



« *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

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 Cubain

Mojito classique
Virgin Mojito (sans
alcool)
Mojito fraise

Le Tradition

Cosmopolitan
Blue Lagoon
Bellini

Les Îles

Ti punch
Pina Colada
Tequila Sunrise

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

Les Ateliers du Chef

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 Burger food

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

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 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 Provençal

Soupe de poisson
servie en mini chaudron
croûtons, fromage râpé, rouille.
Soupions confits dans leur jus infusé
à l'anis et au basilic.

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 /+ € 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

Les Boissons Pendant le repas

Vin Côtes de Provence AOP
Château de Roquefeuille
Rouge



Vin Côtes de Provence AOP
Château de Roquefeuille
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, framboise chocolat, poire chocolat

La Tempête de Douceurs

Royal au chocolat de Madagascar

Plateaux de fruits de région découpés

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

Le Café

L'Open Bar

De 00h30 à 02h00 à proximité de la piste de danse

Les Boissons

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

Les Macarons (2/pers)