



## 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 compotée 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