CÔTÉ BAR, OFFRE UN CADRE EXCEPTIONNEL TANT POUR UN BUFFET QUE POUR UNE GRANDE TABLÉE.

FORFAIT DE PRIVATISATION HT

REPAS ASSIS

De 15 à 20 Pers	600,00€
De 20 à 25 Pers	500,00€
De 25 à 30 Pers	400,00€
De 30 à 35 Pers	300,00€

COCKTAIL

De 20 à 30 Pers	500,00€
De 30 à 40 Pers	400,00€
De 40 à 50 Pers	300,00€
De 50 à 60 Pers	200,00€



TOUTE L'ANNÉE



CAPACITÉS

REPAS ASSIS
50 PERS. MAX

COCKTAIL
80 PERS. MAX



FORFAIT DE PRIVATISATION HT

REPAS ASSIS

De 20 à 50 Pers	1800,00€
De 50 à 80 Pers	1200,00€
De 80 à 110 Pers	600,00€

COCKTAIL

De 20 à 50 Pers	1500,00€
De 50 à 80 Pers	1200,00€
De 80 à 110 Pers	900,00€
De 110 à 140 Pers	600,00€
De 140 à 170 Pers	300,00€

DEUXIÈME SALLE PRINCIPALE



LA DEUXIÈME SALLE, EST ÉQUIPÉE DE 2 GRANDES TV CONNECTÉES ET D'UN GRAND NOMBRE DE PLACES ASSISES. PARFAIT POUR UNE CONFÉRENCE, UN GRAND REPAS, OU MÊME UN COCKTAIL



TOUTE L'ANNÉE



CAPACITÉS

REPAS ASSIS
140 PERS. MAX

COCKTAIL
200 PERS. MAX

TERRASSE CHAUFFÉE & COUVERTE



IDÉALE POUR TOUT TYPE D'ÉVÈNEMENT, BIENVENUE SUR L'UNE DES TERRASSES LES PLUS DÉPAYSANTE DE LA RÉGION.

FORFAIT DE PRIVATISATION HT

REPAS ASSIS

De 20 à 50 Pers	1800,00€
De 50 à 80 Pers	1200,00€
De 80 à 110 Pers	600,00€

COCKTAIL

De 20 à 50 Pers	2000,00€
De 50 à 80 Pers	1700,00€
De 80 à 110 Pers	1400,00€
De 110 à 140 Pers	1100,00€
De 140 à 170 Pers	800,00€



TOUTE L'ANNÉE



CAPACITÉS

REPAS ASSIS
140 PERS. MAX

COCKTAIL
250 PERS. MAX



FORFAIT DE PRIVATISATION HT

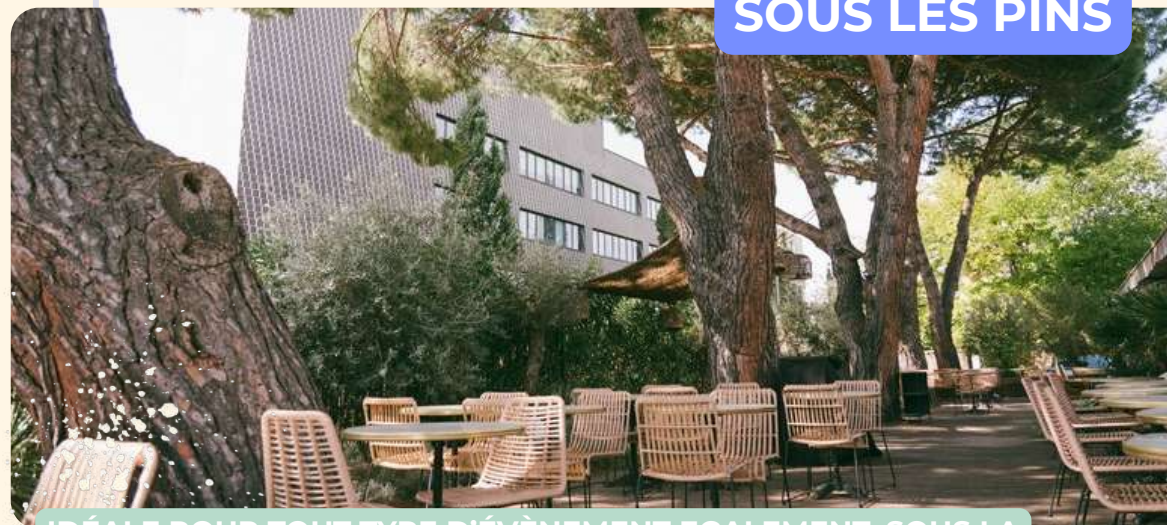
REPAS ASSIS

De 20 à 50 Pers	1800,00€
De 50 à 80 Pers	1200,00€
De 80 à 110 Pers	600,00€

COCKTAIL

De 20 à 50 Pers	2000,00€
De 50 à 80 Pers	1700,00€
De 80 à 110 Pers	1400,00€
De 110 à 140 Pers	1100,00€
De 140 à 170 Pers	800,00€

LA TERRASSE SOUS LES PINS



IDÉALE POUR TOUT TYPE D'ÉVÈNEMENT ÉGALEMENT, SOUS LA FRAICHEUR DES PINS - DISPONIBLE DE MAI À OCTOBRE.



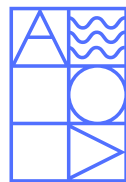
TOUTE L'ANNÉE



CAPACITÉS

REPAS ASSIS
140 PERS. MAX

COCKTAIL
250 PERS. MAX



NOUS CONTACTER

74 RUE SAINT JEAN 31130 BALMA



CONTACT@AMAFOLIA.FR

AMAFOLIA SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES FORMULES SUIVANT LES SAISONS. FORMULES PROPOSÉES EXCLUSIVEMENT POUR LES GROUPES COMPOSÉS D'AU MOINS 15 PERSONNES.

RÉSERVATIONS AU PRÉALABLE AVEC NOTRE SERVICE GROUPES OBLIGATOIRE.

AMAFOLIA