



Saveurs Provençale

Cocktail assortiments de petites bouchées froides et chaudes (15 pièces par personne)

Assortiment de cornets tomate au caviar d'aubergine à l'huile d'olive et tomates cerises

Petits cannelés aux légumes

Moules Provençales gratinées

Duo de tapenades artisanales

Anchoïde et ses légumes du jardin

Animations culinaires

Jambo cru à l'os découpé à la minute et servi sur des pan con tomate

Foie gras au torchon maison servi avec une déclinaison de pains, confits de figues et d'oignons

Entrée

Tatin de tomates anciennes, au balsamique complotée d'oignons et tuile de parmesan

Plat

Souris d'agneau confite au jus de romarin et ail, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe et farandole de légumes

Fromage

Plateau de fromages et salade huile d'olive et noix

Dessert

Buffet de desserts, fruits frais et pièce montée