



« *Le Signature Jean-David* »

∞ Accueil Rafraîchissements

Citronnade et Thé Glacé accueilleront vos invités

∞ Le Vin d'Honneur

∞ Le Bar à Cocktails

∞ Le Dîner

∞ Le Buffet de Fromages

∞ Le Gâteau des Mariés

∞ La Tempête de Douceurs

∞ L'Open Bar

∞ L'Atelier Pizzas

Le Vin D'Honneur

Les Alcools Traditionnels : Pastis, whisky, martini

Cocktail des îles au rhum

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

Le Bar à Cocktails 1 thème au choix

Le Tradition

Cosmopolitan
Blue Lagoon
Bellini

Les Îles

Ti punch
Pina Colada
Tequila Sunrise

Le Cubain

Mojito classique
Virgin Mojito (sans alcool)
Mojito fraise

Le Signature

22 pièces dont 3 Ateliers au choix

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

Canapé mousse de truffe et magret fumé.

Blinis moelleux rouleau de saumon tradition, tarama et râpé de citron.

Pic gambas poêlée, perle de courgette et citron confit.

Hérisson de tomate confite, pesto et mozzarella Buratina.

Mini gaufre de saumon fumé Ecossais.

Pomme grenaille grillée farcie à la crème de mascarpone au gingembre
et crevette marinée au citron jaune.

Royal de homard à l'anis étoilé, caponata de courgette, crème fouettée anisée.

Compotée de légumes niçois avec une crème de chèvre frais au pesto.

Finger de pain d'épices et foie gras.

Wrap nordique.

Les créations salées chaudes servies au plateau

Croquette de polenta, sauce tartare fraîche.

Bodega de risotto crémeux et gambas poêlées.

Frites de panisse traditionnelles.

Profiteroles fromagères.

Mignonette de pigeonneaux.

Beignets de courgette

Invité au vin d'honneur : 26.90 € T.T.C. par personne

Les Ateliers du Chef

Le Signature

3 Ateliers au Choix

Atelier autour de la Truffe

Ravioles à la truffe blanche
Linguines à la truffe
Crème de Parmesan truffée
ficelles aux céréales

Atelier découpe Foie gras

Foie gras de canard aux 5 baies
Escalope de foie gras poêlée
Compotée de pomme, Chutney de figue
Pain d'épices maison, briochettes

Atelier oriental

Bar à couscous
Semoule de blé, légumes aux fèves,
Boulettes de bœuf au cumin
Pois chiche confits, salade de poivrons

Atelier Burger food

Confection de mini burger,
pain au pavot et au sésame
bœuf, volaille, poisson
crudités, assortiment de sauces
Cheddar, reblochon.

Atelier du Boucher

Pépites de foie gras au Sauternes
Magret de canard du sud ouest
Emincé de filet de bœuf
Emincé de volaille Thaï
Figatelli Corse

Atelier de la Mer

Gambas marinées au Cognac
Petites seiches au basilic
Filets de rouget ou de sardine
à la Provençale
Petits poulpes à l'ail

Le Dîner

La Mise en Bouche (en option +5,10€ par personne)

- ↻ Tartare de thon rouge aux graines de sésames torréfiés, marinade thaï au coriandre
- ↻ Foie gras de canard au champagne et 5 baies, mouillettes de pains d'épices au miel
- ↻ Religieuses au crabe, roquette et jus de mangue

Le Plat chaud

- ↻ Loup rôti sur peau, crème de Champagne, risotto au Parmesan, asperges vertes
- ↻ Magret de Canard rôti, jus infusé à la lavande, chutney d'échalotes et raisin, tian de légumes, frites de panisse
- ↻ Médaillon de Veau aux cèpes, écrasé de pommes de terre à l'huile de Nyons, tagliatelles de jeunes légumes
- ↻ Château filet de Bœuf Rossini, jus de morilles, agnoletti à la truffe, légumes croquants

Le Buffet des Fromages

Brie de Meaux, Reblochon au cumin, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcelin, Fourme d'Ambert, confiture Corse

Pain de campagne et Pain aux olives

Le Signature

Les Boissons Pendant le repas

Vin Côtes de Rhône AOC
Vieux Clocher
Rouge



Vins Coteaux d'Aix en
Provence
D² Château Beaupré
Blanc - Rosé



Eau minérale plate
Gazeuse en fin de repas