



Menu Gold-Signature Chef Sylvain Cortes

Prix :98,00€

Accueil rafraîchissement dès l'arrivée des convives :

- Citronnade
- Eau plate & pétillante
- Détox Water Concombre, citron, vert et menthe
- Smoothie fruits frais de saison (à la demande)

Démarrage du Cocktail Vin d'honneur

- 1.Les Verrines
 - 2.Les Plateaux Canapés
 - 3.Les Mini Lunchs
 - 4.Les pièces chaudes
- 5.2 Animations au choix devant les convives

Ateliers Culinaires & Animations Gourmandes à choisir :

- Jambon Serrano Ibérique Découpe minute d'un jambon ibérique affiné, révélant toute sa richesse aromatique et sa texture fondante.
- Tataki de Thon Thon mi-cuit mariné aux saveurs d'agrumes, tranché finement devant vos invités pour une expérience sensorielle raffinée. • Saumon Gravlax Maison Saumon mariné aux épices douces, subtilement parfumé à l'aneth, découpé à la minute et servi avec élégance.
- Mozzarella di Bufala d'Exception Véritable mozzarella di bufala importée d'Italie (3 à 6 kg), servie avec tomates tricolores — jaune ananas, verte et cœur de bœuf — relevées d'un filet d'huile d'olive vierge.
- Bar à Sushi Sélection raffinée de sushis et makis, réalisés avec précision et fraîcheur.
- Découpe de Foie Gras Maison Foie gras maison tranché sur toast gourmand, accompagné de confitures de figue et d'oignon, et de pain d'épices légèrement grillé.
- Jardin de Légumes & Buffet Végétal Assortiment de légumes croquants, dips parfumés et sauces maison aux notes citronnées.
- Panier d'Anchoïade Provençale Légumes frais à tremper dans une anchoïade maison, authentique et savoureuse.
- Boulettes de Bœuf à l'Anis Recette méditerranéenne parfumée aux épices et aux notes d'anis doux.

- Bœuf façon Bangkok

Bavette de bœuf émincée, sautée minute dans une sauce soja et menthe fraîche, accompagnée de légumes croquants aux saveurs asiatiques.

- Brochettes de Poulet Teriyaki

Poulet mariné dans une sauce teriyaki maison, grillé à la perfection.

- Crevettes Flambées au Pastis

Flambées sous vos yeux, révélant un parfum anisé subtil et gourmand.

- Noix de Saint-Jacques Snackées au Jus d'Agrumes

Cuisson minute pour une texture fondante et une note acidulée raffinée.

- Barracuda Flambé au Pastis

Poisson noble préparé sur plancha, flambé au pastis pour une touche anisée délicate et une chair fondante.

- Meule de Parmesan à la Truffe, Flambée au Cognac

Pâtes fraîches terminées dans une meule de parmesan, sublimées à la truffe noire.

- Plancha Gourmande

Brochettes au choix : poulet, crevettes ou noix de Saint-Jacques.

- Animation Nouilles Minute

Nouilles sautées à la demande : aux légumes, au poulet, aux boulettes de viande ou aux falafels (V).

- Canard & Figatelli Flambés au Porto

Saveurs corses et gourmandes, sublimées par une flambée au porto.

- Brasero Prestige (supplément 7,50 € / personne – obligatoire)

Côte de bœuf et magret de canard cuits au feu de bois.

Personnalisation possible selon vos envies (viande ou poisson). Langouste sur devis.

6. Le passage à table : dîner à l'assiette entrée à la demande + plat principal :

Dîner servi à l'assiette : 6 propositions

Une expérience gastronomique signée L'Art des Sens, où chaque création révèle finesse et élégance.

1 – Amour

Ballotine de volaille délicatement farcie, nappée d'une émulsion parfumée au combava,

accompagnée d'un risotto à la truffe (ou sans truffe sur demande), de légumes croquants et de carottes caramélisées aux agrumes.

Un plat plein de tendresse et d'équilibre, où chaque bouchée évoque la douceur d'un moment partagé.

2 – Douceur

Souris d'agneau confite longuement au thym, servie avec un gratin de pommes de terre à la truffe (ou sans truffe sur demande), des légumes de saison croquants et des carottes fondantes.

Une création réconfortante et généreuse, où la lente cuisson révèle toute la délicatesse des saveurs provençales.

3 – Délicatesse

Médailillon de veau tendre aux morilles, accompagné d'un écrasé de pommes de terre à la truffe (ou sans truffe sur

demande),
de légumes croquants et de petits pois gourmands délicatement glacés au combava.
Une alliance subtile entre raffinement et onctuosité, pour une expérience tout en finesse et en harmonie.

4 – Étoilé

Filet de Saint-Pierre rôti, délicatement sublimé par une émulsion au combava,
accompagné d'un risotto à la truffe (ou sans truffe sur demande),
de légumes croquants et de carottes glacées à l'orange.
Un plat d'exception célébrant la noblesse du Saint-Pierre : chair fine, cuisson parfaite et parfums d'agrumes se fondent dans une harmonie subtile, entre mer et soleil de Provence.

5 – Prestige

Filet de bœuf Rossini, écrasé de pommes de terre à la truffe noire,
légumes croquants au combava, carottes glacées à l'orange.
Une signature d'exception, mariant la noblesse du bœuf et la richesse du foie gras dans une symphonie de saveurs puissantes et raffinées.

6 – Sublime

Suprême de canard confit, écrasé de pommes de terre (avec ou sans truffe),
légumes croquants au combava, carottes glacées à l'orange.
Un plat aux accents gourmands, où la tendresse du canard rencontre la douceur de l'écrasé et la fraîcheur d'agrumes délicatement parfumés.

7.Fromage service à l'assiette salade truffée individuelle + une planche de fromage à chaque table

8.buffer dessert ou service à l'assiette

Le Dessert

- Assortiment des pièces mignardises :
 - Macarons
 - Roses de sable au chocolat au lait
 - Guimauves framboise, citron
 - Cannelés
 - Rochers à la noix de coco
- Bar à crêpe ou Bar à Pancakes
- Assortiment des fruits frais de saison
- La pièce montée traditionnelle de choux et nougatine est incluse
(possibilité d'un Wedding cake sur Devis)

*****Option 1 – 98€ ht / adulte tout compris tva 10%**

Boissons soft incluses

Eaux plates et gazeuses, jus de fruits variés (pomme, orange),
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Virgin Mojito (sans alcool).

*****Option 2 – 130 € ht / adulte tout compris 10% tva**

Boissons softs + alcoolisées incluses

À table :

L'art des Sens Traiteur

Vins blanc et rouge Domaine de Margarot, servis à discrétion.

Pour le cocktail apéritif / vin d'honneur :

Whisky, Pastis, Martini (2 bouteilles de chaque),
Punch & Soupe Champenoise (avec alcool) – environ 10 litres,

Virgin-Mojito (sans alcool), eaux plates et gazeuses, jus de fruits variés.

Pour le dessert :

Blanc de blanc Adrien Romet – 1 bouteille pour 4 personnes.

Le droit aux bouchons ne s'applique pas.

Si vous choisissez de fournir vos propres alcools, leur service sera **assuré par nos équipes, du début jusqu'à la fin de votre réception, sans aucun supplément.**