



AMAFOLIA

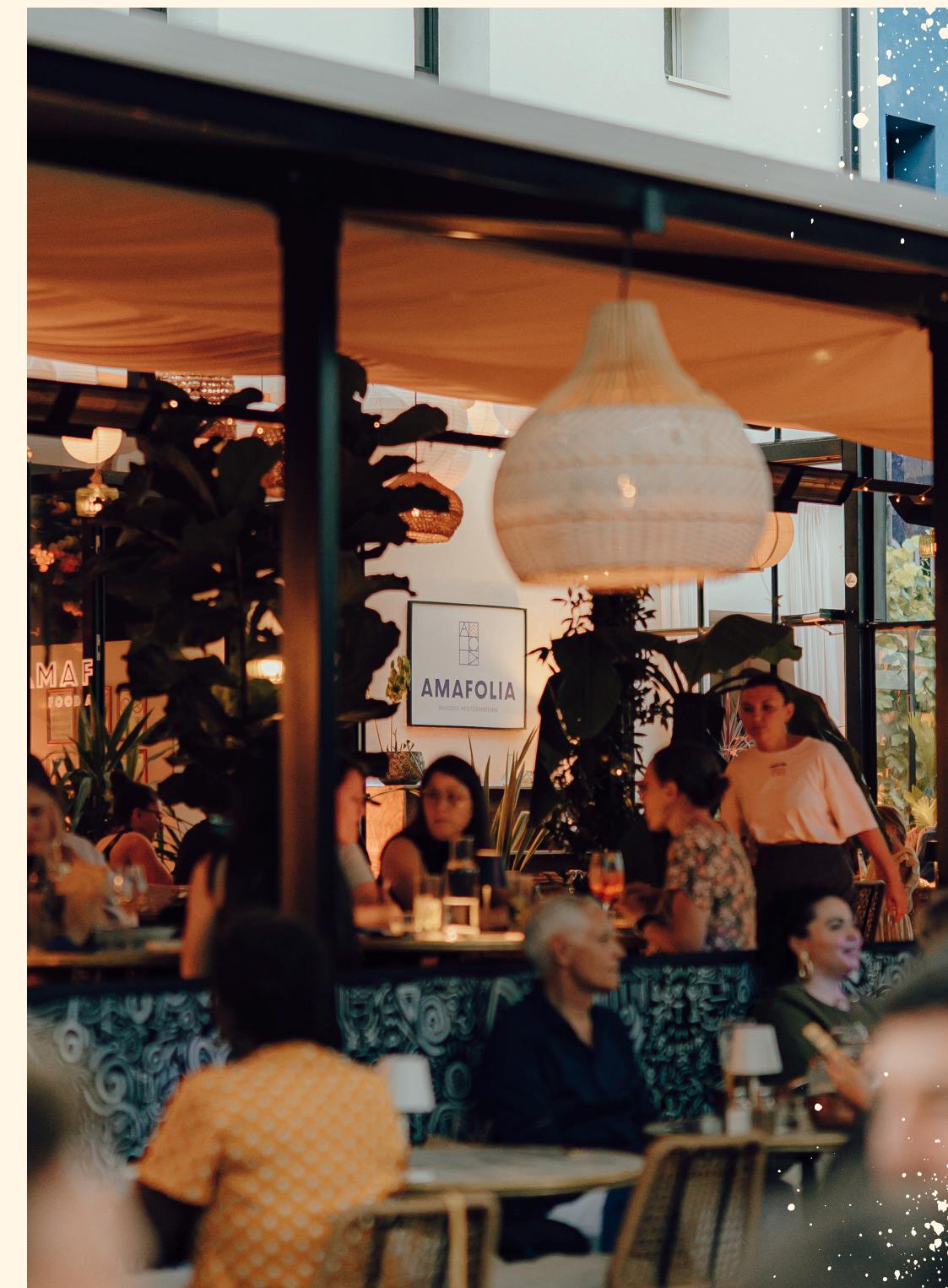
votre évènement

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.

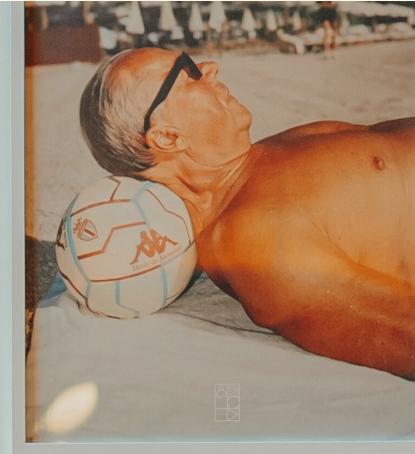
Entre collègues ou entre amis, Amafolia est le lieu idéal pour siroter un cocktail en terrasse, partager une burrata, des pizzas ou pour découvrir en toute convivialité une cuisine aux influences ensoleillées.







