



# *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

*16 pièces dont 2 Ateliers au choix*

*Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet*

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, crumble de pain d'épices.

Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés.

Wrap à la monégasque, thon aux condiments.

Mini gaufre gambas rôtie.

*Les créations salées chaudes servies au plateau*

Acras de morue et crème de curry

Mini kefta à la marocaine

Assortiment de feuilletés apéritif

Brochette de volaille marinée

# Le Moulin

*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.

Soupions 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 Thai

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

## Le Buffet des Salades

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

## Le Buffet de Charcuterie

Jambon de Serrano, Terrine de lapin, charcuterie corse

## Variation de tomate autour de la Mozzarella

Mozzarella Buratina crémeuse, bille de Mozzarella, Mozzarella tranchée  
Accompagnées d'un éventail de tomates (Roma, cœur de bœuf, jaune.....)  
Servies en carpaccio, tartare ou confite. Copeaux de vieux Parmesan, huile d'olive extra vierge, pétales de jambon de Serrano

## Le Saumon en Bellevue

Longe de Veau froide à la Sauge (\*)  
Bohémienne de Légumes

## 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

(\*) **EN OPTION**: +6.50 € T.T.C./personne  
Plat chaud du Menu « *Les Collines* » servi à table

# Le Moulin

**TARIF 2020 : 84.00 € TTC**

soit 76.37 € HT

**TARIF 2021 : 86.50 € TTC**

T.V.A. 10 %

## 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.

## Le Café

### Les Boissons Pendant le repas

Vin Côtes de Rhône AOC

Vieux Clocher

Rouge - Rosé

⇒

Eau minérale plate

et gazeuse

⇒