



Menu Romarin – Environ 30 pièces par personne

Prix :104,00€

Vin d'honneur

Duree 2h à 3h- environ 30 pièces / personne

Assortiment de macarons salés

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

Cuillères de tataki de thon caviar pamplemousse et soja

Assortiment de mini nems

Panisses de l'estaque

Samossas végétarien

Atelier gnocchi

Gnocchis à l'encre de seiche, à la crème d'asperge verte aux petits légumes verts dans son poisson

Atelier plancha

Côtes de boeuf, magrets de canard et crevettes marinées

Cet atelier est accompagné de deux sauces maison barbecue et miel moutarde aux quatre épices

Atelier Italie

De coupe 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 zero, ice tea

Jus de fruits (orange, pomme) eau plate

Le plat chaud

Dans sa cocotte en fonte placée au centre de la table, le chef vous propose au choix :

Un filet de bœuf avec une sauce aux morilles

OU

Une épaule d'agneau confite au jus de thym

OU

Un paleron de veau cuit à basse température avec une sauce aux morilles

Accompagnements : pommes de terre grenailles et ratatouille maison

Autres suggestions du chef :

Un menu choucroute d'agneau ou un cochon de lait à la broche (supplément de 8€/personne)

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

Star Événements

Délice sous bois crème vanille et sureau crème renversée

Flan au spéculos

Plateau de fruits selon la saison rocher à la framboise

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

Vin châteauneuf saint hilaire à discrétion 2 couleurs au choix

Pain serviette (3 /pers)

Café et thé du monde