

Menu de Mariage

Cocktail dinatoire (2h30) :

Boissons : *fournis par client*




-  **Apéritifs classiques** (Ricard, whisky, martini)
-  **Boissons soft** : Coca cola, Eaux plates et Eaux gazeuses, jus orange, jus pommes
-  **Champagne**
-  **Vin rosé et vin rouge**

Pièces froides : sur plateau posés sur les postes boissons







- **Mignardises et cuillères salées (4 pièces par personne assorties)**

-  **Olivade** : petite galette à la tomate garnie d'une tapenade d'olive noire et d'un pétale de tomate confite
-  **Les sardines du vieux port** : Mini cake au citron garni de rilette de sardine au fromage blanc et de dés de cédrat confits.
-  **Les Balkans** : Mini pomme rate garnie d'un morceau d'esturgeon fumé et saupoudrée de caviar « Petrossian » déshydraté.
-  **L'italien** : Assortiment d'anti pasti présenté dans une mini cuillère (involtini au fromage, confit de tomate cerise, confiture de piment doux).
-  **Le pont du Gard** : Brandade de morue émulsionnée au safran accompagnant un filet d'anchois frais mariné et d'une fleur de capucine au vinaigre.
-  **Filet de sole au « caviar » de Normandie** : rouleau de filet de sole cuite dans son jus sur compoté de poireau, sabayon au safran et œufs de hareng fumés.



Animation froide : 1 choix à faire

-  **Animation de découpe de saumon fumé** ou gravlax maison sur blinis à la crème double et toasts au beurre ½ sel.
-  **Animation de toast de foie gras** mi cuit de canard sur confiture d'oignons rouges
-  **Animation de découpe et dégustation de jambon Pata Négra** « Spécialité ibérique »




Pièces chaudes en animation friture : 2 choix à faire

-  **Mini nems au crabe et crevette** et sa sauce cacahuète
-  **Tempura de moule au citron vert**
-  **Bille d'accra de morue** et sa sauce rougail
-  **Mini samossa végétarien** à la cannelle
-  **Beignet de blanc de seiche** mariné à la persillade
-  **Tempura de légumes de saison** (fleur de courgette, courgettes jaunes, basilic, persil, ...)

Animations poêlées : 1 choix à faire

-  **Queues de gambas flambées au pastis** : grosses queues de gambas flambées au pastis et déglacées au pesto et crème.
-  **Supions à la provençal** : Petits supions sautés à la persillade, flambés au marc et déglacés au jus de Favouille (Nouveauté 2017)

Animations plancha : 2 choix à faire

-  **Brochette d'agneau Kefta** : Viande d'agneau et bœuf assaisonnées d'épice orientale et de coriandre fraîche présentées en brochette (Nouveauté 2017)
-  **Brochette tahitienne** : cubes de saumon marinés au gingembre, citron vert et lait de coco.
-  **Brochettes de filet de bœuf au beurre de truffe** : cubes de filet mis en brochette avec une olive verte farcie de piment d'Espelette puis colorées au beurre de truffes noires.

Animations mini grill : 2 choix à faire

-  **Panini de saumon** : Mini pain à l'huile d'olive garni de fondue d'échalote, crème de ciboulette au yuzu, steak de saumon mi frais/mi fumé. (Nouveauté 2017)
-  **Hamburger à la française** : Mini pain au sésame garni de viande de bœuf juste snacké, de magret fumé et d'une sauce béarnaise.
-  **Panini à l'indienne** : Petit pain rond garni de lanières de volaille marinées à l'indienne, d'oignon frit, de roquette et d'une sauce blanche.
-  **Burger de st jacques au citron** : Mini pain burger garni de fondue de poireau, carotte glacée au citron, noix de st jacques et sauce hollandaise

Repas Assis : 2h

Mise en bouche : selon le retour de marché

Plats (à choisir pour toutes les tables)

- Magret de canard à l'orange et ses garnitures

- Fondant de volaille aux cèpes et ses garnitures

- Médailon d'agneau de Sisteron à la crème d'ail de provence et ses garnitures

- Filet de veau Rossini et ses garnitures

- Filet de loup sauce agrume et son risotto d'asperge verte

- Pavé de lotte façon bourride, petits légumes croquants

Garnitures (2 garnitures à choisir pour toutes les tables)

- Fagot d'asperges vertes au lard / fagot de haricots vert

- Gratin dauphinois / Polenta crémeuse à l'huile de truffe noire

- Gratin de légumes bayaldi / Mini courgette farcie

- Mini poire au vin rouge / Fricassé de champignons

Fromage : (au buffet ou à table) :

Assortiment de fromages affinés accompagné de pains spéciaux et d'une salade aux fines herbes.

Desserts : (au buffet) :

Buffet de desserts (croustillant chocolat, dacquoise aux fraises, tartes aux fruits, ...)
Assortiment de fruits frais

TARIFS

Apéritif d'entrée

Prix par personne

A partir de
16 € HT

TVA 10%

Repas complet

Prix par personne

A partir de
25 € HT

TVA 10%

Autres prestations

Services: environ **12 €/convive**




Location: environ **10 à 15€/convive** selon besoin de table et chaise

Pièce de dessert artistique (pièce montée): **à partir de 3,50 € /pers**





Repas DJ et nourrice: **15€/pers**

Brunch du Lendemain (3h)





Café et thés

-  Assortiment de différent thés, café expresso et long, chocolat, lait.
-  Assortiment de mini viennoiserie.
-  Pain frais et grillé, beurre et confiture


Salés

-  Anchoïade
-  Assortiment viande froide (rôti de volaille farci et pièce de bœuf rôti
- Ou
-  Jambon braisé au miel
-  Saumon fumé maison


Salades

-  Salade de légumes à la niçoise.
-  Ratatouille
-  Taboulé oriental.
-  Bayaldi provençal

Fromages

-  Assortiment de différents fromages.

Sucrés

-  Assortiment de différents desserts.
-  fruits

Brunch par personne

A partir de
18 € HT

TVA 10%