Menu n°4

Prix :119,00€

L'apéritif

8 pièces par personne dont 2 ateliers

***

Les entrées au choix

Risotto aux truffes et parmesan

OU

Saumon mariné à l'aneth aux légumes croquants

OU

Salade de homard, légumes croquants et agrumes

OU

Foie gras de canard mi-cuit au chutney de pommes

***

Le poisson au choix

1/2 langouste grillée à la plancha sauce vierge

OU

Saint-Pierre au citron vert jus de romarin

OU

Dos de loup poêlé en piperade de légumes aux aromates

OU

Pavé d'espadon à l'antiboise, fenouil confit pomme fondante

ET

1 garniture au choix :

Poireau au curry

OU

Villa Les Roses

Tomates confites

OU

Tombée d'artichauts

OU

Fenouil confit

***

Le trou normand

Granité au citron jaune et Limoncello

***

La viande au choix

Mignon de veau sauce aux cèpes

OU

Filet de bœuf poêlé aux senteurs des sous-bois

OU

Filet de canard rôti aux épices

OU

Riz de veau braisé sauce morille

ET

1 garniture au choix :

Gratin dauphinois

OU

Légumes croquants de saison

OU

Ecrasé de pomme de terre à la truffe

OU

Gratin de légumes

OU

Risotto crémeux

OU

Polenta aux olives

OU

Poêlée de champignons

OU

Baby légumes confits

***

Le fromage

Sélection de fromages affinés et son mesclun niçois

***

Le dessert

Pièce montée des mariés au choix : traditionnelle ou américaine

Assortiment de mignardises

***

Les boissons à discrétion

2 cocktails au choix et softs à l'apéritif

Côtes de Provence AOC (rouge, blanc, rosé) au dîner

Champagne au dessert (2 coupes par personne)
Eaux minérales et café

***

Le personnel

inclus jusqu'à minuit heure, au-delà, un supplément de 25 € ttc par heure et par extra sera facturé

***

Le matériel

Tables, chaises, vaisselle complète et arts de la table

119 € par personne (tva non applicable, art.b du cgi)

Convives uniquement à l'apéritif :

18€ par personne (tva non appliquable, art. B du cgi)

Les menus enfants
entrée, plat, dessert et soft : 22€ par enfant (tva non applicable, art.b du cgi)

Plat, dessert et soft : 15€ par enfant (tva non applicable, art.b du cgi)

Buffet froid : 20€ par enfant (tva non appliquable, art. B du cgi)

Atelier + chef : 30€ par enfant (tva non appliquable, art. B du cgi)

Modalités de paiement :

30% à la réservation, 30% 10 jours avant et le solde le jour de la prestation

Le 1er acompte sera versé à la commande, avec le retour du devis comportant la mention « bon pour accord », la date de la commande, le nom et la signature du client (et le cachet si ce dernier est une société).
L'acceptation du devis ne prendra effet qu'à réception de l'acompte et du devis validé.

Cette proposition est modifiable selon vos attentes et vos envies.