NOS ESPACES



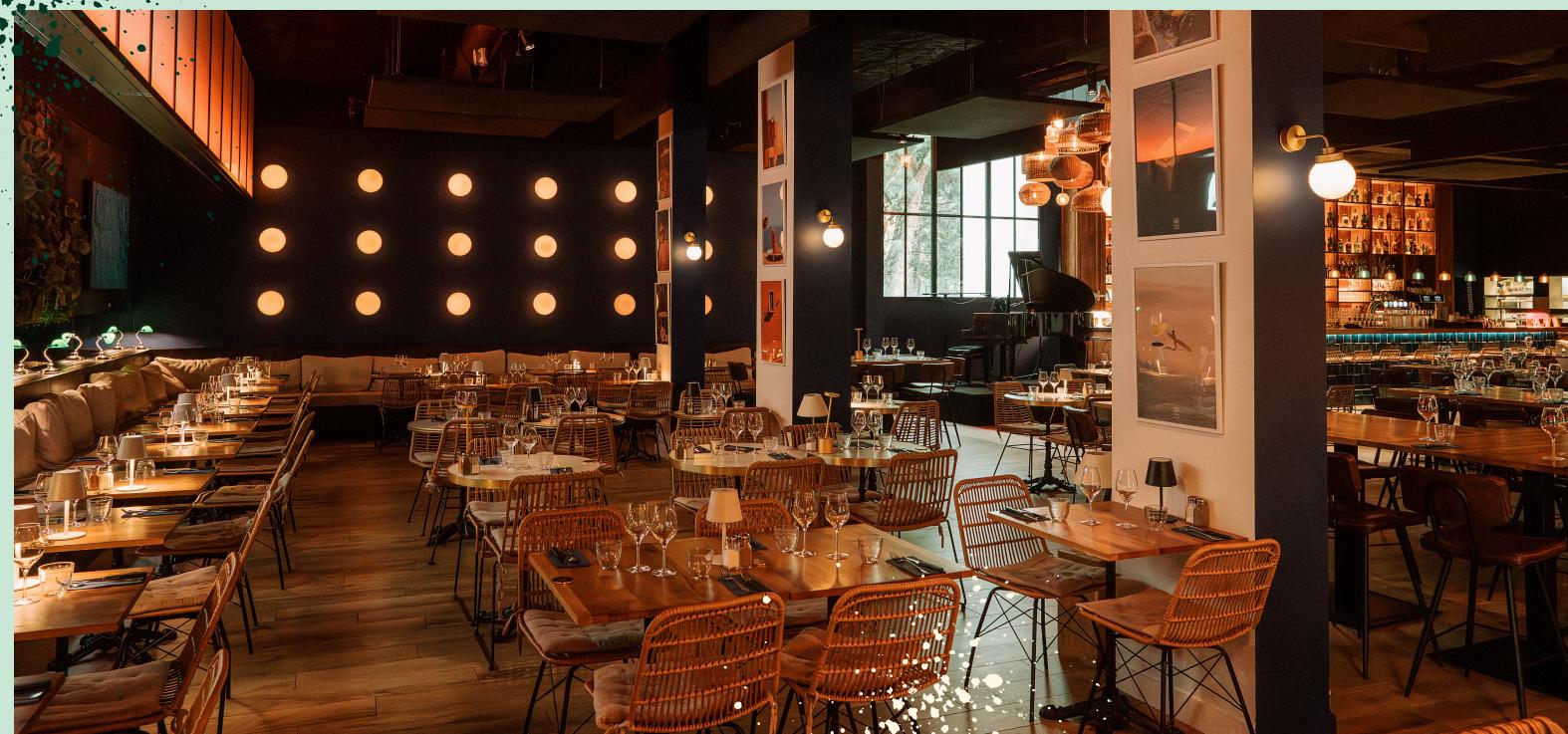
PREMIÈRE SALLE PRINCIPALE

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 télés 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 terrasse les
plus dépaysante 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 intime, 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.



