



Menu Flore

Prix :94,00€

Macarons salés à la tomate et au basilic

Macarons salés au chèvre et au piment d'Espelette

Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes et noires avec croutons

Anchoïade maison et ses panieures de légumes croquants

Conchiglioni de tartare de saumon et caviar de pamplemousse Mini brochette de crevette façon japonaise

Club sandwich sur pain suédois

Assortiment de mini nem

Panisse de l'Estaque

Samoussa végétarien

Cuilleure de Tataki de thon caviar de pamplemousse et soja

Club sandwich sur pain suédois

Assortiment de mini nem

Panisse de l'Estaque

Samoussa végétarien

Cuilleure de Tataki de thon caviar de pamplemousse et soja

Atelier Italie

Le chef en tenue de coupe un jambon cru entier avec sa meule de Parmesan, beurre baratte et cornichons

Cet atelier est accompagné de pains ficelles aux olives et Focaccia

Burata avec caisse de tomates à l'ancienne, huile d'olive bio AOP de Provence et basilic frais

Le Domaine de la Rotonde

Boissons rafraîchissantes (à volonté durant toute la durée du cocktail)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail

Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea

Jus de fruits (orange, pomme)

Eau plate

Plats chauds au choix servis à table

Suprême de pintade label rouge sauce bière caramélisée

OU

Grenadin de veau et sa crème au Romarin

OU

Souris d'agneau confite et jus de thym

OU

Filet de loup sauce verveine

Plats accompagnés d'un écrasé de pomme de terre à la truffe *Meilanosporum* et jardinière de légumes

Plateaux de fromage sur ardoise

Brie, Tomme grise de Montagne, chèvre, camembert, Roquefort accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive AOP Provence.

Grand buffet des gourmandises

Pâtisseries (2 choux ou 2 macarons / personne)

Mignardises (2 / personne),

Cheesecake au spéculos, yuzu et chocolat blanc

Tartes aux fruits de saison

Atelier minis crêpes et fondue

Le Domaine de la Rotonde

Sucre, Grand Marnier, chocolat chaud, bananes

Fondue au chocolat avec ses gourmandises de notre jeunesse : (fraise Tagada, Chamallow, guimauve, meringue, banane, melon, pastèque, pomme) Chantilly & Chouquette

Café et thé du monde

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à disposition (Evian et Badoit)

Pain serviette (3 / personne)

Minimum facturable incompressible de 60 personnes adultes (hors enfants et prestataires)

Attention ce menu ne comprend pas les alcools de l'apéritif ni le vin du repas