

Menu Tendance.

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 au total sur toute la gamme).

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

Les canapés

(4 pièces par personne sur toute la gamme).

La mousse de crevette sur beurre orange.
Tapenade tomate et amandes.
Noix et fromage frais sur beurre au miel.
La chantilly de 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-brochettes

(3 pièces au choix par personne).

Bille mozzarella et tomate cerise de napes au pistou.
Ananas caramélisé et jambon cru de pays.
Chèvre frais en croûte de Sesame et raisin blanc.
Melon et Jambon Serrano.
Courgettes rôties et comté.
Figues séchées et séchons de Camargue.



Les mets chauds.

L'animation Bruschetta

La réalisation de 2 variétés de bruschetta devant les convive.
La riste d'aubergine Parmesan et roquette, et
Tomate fraîche de napes et ricotta di buffala au pistou de basilic.

ou

L'animation Raviole

Des ravioles fabriquées « maison », cuit et dressé devant les convives
raviole de chèvre nappé de crème de cèpes.
raviole d'ecrevisse sauce Nantua.

Les croustillants

(2 pièces au choix).

Le rouleau de brousse à la menthe.
La briwat de boeuf aux olives noires.
La briwat de poulet aux poires et cumin.
L'aumonière à la crevette.

L'animation Plancha

(4 lignes au choix).

La St Jacques au cacao **ou** la gambas marinée au saté.
Le magret de canard au miel **ou** le méli-mélo chorizo et figatelli.
La volaille marinée au citron et curry **ou** les croquettes de boeuf à la cébette.
Le porc à la sauce barbecue **ou** la kefta de boeuf à la menthe.
Le saumon mariné au citron vert **ou** le thon au balsamique de framboise.
Le foie gras poêlé sur son pain au figues.

Les mets froids.

Les Verrines

(2 pièces au choix par personne).

Le gaspacho de tomate et dés de légumes.
L'espuma d'asperge en mousseline de ciboulette.
Le velouté de butternut au lard séchée.
Le royale de bouillabaisse et sa rouille maison.
La Gorgonzola & pancetta.
La marie galante de queue d'écrevisse.
Le mini-Aïoli en sphère

Les mini-cuillères

(2 pièces au choix par personne).

Les lentins de chêne marinés au vin blanc et à la ciboulette (champignons).
Le chutney de tomate cerise à la mozzarella Castellano.
La fricassée de poulpes à la tomate séchée et au pistou de basilic.
La trilogie de poivrons marinés au basilic.
Le pesto de betterave et son cône de ciogga et oeuf mimosa..

L'animation Oeuf «toqué»

Une oeuf fermier cuit en suspension dans l'eau devant les convives
puis garni d'une fraîcheurs d'asperges et d'un espuma de Reggiano.

ou

L'animation Sushi-Maki

Des sushi et des maki réalisés devant les convives.

Les fraîcheurs

(2 pièces au choix).

Le concombre à la mousse d'avocat et au saumon fumé.
L'endive farcie de surimi au marsala et fines herbes.
Le champignon farci à la ricotta et à la pancetta.
La carmine à la mangue et aux crevettes.

Les desserts.

Les gâteaux de soirée

(6 pièces au choix).

La mousse au chocolat à la menthe **ou** à l'orange.
Le tiramisu de framboise et pistache.
La ganache sablée au chocolat.
La croquante au citron meringué.
Le crumble de banane au caramel beurre salé.
Le clafoutis de fruits rouges.
Le cheesecake cappucino et biscuit spéculos.
Le riz au lait à la framboise.
La panna cotta vanille et fruits rouges **ou** café spéculos.

L'animation Sucrée.

La fondue de chocolat et ses brochettes de fruits frais (+ 4€/pers).

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.

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 qualifié.

Prestations complémentaires

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



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