



Un mariage au cœur de la Provence

Exemples de repas sachant que tout est parfaitement adaptable selon vos souhaits gustatifs, les produits de saison et le déroulé de votre événement.

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces différentes servies au buffet) :

Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne,

Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto,

Guacamole de crevettes,

Tartare de saumon,

Foie gras poêlé sur pain de campagne, brioche ou pain d'épices maison,

Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),

Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croûtons,

Poisson cru à la tahitienne,

Pana cotta de St Jacques,

Beignet de courgette & son coulis de tomates.

Dîner servi aux buffets chauds (plancha) / froids

Buffets des entrées (3 différentes)

Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin),

Salade niçoise,

Caponata sicilienne (dès d'aubergine grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates & petits pignons).

Buffets chauds (grillés à la plancha devant les convives)

Mini escalope de saumon grillé,

Mini escalope de bœuf,

Mini escalope de volaille grillée,

&

Poêlé de légumes croquants,

Polenta crémeuse.

Fromages

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts

Pièce montée nougatine (2 choux par personne)

&

Mini brochette de fruits frais selon marché du jour

Café & thé, eaux plates & gazeuses.