



Le festif

Prix :89,00€

Pot d'arrivée et de bienvenue

Citronnade et orangeade à volonté en libre service pour petits et grands.

Apéritif des mariés

Soupe champenoise (ou autre cocktail du barman)

Boissons soft servies à volonté

Grignotages : Tapenade ; caviar d'aubergine et farandole de sauces servis avec leurs croûtons grillés et ses juliennes de légumes du marché

Cocktail apéritif : 12 pièces et 3 ateliers au choix

Nos pièces froides

Mille-feuilles de pain d'épices foie gras et figues de Solliès

Chantilly de foie gras sur son toast de pain brioché grillé

Mini crèmes brûlées au foie gras

Sucettes de mozzarella panée à la truffe et Serrano

Saumon gravelax

Makis (saumon, thon, avocats, concombre...)

Sushis (Thon, daurade, saumon)

Verrines : Chantilly aux fines herbes et noix de pétoncles à la provençale

Tartare : saumon, daurade ou thon (au citron vert et aneth; façon Thai; à l'orientale; citron confit)

Minestrone de crevettes et guacamole

Soupe de melons et basilic frais (en saison)

Gaspacho

Tartes fines, mousse de chèvre et tomates confites
Tuiles aux céréales, mousse de roquefort et noix
Tonnelets de concombre et rillettes de thon épicées
Tomates cerises façon pomme d'Amour aux sésames
Roulés de carottes, ricotta et fines herbes
Pannequets, aubergine et ricotta
Mini brochettes tomates cerises, mozzarella et pesto
Mini wraps : (au choix)
Nordique (fromage blanc, saumon et fines herbes)
Antillais (thon, avocat et curry)
Mexicain (poulet mariné, poivrons et salsa)
A la provençale (tomates, aubergines et brousse)

Nos pièces chaudes

Mini muffins au comté et lardons
Veloutés : aux cèpes ou aux châtaignes et sa chips de poitrine fumée
Mini burgers
Mini bruchettas au jambon cru, tomates et parmesan
Croustades au chèvre et figatelli
Cornets de frites de panisses
Mini Paninis : (Au choix)
chorizo
Tomates, mozzarella et basilic
Brousse ou chèvre et figatelli
Fêta et tomates séchées

Jambon cru, roquefort et noix

Brousse, basilic et lonzu

Nos ateliers et animations : 3 au choix

Foie gras dans tous ses états : en terrine ou poêlé devant vous, avec son pain de campagne, d'épices et ses confitures

OU

Brouillade de truffes ou au corail d'oursins

OU

Atelier bouillabaisse marseillaise et ses brochettes de poissons

OU

Découpe de jambon Serrano et ses tranches de pain de campagne

OU

Atelier burger à confectionner devant vous (Boeuf et veau ; Cheddar, comté, roquefort ; bacon ; oignons rouges ; tomates ; salade et sauces au choix)

OU

Atelier de pâtes fraîches et ses sauces

OU

Atelier de potages maison

OU

Atelier wok et ses marinades (poulet ; boeuf ; gambas ; Saint Jacques ; de la mer ; végétarien au tofu ; végétarien à notre façon ; aux légumes croquants)

OU

Atelier crèmes brûlées salées

Repas servi à table

Petit rôti de veau de lait farci aux pistaches et Ecrasé de pommes de terre douces

OU

Filets de cailles rôtis au romarin sur sa tarte fine aux pommes fruits

OU

La Fine Bouche

Pressé d'agneau de sept heures et Pommes de terre rattes confites

OU

Dos de sanglier mariné, sauce au vin rouge et Poire pochée, galette de céleri

OU

Rôti de lottes lardé, jus de viande et Aumônière de légumes

OU

Gourmandises de soles et caviar de tomates séchées et Mille-feuilles de légumes sabayon aux olives noires

OU

Feuillantines de boeuf farcies aux champignons, sauce aux morilles et Pommes de terre grenailles, tomates confites

Plateau de fromages au choix et ses jeunes pousses de salades du marché.

Buffet de desserts et son animation

Assortiments de gâteaux maison :

Pièce montée et sa nougatine

Opéra; castel; Forêt noire; Trianon; Dacquoise aux 3 chocolats...

Fraisier; framboisier; Entremet aux fruits; Tarte au citron meringuée; Tartes aux fruits frais de saison; Bavarois...

Saint Honoré; Religieuses café, chocolat, vanille; Bûche pâtissière

ET

Cascade de fruits de saison

ET

Mini mousses au chocolat

Animations : au choix

Mini crèmes brûlées

OU

Crêpes

OU

Fruits de saison grillés et flambés

OU

Fontaine de chocolat

OU

Bar à smoothies

Tous nos plats sont élaborés par nos soins à base de produits frais et nous assurerons nous-mêmes entièrement le service pour vous satisfaire au mieux.