



Menu Prestige – Le Provence

environ 50 pièces par personne

Prix :146,00€

Vin d'honneur

Durée 3h à 4h- environ 50 pièces / personne

Bar à huîtres

Huîtres Bouzigues & fine claire

Crevettes entières et leur mayonnaise beurre baratte demi-sel vinaigre à l'échalote et citron

Pain de seigle & pain citron

Atelier gnocchi noir a la bisque

Gnocchis noirs à l'encre de seiche crème de bisque & parmesan

Atelier Corse

Jambon et saucisson

Coppa et lonzu

Cet atelier est accompagné de 2 fromages du maquis fromage selon saison

Atelier bouillabaisse

Bouillabaisse revisitée

Cet atelier est accompagné de croustons à l'ail et de rouille

Bar à tomates - mozzarella

Star Événements

Tomates à l'ancienne

Tresse fumée, burata, mozzarella di búfala crème de balsamique, huile d'olive, basilicade & gressins

Atelier brasero

Coûtes de cochon, coûtes de bœuf & magrets de canard

Brochettes de st jacques

Cet atelier est accompagné de deux sauces maison, barbecue et miel moutarde

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

Filet de bœuf Wellington sauce morilles

OU

Coeur de thon mi-cuit sauce vierge

OU

Filet d'agneau aux mendiants au jus de thym

Accompagnement : légumes du jardin

Buffet de fromages

Farandole du berger

Accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et fruits secs

Buffet des douceurs

Pieûce monteûe (2 choux ou 2 macarons/pers) mignardises (2/pers)

Soleil levant crème leûgeûre yuzu

Star Événements

Opéra à la feuille d'or

Délice sous bois crème vanille et sureau crème renversée

Flan au spéculos

Plateau de fruits selon la saison rocher à la framboise

Caribbes citron vert et pluche de coco et rhum Pavlova aux agrumes

Atelier mini crème brûlée