

Menu Convivial.

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

Les canapés (3 pièces par personne).

Cœuf 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).

Lentins du chêne marinés 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 buffet chaud.

Les plats chauds. (2 plats au choix).

Viande...

Le sauté de boeuf au saté.
La gardianne de taureau.
Le sauté de poulet aux cèpes.
La blanquette de veau au citron. (+ 2€ /pers).

... ou Poisson

Les gambas à l'armoricaine.
Les moules de Bouchot façon poulette.
Les encornet flambé au pastis et dans leur sauce à l'encre.
Les noix de St Jacques à la fondue de poireaux. (+ 4€ /pers).

L'accompagnement. (1 plat au choix).

Les pommes de terre au four aromatisées à la sauge.
La lasagne aux champignons des bois et à la crème.
La parmeggiane d'aubergine.
Le riz pilaf aux trois poivrons.
Plat supplémentaire (+ 2€ /pers).

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.

Le buffet froid.

Les salades (2 salades au choix).

La Périgourdine
(Magret fumé, gésiers, oignons séchés, croûtons & pommes vertes, salade mélangée).

La Bergère
(Lardons fumés, chèvre, oignons séchés, croûtons, œuf dur, salade mélangée).

La Shanghai
(Choux chinois, poivrons rouges, soja, surimi, coriandre, menthe et cacahuètes).

La Piémontaise
(Saucisse fumée, tomates, persil, œuf dur, pommes de terre et mayonnaise).

L'Italienne
(Aubergines, courgettes & tomates cerises rôties, poulet mariné, pesto, penne rigates).

La Gibraltar
(Fruits de mer, tomates, maïs, thon, poivrons verts, oignons rouges, riz safrané).

Les terrines (1 portion de chaque par personne).

Moelleux de courgettes au Reggiano et son coulis de tomate maison.
Terrine de pois chiches au fromage de chèvre et son jus d'herbes.

Les fraîcheurs (1 choix par ligne, 3 lignes au total).

Les champignons garnis de ricotta **ou** la salade de pulpe aux tomates confites.
Le saumon gravlaks à l'aneth **ou** la carmine à la mangue et crevette.
L'anchoïade de légumes **ou** les poivrons au basilic.



Les desserts.

Le gâteau.

Le royal de chocolat **ou** le fraisier et son coulis de fruits rouges.

La pièce montée (+ 5€ /pers).

La pyramide de macarons 3 saveurs (3 pcs/pers)
ou
La pièce montée de choux 2 saveurs (2 pcs/pers)

La corbeille de fruit.

L'assortiment de fruits de saison.

Le vin & les boissons.

Eaux minérales plates et gazeuses.
Vin Château Virant | côtes d'Aix-en-Provence | rouge & rosé ou blanc
Café mis à disposition après le dessert.

Prestations complémentaires

Trou normand à la liqueur du Garlaban (+2€ /pers).
Service de table tendance
(assiette carrée, verre sensation et couvert féria) (+ 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.

