

## Le Cocktail Apéritif

### Les Boissons

Pastis, whisky, martini, cocktail des îles  
Au rhum, jus de fruits, coca-cola, Perrier

### Servis au plateau et au buffet

*8 pièces par personne*

Brochette de tomate cerise et  
Mozzarella au basilic  
Verrine de gaspacho andalou  
Mini crème brûlée au Parmesan  
Tapenade de Provence aux légumes  
et ses toasts croquants  
Les Croustilles chaudes  
*Tartelette au saumon, Feuillantine aux  
amandes, Fissaladière*  
*Chausson à la viande, rouleau au fromage*  
*Pizza au fromage etc.*

### Personnalisez votre Menu

### Avec un Atelier +5€/personne

#### Atelier Italien :

Eventail de pâtes et sauces au choix  
crème de champignons,  
crémeux de Parmesan etc...

#### Atelier USA :

Mini cheeseburger  
Wings de volaille marinés  
Beignets d'oignons

Etc...



## Le Repas

### L'Entrée

Charlotte de courgettes  
quenelle de brousse, jus d'olive et de poivron  
- Ou -  
Ceviche de Noix de Saint Jacques  
purée de pois cassés, coulis de piquillos  
- Ou -  
Ravioles à la truffe blanche  
crémeux de Parmesan, pousses de roquettes

### Le Plat chaud

Dos de cabillaud snaké sur la peau  
patates douces, compotée forestière  
vierge d'agrumes  
- Ou -  
Paleron de veau façon grand-mère  
risotto aux cèpes, légumes croquants  
- Ou -  
Magret de Canard, jus de cèpes  
écrasée de pommes de terre  
champignons des bois

### Le Dessert

Entremet Traditionnel  
(Multi fruits, Royal chocolat, Castel  
Opéra, Poire chocolat...)

### Les Boissons Pendant le repas

Vin I.G.P Pays d'Herault  
Moulin de Gassac  
Rouge - Rosé  
~  
Eau gazeuse en fin de repas  
~  
Le Café

# Le Buffet Froid 52.50€ ttc

## Le Cocktail Apéritif

### Les Boissons

Pastis, whisky, martini, cocktail des îles  
Au rhum, jus de fruits, coca-cola, Perrier

### Servis au plateau et au buffet

*8 pièces par personne*

Brochette de tomate cerise et  
Mozzarella au basilic  
Verrine de gaspacho andalou  
Mini crème brûlée au Parmesan  
Tapenade de Provence aux légumes  
et ses toasts croquants  
Les Croustilles chaudes  
*Tartelette au saumon, Feuillantine aux  
amandes, Pissaladière*  
*Chausson à la viande, Rouleau au fromage*  
*Pizza au fromage etc.*

### Les Boissons Pendant le repas

Vin I.G.P Pays d'Herault  
Moulin de Gassac  
Rouge - Rosé  
~  
Eau gazeuse en fin de repas  
~  
Le Café

## Le Repas

### Le Buffet des Entrées

Taboulé provençal  
Salade de Penne à l'italienne  
Tomate et mozzarella au basilic  
Poivrons rouges confits à l'huile d'olive  
Caviar d'aubergine  
Anchoïade et ses bouquets  
de légumes de saison  
Jambon de Serrano en chiffonnade  
Saumon en Bellevue et sa trilogie de sauce

### Longe de veau froide à la sauge, Bohémienne provençale

Ou

**Le Plat chaud**  
(+6.50€ ttc/ personne)

Plats du menu **Le Convivial**

### Le Buffet Fromage

Brie de Meaux, Saint Félicien, Reblochon  
Cabécou de Rocamadour  
Pain de campagne

### Le Dessert

Entremet Traditionnel  
(Multi fruits, Royal chocolat, Castel  
Opéra, Poire chocolat...)



# Le Cocktail

60.50€ ttc

## Déjeunatoire ou Dînatoire

### Les Boissons

Pastis, whisky, martini, cocktail des îles  
Au rhum, jus de fruits, coca-cola, Perrier

### Servis au plateau et au buffet

*25 pièces par personne*

### Les Créations Salées Froides

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  
Panier Provençal, tapenade d'olives  
vertes et noires, croûtons dorés.  
Wrap à la monégasque  
Mini gaufre gambas rôtie.

