



Menu «Le Moulin»

- ∞ Le Vin d'Honneur
- ∞ Le Buffet Froid
- ∞ Le Buffet de Fromages
- ∞ Le Gâteau des Mariés

Le Vin D'Honneur

Les Alcools Traditionnels : Pastis, whisky, martini

Cocktail des îles au rhum

Les Softs : jus de fruits, coca-cola, Perrier

16 pièces dont 2 Ateliers au choix

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

Blinis moelleux, crevette marinée et mousse safranée.

Canapé crème d'aubergine aux légumes croquants.

Pic de saumon au pois gourmand.

Gaspacho Provençal.

Lingot de volaille au curry doux.

Brunoise de tomate aux olives, crème de fromage frais, crumble de pain d'épices.

Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés.

Wrap à la monégasque, thon aux condiments.

Mini gaufre gambas rôtie.

Les créations salées chaudes servies au plateau

Acras de morue et crème de curry

Mini kefta à la marocaine

Assortiment de feuilletés apéritif

Brochette de volaille marinée

Le Moulin

2 Ateliers

Atelier Italien

Eventail de pâtes

Et sauces au choix

crème de champignons,

crémeux de Parmesan etc....

Atelier Provençal

Soupe de poisson

servie en mini chaudron

croûtons, fromage râpé, rouille.

Soupiens confits dans leur jus infusé
à l'anis et au basilic.

Et au choix

Atelier du Boucher

Pépites de foie gras au Sauternes

Magret de canard du sud ouest

Emincé de filet de bœuf

Emincé de volaille Thai

Figatelli Corse

Atelier de la Mer

Gambas marinées au Cognac

Petites seiches au basilic

Filets de rouget ou de sardine
(selon saison) à la Provençale

Petits poulpes à l'ail

Invité au vin d'honneur :

19.90 € T.T.C. par personne

Le Dîner

Le Buffet des Salades

Salade de cappelletti transalpine

Poivrons rouges confits à l'huile d'olive et basilic

Salade Périgourdine à huile de noix

Caviar d'aubergine

Taboulé à l'orientale, menthe fraîche et raisins de Corinthe

Asperge mimosa

Bodéga de légumes au basilic, crème de fromage de chèvre frais

Le Buffet de Charcuterie

Jambon de Serrano, Terrine de lapin, charcuterie corse

Variation de tomate autour de la Mozzarella

Mozzarella Buratina crémeuse, bille de Mozzarella, Mozzarella tranchée

Accompagnées d'un éventail de tomates (Roma, cœur de bœuf, jaune.....)

Servies en carpaccio, tartare ou confite. Copeaux de vieux Parmesan, huile d'olive extra vierge, pétales de jambon de Serrano

Le Saumon en Bellevue

Longe de Veau froide à la Sauge (*)

Bohémienne de Légumes

Le Buffet des Fromages

Brie de Meaux, Reblochon, Pont L'Evêque, Petit Livarot, Saint

Félicien, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcellin

Pain de campagne et Pain aux olives

Le Moulin

TARIF 2020 : 84.00 € TTC

soit 76.37 € HT

T.V.A. 10 %

Le Gâteau des Mariés

⇒ Pièce Montée Traditionnelle réalisée par notre Maître Pâtissier (2 choux par personnes)

⇒ Entremet Américain : multi fruits, royal chocolat, castel, opéra, poire chocolat etc.

Le Café

(*) EN OPTION:

Plat chaud du Menu « *Le Tradition* » ou « *Les Collines* »
servi à table +6.50 € T.T.C./personne