



# « *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 Ecosais.

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

*Option 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 Thai  
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  
D<sup>2</sup> Château Beaupré  
Blanc - Rosé



Eau minérale plate  
et gazeuse

# *Les Desserts*

## *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.

## *La Tempête de Douceurs*

Royal au chocolat de Madagascar

Plateaux de fruits de région découpés

Castel praliné

Tarte au citron de Menton, meringue à l'Italienne

Millefeuille croquant à la vanille Bourbon

Verrine de crumble aux pommes, Rhum de la Martinique

Transparence ile flottante à la vanille

Fromage blanc et coulis aux fruits rouges des Alpes

Ronde de sorbets

## *Le Café*

# *Le Signature*

**TARIF 2020 : 118.50 € TTC**

soit 107.73 € HT

**TARIF 2021 : 120.50€ TTC**

T.V.A. 10 %

**Horaires de la Prestation : 19h-3h**

# *L'Open Bar*

**De 23h30 à 02h30 à proximité de la piste de danse**

## *Les Boissons*

Eau minérale, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro, jus de fruits

**Pour vous accompagner jusqu'au bout de la nuit,  
notre chef cuisinier vous propose :**

## *L'Atelier Pizzas*

**De 1h30 à 2h30**

Magherita, Anchois, Mozzarella, Jambon-fromage