



## Menu Made in Provence de 70€ à 80€ en service traiteur

Prix :70,00€

### Apéritif

Punch, pastis, whisky, martini, vodka, bière pression ainsi que tous les softs

Plateaux de différents amuse-bouches

Planches de charcuterie jambon cru, rosette, mortadelle, jambon blanc et croûtons

Bocaux de tapenade d'olives, de crème d'aubergine et de crème de poivrons tomates et petits croûtons

Panier de légumes de saison accompagné de son anchoïade et sa sauce vinaigrette

### Planchas

Mini brochette de bœufs aux herbes

Mini brochette de poulet mariné

Mini brochette de magret de canard et poivron

Mini brochette de Saint-Jacques et chorizo

Saucisses chipolatas et merguez

Seiches marinées

\*\*\*\*

### Deux formules possibles pour le plat principal

#### Plat chaud servi à table formule n°1 à 90€

Agneau et sa sauce accompagné de sa crème de pois chiche et sa poêlée de légumes

Ballottine de volaille aux bolets et cèpes accompagnée d'un écrasé de pommes de terre et ses légumes

Filet mignon et son jus accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de légumes

Poisson selon arrivage accompagné de son risotto et ses légumes

OU

# Les Salons de Laure

---

## Plat chaud servi à table formule n°2 à 100€

Carré de porc et son jus sur son écrasé de pommes de terre et son flan de légumes

Filet de bœuf et sa sauce au poivre accompagné de pommes de terre et ses légumes

Souris d'agneau confite 10 heures accompagnée de son écrasé de pommes de terre et sa poêlée de légumes

Gambas jus d'herbes sur risotto crémeux au parmesan

\*\*\*\*

## Fromage

Trio de fromages accompagné de salade

\*\*\*\*\*

## Dessert

Café et thé

Buffet de desserts

Entremets, gâteaux, tartes, verrines, macarons

Pièce montée, sa nougatine et son décor en sucre tiré

Choux à la crème pâtissière et choux au Nutella spéculoos

\*\*\*\*

Nos prestations incluent : la salle ainsi que le personnel

Les vins durant le repas (Côtes du Rhône en rouge et Côtes de Provence en rosé et blanc)

L'eau plate et gazeuse ainsi que des soft durant la soirée

Le champagne (1 bouteille pour 6 personnes)

Pour un minimum de 80 personnes le samedi de mai à septembre inclus

- 20€ pour les menus hors samedi ou samedis basse saison (de octobre à avril)