



Menu « Le Tradition »

- ∞ Le Vin d'Honneur
- ∞ Le Dîner
- ∞ Le Buffet de Fromages
- ∞ Le Gâteaux des Mariés
- ∞ Le Buffet Desserts
- ∞ L'Open Bar – softs

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, saumon fumé et mousse safranée.

Canapé crème d'aubergine aux légumes croquants.

Pic transalpin.

Gaspacho Provençal.

Madeleine 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 de soleil.

Les créations salées chaudes servies au plateau

Acras de morue et crème de curry

Falafels et houmous

Assortiment de feuilletés apéritif

Beignets de mozza pané

2 ATELIERS

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 Thaï

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

OU

Et au choix

Atelier Italien

Eventail de pâtes

Et sauces au choix

crème de champignons,
crèmeux de Parmesan etc....

Atelier Marseillais

Soupe de poisson en mini
chaudron

croûtons, fromage râpé, rouille.

Supions confits dans leur jus
infusé à l'anis et au basilic

OU

Frites de panisse

Atelier autour de la Truffe

Ravioles à la truffe blanche

Linguines à la truffe

Crème de Parmesan truffée

Le Dîner

L'Entrée

∞ Escalope de Foie Gras en coque de macaron, pipette de Sauternes & Confit de figue Corse

∞ Ceviche de Saint Jacques au citron de Menton marinade thaï à la coriandre

∞ Ravioles de Homard, bisque à l'estragon, tagliatelles d'asperges

Le Plat chaud

∞ Daurade snackée sur peau, chutney de tomates, artichaut à la barigoule, jeunes légumes

∞ Magret de Canard des Landes, jus de cèpes, écrasé de pomme de terre au romarin, julienne de légumes

∞ Médaillon de Veau sur braises, jus de morilles, polenta truffée, tian Provençal

∞ Filet de Bœuf confit, jus corsé au Porto, ravioles à la Truffe blanche, poêlée forestière, croquant de roquette

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

Les Boissons Pendant le repas

Vin Côtes de Rhône AOC
Vieux Clocher
Rouge - 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

Buffet de Crêpes en animation accompagnées de :
Nutella, Grand Marnier, sucre, confitures, chantilly...

Opéra tradition

Tarte chocolat banane

Tarte citron meringuée

Transparence ile flottante et crème à la vanille
Bourbon

Le Café

L'Open Bar

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

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