### Les Créations Salées chaudes

Acras de morue et crème de curry  
Mini kefta à la marocaine  
Assortiment de feuilletés apéritif  
Brochette de volaille marinée

### Les Boissons

#### Pendant le repas

Vin I.G.P Pays d'Herault  
Moulin de Gassac  
Rouge - Rosé

~  
Eau gazeuse en fin de repas

~  
Le Café

### Les Ateliers

#### Atelier Italien :

Eventail de pâtes et sauces au choix  
crème de champignons,  
crèmeux de Parmesan etc...

#### Atelier Provençal

Soupe de poisson  
servie en mini chaudron  
croûtons, rouille.  
Soupions confits dans  
Jus infusé à l'anis, basilic.

#### Et au choix

#### Atelier du Boucher

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

#### Ou

#### 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

### Le Buffet de Fromage

Brie de Meaux, Saint Félicien, Reblochon  
Pain de campagne

### Le Dessert

Entremet Traditionnel  
(Multi fruits, Royal chocolat, Castel  
Opéra, Poire chocolat...)

## Le Cocktail Apéritif

### Les Boissons

Pastis, whisky, martini, cocktail des îles  
Au rhum, jus de fruits, coca-cola, Perrier

### Servis au plateau et au buffet

8 pièces par personne + 1 Atelier

Brochette de tomate cerise et  
Mozzarella au basilic  
Verrine de gaspacho andalou  
Mini crème brûlée au Parmesan  
Tapenade de Provence aux légumes  
et ses toasts croquants  
Les Croustilles chaudes

### Un Atelier au choix

#### Atelier Italien :

Eventail de pâtes et sauces au choix  
crème de champignons,  
crémeux de Parmesan etc...

- Ou -

#### Atelier USA :

Mini cheeseburger  
Wings de volaille marinés  
Beignets d'oignons

- Ou -

#### Découpe de Jambon :

Jambon blanc à l'os braisé  
Au Madère 7kg

### L'Entrée

Religieuse au crabe, jeunes pousses, jus de  
mangue

- Ou -

Terrine de foie gras, pain d'épices, confit  
de figue corse

### Le Plat chaud

Château filet de bœuf sur ses ravioles au  
Parmesan, jeunes légumes, jus aux cèpes

- Ou -

Carré d'agneau rôti, confit forestier aux  
pommes de terre, réduction à la fleur de thym

- Ou -

Filet de loup poêlé  
risotto au Parmesan, pesto de roquette

- Ou -

Marmite du pêcheur façon Bouillabaisse  
(rouget, merlan, cabillaud, morue...)

### Le Fromage

Cabécou de Rocamadour sur  
Son lit de Mesclun

### Le Dessert

Entremet Traditionnel  
(Multi fruits, Royal chocolat, Castel  
Opéra, Foire chocolat...)



### Les Boissons

#### Pendant le repas

Vin Côtes du Rhône AOC

Vieux Clocher

Rouge - Rosé

-

Eau gazeuse en fin de repas

-

Le Café

# Le Brunch

## Les Boissons

Café ~ Thé ~ Lait ~ Jus de fruits ~ Soft ~ Vins

### Le Buffet Sucré

Les Viennoiseries Traditionnelles  
Cake Chocolat ~ Coco  
Baguette ~ Beurre  
Assortiment de confitures  
Tartes au chocolat ~ aux pommes  
Plateaux de fruits  
Crêpes : Nutella, Grand Marnier  
sucre, chantilly etc....

### Le Buffet Salé

Salade Tomate, mozzarella  
marinée au basilic  
Risotto de fregola au pesto  
Taboulé à la menthe fraîche  
Bohémienne Provençale  
Les Tortillas  
pomme de terre/oignon  
et façon Lorraine

### Les Planches

**La Charcutière** : Jambon, rilette,  
coppa, chorizo et olives

**L'Océane** : Saumon fumé, tarama,  
œuf de saumon, rilette et anchois

**La Fermière** : St Félicien, St Marcelin,  
brie de Meaux, bleu et reblochon



**37€ ttc/adulte ~ 18€ ttc/enfant**  
**+ Location de la salle**

### Service au buffet

Verrerie et Vaisselle

Serviettes Jetables

**Prestation de 11h à 17h**

### Location du Salon

Les Oliviers : 800€ ttc

Pour 30 adultes minimum

# Tea Time

## Le Buffet Anniversaire

8 pièces + 1 Atelier

### Le Buffet Sucré

Cake Chocolat - Coco  
Tarte aux pommes  
Tarte fruits de saison  
Beignets de Nutella  
Plateau de fruits

### Les Boissons

Café - Thé - Lait  
Jus de fruits - Softs

### L'Atelier Crêpes

Accompagnements :  
Grand Marnier  
Nutella, sucre  
Confiture  
Chantilly...

