



Délicieux menu 4

Prix :53,50€

Vin d'honneur (5 au choix soit 8 pièces environ/p):

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 escabeche 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 : Bœuf (provençale ou Thaï) ou Poulet (épices ou citron & basilic) ou seiche (persillade ou gingembre) ou kefta en mini sucettes ou Cœurs de canard en persillade ou Crevettes au saté (+0.50€/p)

Entrée (1 au choix. Servie à l'assiette)

Tatin de tomate ou d'oignons caramélisés, Pélardon & miel sur lit de mesclun

OU

Cocottes Gourmandes

Dôme de courgette, croustillant parmesan, chapelure d'olives noires sur lit de mesclun

OU

Dôme saumon, cœur mangue, croustillant coco sur lit de mesclun

OU

Dôme foie gras, cœur figue, croustillant épicé sur lit de mesclun

OU

Ceviche +3.50€

OU

Tartare de St Jacques +7€/p

Plat (1 au choix. Servi à l'assiette)

Filet mignon de Porc (ou de veau +4€/p) en croûte d'herbes, Boulgour & courgettes sautées aux herbes

OU

Médailles de poulet fermier farcis aux saveurs du Sud, Légumes du soleil & Palet de polenta dorée

OU

Médailles 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, tomate à la provençale & riz coloré

OU

Dos de cabillaud , crème et écailles de chorizo, tomate provençale & Palet de polenta dorée

OU

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

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

Buffet des Desserts (au choix)

Cocottes Gourmandes

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