



Menu Mistral – Environ 26 pièces par personne

Prix :99,00€

Vin d'honneur

Duree 2h à 3h- environ 26 pièces / personne

Assortiment de macarons salés

Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croutons anchoïade maison et ses panieures de légumes croquants

Pinces de chioggia houmous

Clubs sandwichs sur pain suédois

Conchiglioni de tartare de saumon et caviar de pamplemousse mini brochettes de crevettes façon japonaise

Cuillettes de tataki de thon caviar pamplemousse et soja assortiment de mini nems

Panisses de l'estaque

Samossas végétariens

Atelier plancha

Côtes de bœuf, magrets de canard et crevettes marinées cet atelier est accompagné de deux sauces maison barbecue et miel moutarde aux quatre épices

Atelier Italie

Découpe d'un jambon cru entier avec sa meule de parmesan, burata accompagnée de tomates à l'ancienne, huile d'olive et basilic frais

Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia, beurre baratte et cornichons

Boissons rafraîchissantes (à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail ou soupe champenoise pastis Ricard & whisky

Coca-cola, coca-cola zéro, ice tea

Jus de fruits (orange, pomme) eau plate

Le plat chaud

Grenadin de veau et sa crème infusée au romarin

OU

Nage de sormiou avec sa soupe de poisson et son risotto au riz vermillon

OU

Souris d'agneau confite et jus de thym

OU

Magret de canard sauce sarawak (poivre fumé)

OU

Risotto de bambou sauce verveine et ses légumes vert du jardin (plat végétalien)

Accompagnements : écrasé de pommes de terre et panais à la truffe sur fond d'artichaut et sa farandole de légumes

Buffet de fromages

Brie, tomme grise de montagne, chèvre, camembert et roquefort accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

Buffet des douceurs

Pâtisseries montées (2 choux ou 2 macarons/pers) mignardises (2/pers)

Soleil levant crème légère yuzu

Opera à la feuille d'or

Delice sous bois crème vanille et sureau crème renversée

Flan au spéculoos

Plateau de fruits selon la saison rocher à la framboise

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Vin château saint hilaire à discrétion 2 couleurs au choix

Pain serviette (3 /pers)

Café et thé du monde