

A
P
E
R
I
T
I
F

Buffet aux Saveurs de la Méditerranée...

- Petit farcis... 1 Pièce
- Canapés variés... 2 Pièces
- Amuses Bouches... 2 Pièces
- Brochette d'été... 2 Pièces
- Croustinis ... 1 Pièce
Artichauts à la Barigoule, Tapenade, Ratatouille, Caviar d'Aubergines, Poivrons grillés...
- Œuf Grand-Mère... 1 Pièce
- Corbeille de Crudités servi avec Anchoïade - Tapenade - Aioli
- Piques Surprise... 1 Pièce



D
I
N
A
T
O
I
R
E

Les Pièces Apéritives Servies...

- Les Petites assiettes Cocktail... 1 Pièce - Au choix
Emincé de St Jacques grillés,
Gâteau de rougets,
Carpaccio de Thon et Brunoise de Légumes,
Saumon mariné...
- Les Verrines fraîcheurs... 1 Pièce - Au choix
Purée d'avocats, concassé de tomates fraîches et crème légère à l'échalote, Crème d'asperges au Cerfeuil,
Moules à la Fondue de Fenouil, Consommé de volaille au Basilic
Soupe de Melon au Citron vert et Jambon de Bayonne
Mini Aioli
- Petites Cassolettes chaudes... 1 Pièce - Au choix
Cassolette de Petits Gris à l'Aïgo Boulido, Cuisse de Grenouille à la Provençale,
Cuisse de Caille sauce Aigre Doux et choux chinois, Poulet Tandoori,
Gratin de St Jacques, Soupe de Poissons, Huîtres en Sabayon



A
T
E
L
I
E
R

Buffets Dinatoires de Dégustation (3 thèmes au choix)...

- Du terroir : Terrine de Campagne - Jambon Serrano - Rosette - Figatelli
- De la Mer : Moules Camarguaises - Saumon fumé Maison - Crevettes
- Tour du Monde Sushi à la Thaïlandaise, nems, beignets de crevettes, accras, samoussa...
- PLANCHA... 3 Pièces- Au choix
Filet de Rouget
Gambas ou Séiches
Brochette d'Agneau ou de Bœuf
Brochette de Légumes
Pilon de volailles aux épices



➤ Cocktail 18 pièces

Menu Provençal

E
N
T
R
E
E

Sous forme de Mise en bouche

- Assiette du Soleil :
Gâteau de Rougets, filets de Poivrons marinés, Brandade, *ou*
- Terrine de Rougets concassé de tomates, *ou*
- Soupe au Pistou, *ou*
- Bourride



P
L
A
T
-
C
H
A
U
D

Les Viandes

- Filet Mignon de Veau en croûte d'herbes, *ou*
- Carré d'Agneau au Parfum de Garrigue, *ou*
Tian, Pomme Macaire aux herbes

ou

Les Poissons

- Médaillon de Lotte Poêlé aux épices, *ou*
- Dorade à l'unilatéral
Risotto aux Asperges, Purée d'Artichauts



F
R
O
M
A
G
E

Servi sur assiette

- Croustillant de Chèvre Frais de la Trévaresse
Et Méli-mélo de salades vertes à l'huile d'Olive de Pays
ou
- Assortiment de trois fromages affinés
Et Méli-mélo de salades vertes à l'huile d'Olive de Pays

La Suite des Festivités....



FARANDOLE des DESSERTS

Dessert inclus :

- Entremets au choix : Chocolat, agrumes, fruits rouges, praliné, nougat, poire-caramel, opéra...et
- Pièce Montée Traditionnelle (2 Choux),

Ou

- Assiette Gourmande : Deux portions de gâteaux et une boule de glace

Pour plus de Gourmandises...au choix

- Verrines gourmandes :

Crème citron et framboises meringuée ; Mandarine moelleux chocolat, coulis d'abricot, Poires, Moelleux chocolat, meringue ; Fruits rouges en gelée

Tiramisu, Crème Catalane, Mousse au Chocolat

- Fruits rouges et chantilly
- Corbeille de fruits de Saison
- Tartes aux fruits de Saison

Abricots et amandes fraîches -Miel, Tatin, fraises, aux figues, aux pêches, aux fraises

- Pièce Montée macarons assortis
- Fontaine de Chocolat et brochette de fruits frais