



Buffet Tradition

Prix :65,00€

Assortiment de crudités et de hors d'oeuvres

Panier de légumes à l'anchoïade

Poivrons marinés à l'ail et huile vierge

Méli-mélo de légumes verts aux pêches et vinaigrette de framboise

Riz de camargue à la tapenade et légumes du sud croquants

Tiramisu de tomates au basilic et olives noires

Taboulé traditionnel à la menthe fraîche

Assortiment de charcuteries

Pyramide de charcuterie variée et jambon cru

Carpaccio de boeuf aux aromates et anchois

Verrine de chèvre frais et filet de poulet fumé

Crumble d'agneau aux fruits secs et épices d'orient

Aiguillette de canard laqué au sésame "asiatique"

Assortiment de poissons

Beau plateau "saumon" : en bellevue, en terrine et fumé

Verrine de guacamole et brandade de nîmes, transparence citron et croustille

Brochette crevette à l'ananas, sauce aigre douce

Boulgour aux moules, sauce escabèche et emincé de chorizo doux

Rillettes de maquereaux aux olives cassées, huile au fenouil

Plat chaud servi à table

Filet de daurade royale rôti à la peau,

Tomates séchées, marinière de coquillages au safran et pommes fondantes, dragée d'ail adouci

OU

Cuisse de canette braisée au miel et amandes croquantes,

Jus de cuisson à l'infusion de romarin et polenta aux olives picholines, tulipe de légumes du moment

Fromage et fruits

Rouelle de brie

Les bocaux : chèvres marinés aux saveurs provençales, raisin frais

Gâteau des mariés ou pièce montée traditionnelle ou wedding cake

Gâteau à l'américaine à choisir parmi :

Le trianon : entremet aux trois chocolats sur fond croustillant au praliné

Perle noire : biscuit moelleux au chocolat, suprême d'orange au caramel, mousse au chocolat manjari grand cru, croustillant chocolat et riz soufflé

Lou framboise : crème onctueuse à la vanille, financier aux fruits rouges, compôtée de framboises, sablé amande et noisette

OU

Pièce montée traditionnelle :

Appelée aussi "croque en bouche", classique et toujours aussi belle. Composée de 3 choux vanille caramélisés par personne et joliment décorée de nougatine "maison"

OU

Wedding cake (supplément de 6.00 €/personne)

Entièrement personnalisé selon votre thème.

Boissons (Incluses pendant le repas)

Aop costières de nîmes gallician prestige

Blanc, rouge et rosé

Eaux minérales plates et pétillantes

Café et mignardises « maison »

OU

Aop languedoc devois de perret (supplément de 2. 50 €/personne)

Blanc, rouge et rosé

Eaux minérales plates et pétillantes

Café et mignardises « maison »

Champagne

Fontaine de champagne cuvée «vatel» (1 coupe par personne)