Menu mariage en Provence

Prix :79,00€

Rafraîchissement et accueil des invités par nos maîtres d'hôtel

Citronnade, orangeade, sirops bio, cocktail détox (concombres gingembre), etc ..

ET

Dégustation de biscuits Provençaux

****

Cocktail et vin d'honneur

12 pièces salées servies au plateau

ET

2 ateliers

****

Mise en bouche (quelques exemples)

Cappuccino de cèpes et truffes

Royal Saint-Jacques, jus homardine

Soupe glacée courgettes, basilic (vegan)

Velouté de lentilles Bio du Var, chantilly au lard fumé

Panna cotta parmesan et petits pois primeurs

****

Plats : (quelques idées et nous pouvons vous proposer d'autres plats suivant vos envies)

Médaillon de lotte, coquillages et légumes rôtis, raviolis à la brousse et citron confit ; jus d'une bouillabaisse en soupière, rouille et croûtons.

OU

Risotto fregola sarda (petites pâtes rondes sarde) aux truffes, filet de loup sur peau et jus de rôti, légumes "Paysans"

OU

Suprême de volaille fermière " Label Rouge", farce fine aux girolles, mozzarella fumée et dauphinois aux truffes

OU

Compressé de boeuf, Dauphinois aux truffes, carottes fanes bio rôties au beurre frais et jus d'une daube

OU

Filet de boeuf français, sauce périgueux et purée aux truffes, légumes au sautoir

OU

Quasi de veau / cuisson basse température / sauce limoncello / polenta gratinée au vieux parmesan , huile de basilic

****

Fromages

À votre convenance ; au plateau, assiette, buffet , ou, pas de fromage; et nous pouvons prévoir un trou Provençal à la place, ou bien, un avant-dessert , donnez-nous vos envies et nous saurons les interpréter.

****

Dessert : réalisé par un maître pâtissier formé par un MOF (Meilleur Ouvrier de France)

Pièce montée choux, macarons, avalanche de desserts, assiettes gourmandes... Selon vos souhaits

Nous prévoyons 4 desserts par pers, en taille café gourmand

****

Dans la nuit

Retour du fromage et charcuterie plus pain frais et en option payante : Croque monsieur, soupe au pistou , coquillettes aux truffes , mini burger , etc ...