

A close-up photograph of a gourmet dish. It features a large, pale yellow cheese wedge on the right, topped with a drizzle of white sauce and black flakes. To the left is a portion of pink salmon, garnished with fresh green herbs and small white pine nuts. In the bottom left corner, there are roasted orange and red bell peppers, also garnished with pine nuts and herbs. The entire dish is presented on a white plate.

AMAFOLIA

votre évènement



PRÉSENTATION

Installée dans le cœur de Balma, Amafolia est une brasserie méditerranéenne. Sa terrasse, couverte et chauffée en hiver, propose un cadre chaleureux et atypique. En intérieur, vous serez séduits par l'ambiance conviviale où banquettes et coussins donnent une allure unique au lieu.

Entre collègues ou entre amis, Amafolia est le lieu idéal pour siroter un cocktail en terrasse, partager une burrata, des pizzas ou pour découvrir en toute convivialité une cuisine aux influences ensoleillées.





NOS ESPACES



PREMIÈRE SALLE PRINCIPALE

La salle principale surplombée de son bar unique, offre un cadre exceptionnel tant pour un buffet que pour une grande tablée.



DEUXIÈME SALLE PRINCIPALE

La deuxième salle, est équipée de 2 grandes télé connectées et d'un grand nombre de places assises. Parfait pour une conférence, un grand repas, ou même un cocktail



TERRASSE COUVERTE & CHAUFFÉE

Idéale pour tout type d'évènement,
bienvenue sur l'une des terrasses les
plus dépayssantes de la région.



LA TERRASSE SOUS LES PINS

Devant la scène et sous les pins,
quand les beaux jours se mêlent à
la fête et aux vacances.



LA TERRASSE INTIMISTE

La terrasse la plus intimiste,
parfaite pour un petit comité,
un afterwork ou un apéro entre
amis et collègues.



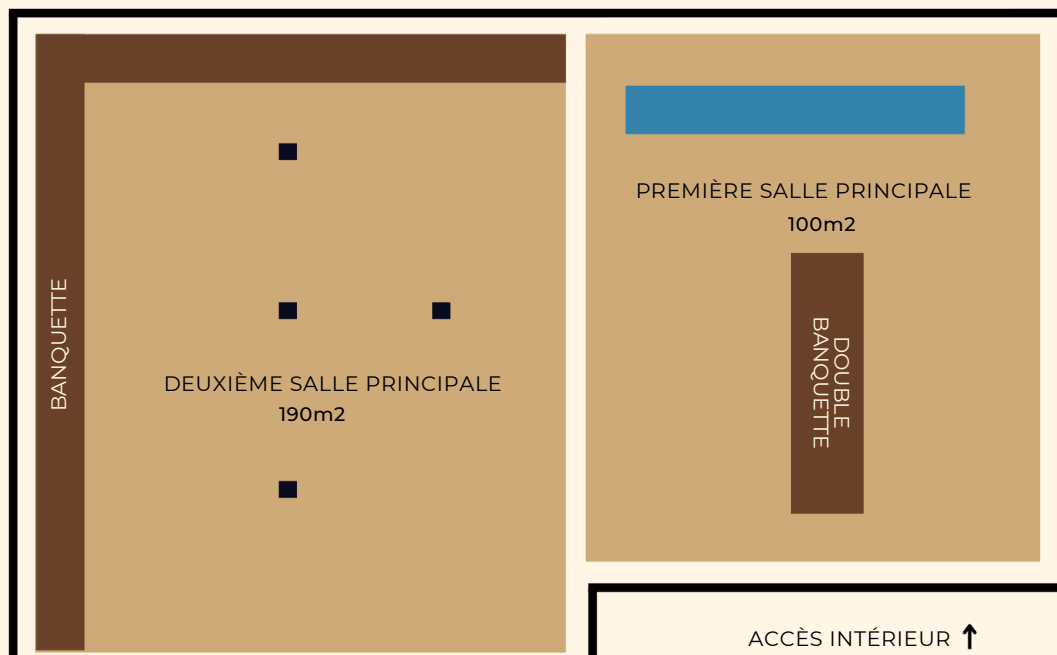
PRIVATISATION

Partielle ou totale, nous nous adaptons à toutes vos demandes.