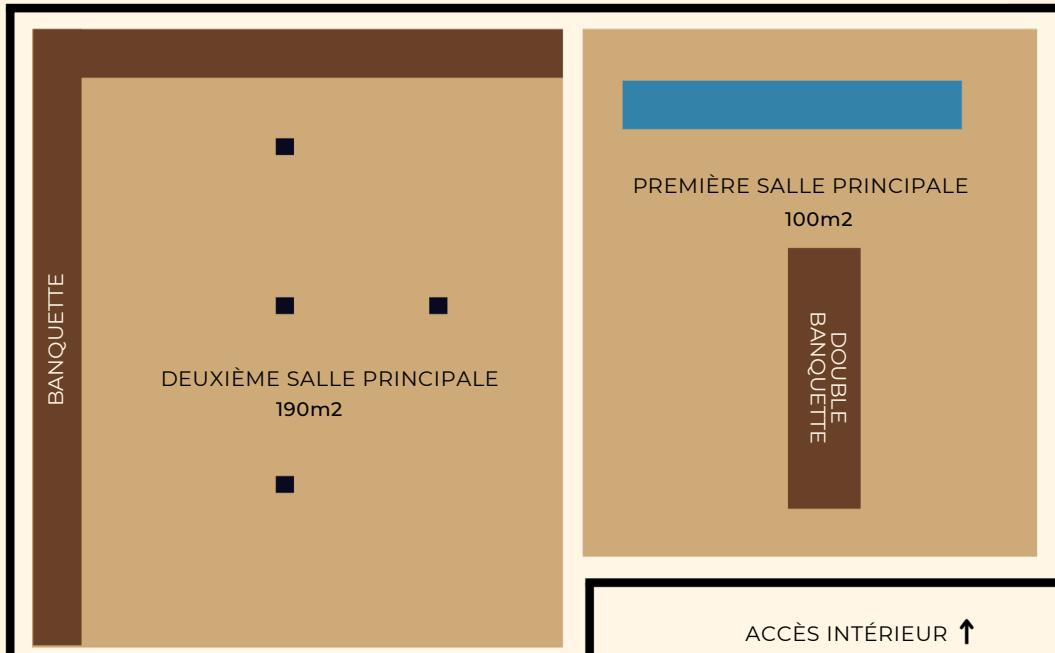
surface
intérieure

ACCÈS INTÉRIEUR

surface
extérieure

ENTRÉE
PARKING

↓
SORTIE
PARKING



ACCÈS INTÉRIEUR ↑

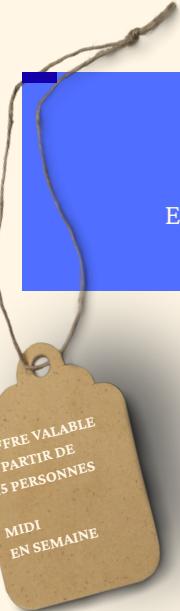
LA TERRASSE COUVERTE 210m²

ACCÈS EXTÉRIEUR

The diagram illustrates the layout of the terrace. At the top, a large rectangular area is labeled "LA TERRASSE COUVERTE 210m²". To the left and right of this area are vertical columns labeled "BANQUETTE". Below this, a horizontal dotted line separates the covered terrace from the "ACCÈS EXTÉRIEUR" (external access). A black arrow points downwards from the center of the dotted line to the "ACCÈS EXTÉRIEUR" label. From this point, the layout continues as "LA TERRASSE INTIMISTE 40m²", which is a smaller rectangular area. To the left and right of this intimate terrace are vertical columns labeled "BANQUETTE". At the bottom, another horizontal dotted line separates the intimate terrace from "LA TERRASSE SOUS LES PINS 230m²", which is a large rectangular area. To the left and right of this pine terrace are vertical columns labeled "BANQUETTE". The entire diagram is set against a background of a teal gradient at the bottom and a light beige gradient at the top.

NOS FORMULES





CUISINE DU MIDI

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

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

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

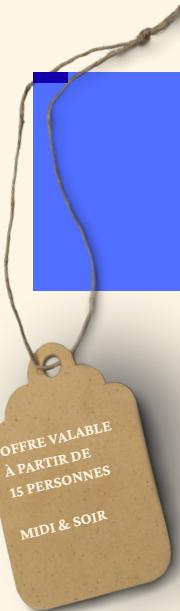
OPTIONS

(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)



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

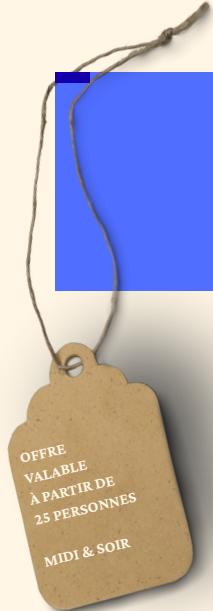
(Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

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)

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

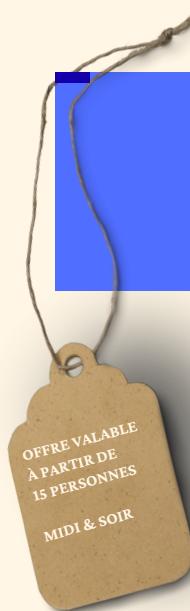
PIÈCES SUCRÉES

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)



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)

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 nostralines, 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

amafolia
A



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€
<i>(supplément à appliquer en remplacement du dessert de la formule choisie)</i>	

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
GARDERIE KIDS

SUR DEVIS

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.