



# *Menu « Le Tradition »*

- ∞ Le Vin d'Honneur
- ∞ Le Dîner
- ∞ Le Buffet de Fromages
- ∞ Le Gâteaux des Mariés
- ∞ Le Buffet Desserts
- ∞ 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

*18 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 Tradition

## 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

## 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

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

# *Le Tradition*

## *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, royal chocolat, castel, opéra, poire chocolat etc.

## *La Tempête de Douceurs*

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

Plateaux de fruits de région

Opéra tradition

Tarte chocolat banane

Tarte citron meringuée

Fraisier à la crème d'amande

Transparence ile flottante et crème à la vanille Bourbon

Ronde de sorbets

## *Le Café*

# *Le Tradition*

**TARIF 2020 : 102.00 € TTC**

soit 92,72 € HT

**TARIF 2021 : 105.00€ TTC**

T.V.A. 10 %

# *L'Open Bar*

**De 23h30 à 02h00 à proximité de la piste de danse**

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