

# Menu Confort.

## Les boissons apéritives.

Soupe champenoise **ou** punch.  
Pastis, Martini blanc et rouge, whisky, jus de fruits et soda.

## Les mises en bouches apéritives.

### Les feuilletés (4 pièces par personne).

Saveurs : soubressade, pesto basilic et tomates séchées, anchois.  
Mini pizza et mini pissaladière.

### Les canapés (3 pièces par personne).

Œuf de lump sur beurre orangé & Tapenade tomate et amandes.  
Noix et fromage frais sur beurre au miel & Saumon fumé sur beurre citronné.

### Les dips (Présentés dans leurs bols chefs)

Tapenades d'olives noires et vertes.  
Saumon fumé en curry.

Accompagnés de croustilles de pain à l'huile d'olive et au thym.

### Les mini-cuillères (2 pièces par personne).

Lentilles du chêne marinées au vin blanc et à la ciboulette (champignons).  
Le chutney de tomate cerise à la tome de brebis.

### Les mini-brochettes (1 pièce de chaque par personne).

Bille mozzarella et tomate cerise au pistou.  
Chèvre frais en croûte de Sesame et raisin blanc.

### Animation Plancha (1 pièce de chaque par personne).

Le chorizo grillé.  
La petite sèche au satay

## Le plat.

### Viande ...

Le médaillon d'agneau de Provence confit, sauce au romarin,  
et son gratin savoyard.

**ou**  
Le pressé de veau aux échalottes  
accompagné de son gratin savoyard.

**ou**  
Le suprême de pintade fourré aux cèpes en canon  
accompagné de ses grenaille garnie au herbes fraîches.

**ou**  
La cuisse de canard confite et farcie aux trompettes de la mort  
et son millefeuille de pomme de terre à la sauge.

**ou**  
Le rable de lapin fourré au foie gras à la royale  
et son palet de polenta moelleuse.

La poitrine de porc du Ventoux aux saveur d'agrumes et son jus réduit  
et son clafouti de cèpes.

### ... ou poisson.

Le dos de cabillaud au crumble de basilic au lait d'amande  
sur son risotto de boulgour au pesto de pousses d'épinards.

**ou**  
Le filet de sandre rôti aux grains de fenouil préparé en aïoli.

**ou**  
Le ½ homard d'Atlantique gratiné au beurre de corail,  
et son risotto di verdure (+ 6€ /pers).

Tous nos plats sont décorés de brochettes de légumes frais rotis  
et de sa tatin d'échalotte.

## Le fromage.

### Servi au buffet ...

Assortiment de Brie, Camembert, tome des montagnes et fromage de chèvre  
accompagné d'une confiture de figues

### ... ou à l'assiette

Le croustillant de Brie **ou** le chèvre nappé de miel et noisettes  
et son bouquet de jeunes pousses.

## L'entrée.

(au choix).

### L'assiette tendance.

La charlotte de chèvre frais aux aubergines rôties,  
sa concassée de tomates fraîches à la cébette, sa glace de figues  
et son bouquet de jeunes pousses à l'huile d'olive.

### L'assiette méditerranéenne.

Le bouquet de gambas en kadaif et son méli-mélo de légumes grillés  
et un bouquet de jeunes pousses à l'huile d'olive.

### L'assiette gourmande.

Le médaillon de foie gras de canard mi-cuit aromatisé au Sauternes  
servi avec son chutney de figues  
et son pain brioché maison aux pruneaux.

### L'assiette méridionale.

Les filets de rougets en canapé au beurre de chorizo  
accompagnés de leur marie galante de queues d'écrevisses  
sur son lit de roquette.

### L'assiette périgourdine.

L'oeuf mimosa à l'huile de noix et aux truffes en son nid  
servi avec ses grenailles farcies aux gesiers de canard  
sur son lit de jeunes pousses et granny smith.

### L'assiette Prestige.

Le ½ homard d'Atlantique en son écrin croustillant  
et sa bisque montée en chantilly accompagné  
de son rouleau de printemps au crabe.

(+ 6€ /pers).



## Les desserts.

### Le gâteau.

Le royal de chocolat.

**ou**

Le fraisier et son coulis de fruits rouges.

**ou**

Le wedding cake entremet à la française.

### La pièce montée (+ 5€ /pers).

La pyramide de macarons 3 saveurs (3 pcs/pers)

**ou**

La pièces montée de choux 2 saveurs (2 pcs/pers)

## Le vin & les boissons.

Eaux minérales plates et gazeuses.

Vin Château Virant | côtes d'Aix-en-Provence | rouge & rosé ou blanc (+ 2€ /pers).

Café mis à disposition après le dessert.

## Prestations complémentaires

Trou normand à la liqueur du Garlaban (+2€ /pers).

Service bar continu jusqu'à 5 h  
comprenant un cocktail + boissons apéritives (+ 8€ /pers).

## Conditions de prestation.

Le bon déroulement de votre réception sera assuré  
par un maître d'hôtel et son équipe de service jusqu'à 1h30.

L'envoi des différents mets sera géré par un chef cuisinier expérimenté.

La prestation comprend la fourniture d'un service de table  
(assiettes, couverts, verres) ainsi que le dressage (nappes et serviettes).

Menu enfant : Nuggets de poulet gratin et donut.

Même choix de plat pour tous les convives.



Tél/Fax 09.53.85.74.70 - info@mets-d-ici.fr - Impasse Jean Jaures 13320 Bouc Bel Air

Découvrez-nous sur [www.mets-d-ici.fr](http://www.mets-d-ici.fr)