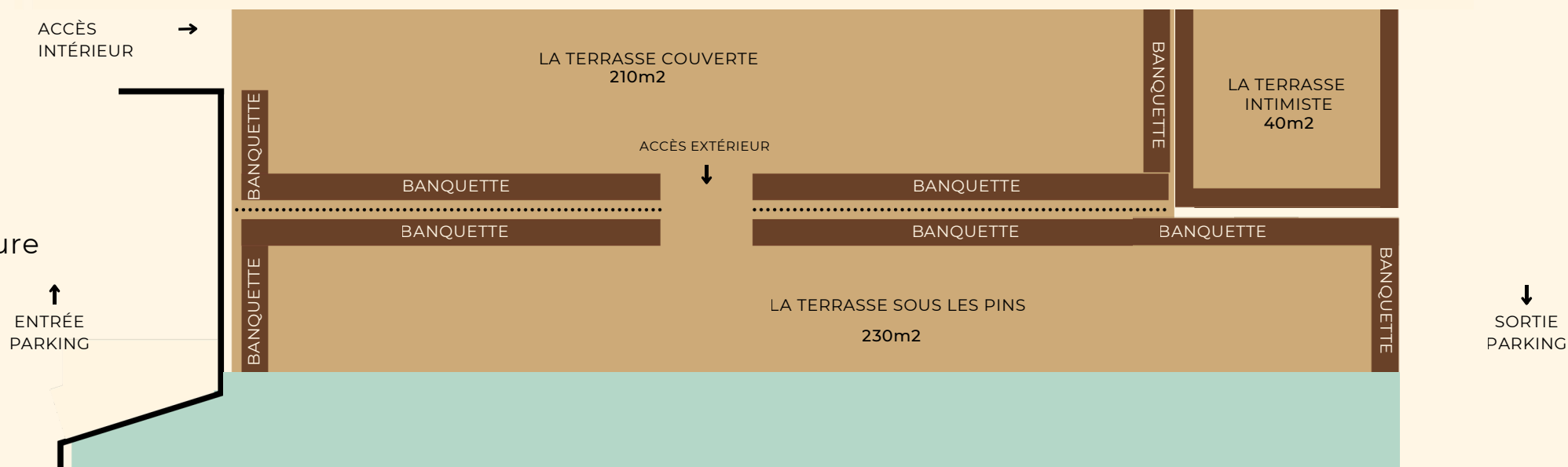
CAPACITÉ
TOTALE
SUR DEMANDE



surface
intérieure



surface
extérieure





NOS FORMULES



CUISINE DU MIDI

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT → **15,45€ HT** (17€ TTC)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT → **18,18€ HT** (20€ TTC)

OFFRE VALABLE
À PARTIR DE
15 PERSONNES

MIDI
EN SEMAINE

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

OPTIONS

(prix par personne)

Bière blonde Perroni 25cl **+3,80€**

Verre de vin 12cl (blanc, rouge ou rosé) **+3,50€**

Café ou thé **+1,80€**




MENU BRASSERIE

28,72€ HT (32€ TTC)



OFFRE VALABLE
À PARTIR DE
15 PERSONNES
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 poulet 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

BOISSONS

(Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Vin Rouge - Baie du soleil (Merlot)

ou Vin Blanc - Baie du soleil (Chardonnay)

Eaux minérales - Plate ou gazeuse

Café ou thé



COCKTAIL 18 PIÈCES

31,44€ HT (35€ TTC)

OFFRE
VALABLE
À PARTIR DE
25 PERSONNES
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

BOISSONS

(Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Vin Rouge - Avoglia (Pouilles)
ou **Vin Blanc** - Campagnola (Pinot grigiot)
Eaux minérales - Plate ou gazeuse
Café ou thé



MENU DE FÊTE

35€ HT (39€ TTC)



OFFRE VALABLE
À PARTIR DE
15 PERSONNES
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 corsé

ou

Pavé de saumon, purée de petits pois et pistache, petits légumes, sauce au beurre blanc

DESSERT

Bûche de Noël, chocolat *ou* fruits rouges

BOISSONS

(Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Vin Rouge - Bécassines (La Clape)
ou **Vin Blanc** - Romarin (Viognier)

Eaux minérales - Plate ou gazeuse
Café ou thé



FORMULE AFTERWORK

23,03€ HT (26€ TTC)

OFFRE VALABLE
À PARTIR DE
15 PERSONNES
SOIR

APÉRITIF (au choix)

Spritz, mojito ou Pinte de blonde

PLANCHES À PARTAGER

CHARCUTERIES & FROMAGES

Mortadelle pistache, jambon Serrano, Jambon blanc à la truffe, Stracciatella, Parmesan, Camembert di bufala

MÉZZÉS 🌿

Houmous à la Libanaise, Caviar d'aubergines, tchoutchouka, focaccia

MARGHARITA 🌿

Base tomate, fior di latte, olives nostrales, basilic, découpée pour tout le monde !

BOISSONS

(Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Vin Rouge - Baie du soleil (Merlot)
ou **Vin Blanc** - Baie du soleil (Chardonnay)
Eaux minérales - Plate ou gazeuse
Café ou thé



NOS OPTIONS



PIMENTEZ VOTRE MENU

Les options pour votre repas assis

Prix /pers

| | |
|----------------------------|--------|
| PUNCH MAISON | 3.50€ |
| SANGRIA MAISON | 3.50€ |
| SPRITZ - MOJITO - MOCKTAIL | 8.00€ |
| BIÈRE BLONDE 25cl | 3.50€ |
| BIÈRE BLONDE 50cl | 6.00€ |
| DROIT DE BOUCHON | 7.00€ |
| COUPE DE PROSECCO | 5.00€ |
| COUPE DE CHAMPAGNE | 10.00€ |
| LIMONCELLO - GET 27 | 7.00€ |
| FORFAIT SOFT À VOLONTÉ | 3.00€ |

| | |
|-----------------------|-------|
| GATEAU D'ANNIVERSAIRE | 4.00€ |
|-----------------------|-------|

(supplément à appliquer en remplacement du dessert de la formule choisie)

PIMENTEZ VOTRE BUFFET

En plus des options Menu

DÉCOUPE DE JAMBON
PARC A HUITRE
GRILLADES AU BRASERO

SUR DEVIS



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Si vous souhaitez créer un évènement unique

| | |
|-------------------|-----------|
| GROUPE DE MUSIQUE | 800€ |
| DJ | 400€ |
| ONE MAN SHOW | 500€ |
| MAGICIEN | 450€ |
| ANIMATIONS KIDS | SUR DEVIS |
| GARDERIE KIDS | |

LES PRESTATIONS SUR MESURE

En parallèle de nos formules, nous offrons la possibilité de créer des évènements sur mesure :

MARIAGE
VIN D'HONNEUR
SÉMINAIRE
RÉUNION D'ENTREPRISES
ANNIVERSAIRE

...



NOUS CONTACTER

74 rue Saint Jean 31130 BALMA
contact@amafolia.fr — amafolia.fr
05 34 25 86 72

**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.