

# Menu Inspiration.

## 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).

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 œili.

**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 figes

### ... 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 poulpe aux tomates confites.

Le saumon gravlaks à l'aneth **ou** la carmine à la mangues 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.

**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 | côteaux 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.

