



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

13 pièces dont 2 Ateliers au choix

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

Blinis moelleux, saumon fumé et mousse safranée.

Canapé crème d'aubergine aux légumes croquants.

Pic transalpin.

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 crémeux de basilic aux légumes du soleil.

Les créations salées chaudes servies au plateau

Acras de morue et crème de curry

Falafels et houmous

Assortiment de feuilletés apéritif

Beignet de mozza pané

2 Ateliers

Atelier Italien

Eventail de pâtes

Et sauces au choix

crème de champignons,

crémeux de Parmesan....

ou 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 Thaiï

Figatelli Corse

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 Dîner

Buffet des Salades

Salade de cappelletti transalpine
Poivrons rouges confits à l'huile d'olive
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.

Planche Anchoïade

Assortiment de crudités, anchoïade, tapenade, caviar d'aubergines

Planche Charcuterie

Coppa, chorizo, jambon cru, terrine de campagne, cornichons, beurre, tomates cerises

Le Saumon en Bellevue

Longe de Veau froide à la Sauge ()*

Bohémienne de Légumes

(*) *EN OPTION*: + € T.T.C./personne
Plat chaud du Menu « *Les Collines* » servi à table

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 Gâteau des Mariés

≈ Pièce Montée Traditionnelle réalisée par notre Maître Pâtissier
(3 choux par personnes)
≈ Entremet Américain : multi fruits, framboise chocolat, poire chocolat

Le Café

Les Boissons Pendant le repas

Vin Côtes de Rhône AOC
Vieux Clocher
Rouge – Rosé
≈
Eau minérale plate
et gazeuse

≈