



Menu Calanque - Environ 40 pièces par personne

Prix :109,00€

Vin d'honneur

Durée 3h à 4h- environ 40 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 italienne

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

Star Événements

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

Atelier saumon

De coupe un saumon entier façon gravlax et son saumon fumé cet atelier est accompagné de beurre demi sel et pain suédois

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

Grenadin de veau et sa crème infusée au romarin

OU

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

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 verts 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

Accompagné d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

Buffet des douceurs

Pie montée (2 choux ou 2 macarons/pers) mignardises (2/pers)

Star Événements

Soleil levant crème le gére yuzu

Opera à la feuille d'or

Délice 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 champagne saint hilaire à discrétion 2 couleurs au choix

Pain serviette (3 /pers)

Café et thé du monde