Délicieux menu 3

Prix :52,50€

Vin d'honneur (14 pièces/p environ)

Gaspacho (1 au choix : traditionnel ou revisité (selon saison ; petit-pois & menthe, melon & basilic, pastèque, ...)

Mini brochette tomate cerise, mozzarella, pesto & jambon cru

Mini tatin oignons caramélisés

Mini club (1 au choix : Fraîcheur (jambon, chèvre frais & ciboulette) ou Nordique (saumon & aneth) ou Matelot (rillettes de la mer) ou Veg (chèvre frais, tomates séchées, basilic)

Crudités & houmous

Macarons (1 au choix : tapenade ou Foie gras & pain d'épices)

Mini cupcake (1 au choix : Séville (chorizo) ou Nordique (saumon & aneth) ou Garrigue (courgette & thym) ou Oriental (carotte & cumin)

Panacotta (1 au choix : saumon & cube acidulé ou Poivron & chapelure d'olives noires)

Mini cuillères (1 au choix : Ceviche ou Moules en escabèche ou à la Thaï ou caviar d'aubergine, débris de Féta, coriandre fraîche & sésame)

Autres options pour le vin d'honneur

Découpe de jambon Serrano (accompagné de Pan con Tomate) +2.50€/p

Découpe de saumon fumé (accompagné de gaufres et de crème à l'aneth) +3.50€/p

Brasucade + 2€/p

Animation plancha +2€/p

Boeuf (provençale ou Thaï) ou Poulet (épices ou citron & basilic) ou seiche (persillade ou gingembre) ou kefta ou Coeurs de canard en persillade ou Crevettes au saté (+0.50€/p)

****

Plat (1 au choix. Servi à l'assiette)

Filet mignon de porc (ou de veau +4€/p) en croûte d'herbes, timbale de boulgour & courgettes rôties aux herbes

OU

Cocottes Gourmandes

Médaillons de poulet fermier farcis aux saveurs du Sud, légumes du soleil & palet de polenta dorée

OU

Médaillons de Magret de canard en sucré/ salé, cuisson basse température, réduction de vin rouge & Mousseline de patates douces épicée légèrement

OU

Pluma de porc ibérique, pipérade au chorizo & écrasé de pommes-de-terre à l'huile d'olive +2€/p

OU

Rôti de lotte lardé, pesto rouge & riz coloré

OU

Dos de cabillaud, crème et écailles de chorizo, tomates provençale & palet de polenta dorée

OU

Médaillons de Flétan farcis, Chapelure d'olives noires, crème d'ail & écrasé de pommes-de-terre à l'huile de truffe (+2€/)

****

Fromage

Buffet de Fromages (de chez Jean-Noël, affineur à Lunel Viel) (+4.40€/p)

****

Buffet des Desserts (1 au choix)

Assortiment d'entremets. Au choix : notre « Créatif » (parfums à déterminer ensemble) ou Royal ou Charlotte (parfum à déterminer ensemble) ou Fraisier (en saison)

OU

Assortiment de mignardises x5 (macarons, financiers, chouquettes, verrine, mini cupcake)

OU

Entremet XL & assortiment de mignardises x3