### Le Gâteau

Pièce Montée Traditionnelle  
Réalisée par notre Maître Pâtissier  
(3 choux par personne)  
- Ou -  
Entremet Personnalisé  
Multi fruits, royal chocolat  
Castel, opéra  
Poire chocolat etc...  
- Ou -  
Number cake  
(44.00€ ttc le chiffre)



**30€ ttc/adulte - 15€ ttc/enfant**  
**+ Location de la salle**

### Service au buffet

Verrerie et Vaisselle  
Serviettes Jetables

**Prestation de 14h à 18h**

### Location du Salon

Les Oliviers : 800€ ttc  
Les Lavandes : 500€ TTC  
Pour 30 adultes minimum

# Menu Enfant

18€ ttc

## Le Cocktail Apéritif

### Le Dîner

Hamburger Frites

~ Ou ~

Poulet Frites

~ Ou ~

Nuggets Frites



### Le Dessert

Mousse au Chocolat

~ Ou ~

Crème Caramel

~ Ou ~

La Tempête de Douceurs  
(selon le menu adulte choisi)

### Les Boissons

Coca-cola

Menu pour enfant (moins de 12 ans)  
Ou demi tarif sur le Menu adulte

# Personnalisez votre Menu



## Ajoutez un Atelier

+5.00€ ttc/personne  
Italien, Provençal, du Boucher,  
De la Mer, USA...

Pour prolonger la convivialité  
Du cocktail apéritif

## Une Pièce Montée Traditionnelle

+2.80€ ttc/personne

Réalisée par notre Maître pâtissier  
Pour un dessert spectaculaire

## La Number Cake

+44.00€ ttc/le chiffre  
Pour accompagner le café

## L'Animation Musicale

Les Lavandes => Jeep Ferrer  
Les Oliviers => Michael Ben Fredj  
Prestataire incontournable  
de votre réception

## Le Fromage

+ 1.50€ ttc/personne  
Honneur à  
La gastronomie française

## Vin Coteaux d'Aix en Provence D<sup>2</sup> Château Beaupré

Blanc ~ Rosé  
+ 1.50€ ttc/personne

## La Tempête de Douceurs

Buffet de desserts  
+5.50€ ttc/personne

Assortiment de gourmandises  
Fruits, tartes, Macarons...

## Le Candy Bar

+143.00€ ttc/60 personnes  
Pour les grands et les petits

## Le Champagne

Théophile Roederer Bouteille 75cl  
25.00€ ttc/bouteille  
Louis Roederer Bouteille 75cl  
34.00€ ttc/bouteille

# Conditions générales

## Nos Prestations comprennent :

### Le Matériel

- Le mobilier nécessaire à la réception : tables, chaises, buffets
- La vaisselle en porcelaine blanche, la verrerie, les couverts en inox 18/10
- Le nappage et les serviettes en coton damassé blanc (d'autres couleurs sur devis)

### Le Service

- Au minimum 1 serveur pour 30 convives

### Les Horaires

- Prestation de service : de 12h00 à 18h30 ou 19h00 à 01h30
- Supplément horaire : Le Salon Les Oliviers = +175€ TTC l'heure  
Le Salon Les Lavandes = +135€ TTC l'heure (toute heure commencée est due)

### La Caution

- Une caution de 1000€ sera déposée au plus tard la veille de la réception

### Le Choix des plats

- Nous vous remercions de bien vouloir choisir un plat identique pour tous les convives, en cas de régime particulier nous sommes à votre disposition

### La Location de la salle

- Le Salon Les Lavandes de 50 à 100 personnes.  
Si moins de 50 adultes, location de salle : 300€ TTC
- Le Salon Les Oliviers de 80 à 200 personnes.  
Si moins de 80 adultes, location de salle : 600€ TTC

Ces menus sont proposés toute l'année du dimanche au vendredi, midi et soir et le samedi uniquement du 1<sup>er</sup> Novembre au 30 Avril .

Nous privatisons nos salles à partir de 30 adultes