

Le Convivial

51.50€ ttc

Le Cocktail Apéritif

Les Boissons

Pastis, whisky, martini, cocktail des îles
Au rhum, jus de fruits, coca-cola, Perrier

Servis au plateau et au buffet

8 pièces par personne

Brochette de tomate cerise et
Mozzarella au basilic
Verrine de gaspacho andalou
Mini crème brûlée au Parmesan
Tapenade de Provence aux légumes
et ses toasts croquants
Les Croustilles chaudes
*Tartelette au saumon, Feuillantine aux
amandes, Fissaladière*
Chausson à la viande, rouleau au fromage
Pizza au fromage etc.

Personnalisez votre Menu

Atelier à partir de 5€/personne

Atelier Italien :

Eventail de pâtes et sauces au choix
crème de champignons,
crémeux de Parmesan etc...

Atelier USA :

Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons

Etc...



Le Repas

L'Entrée

Charlotte de courgettes
quenelle de brousse, jus d'olive et de poivron
- Ou -
Ceviche de Noix de Saint Jacques
purée de pois cassés, coulis de piquillos
- Ou -
Ravioles à la truffe blanche
crémeux de Parmesan, pousses de roquettes

Le Plat chaud

Dos de cabillaud snaké sur la peau
patates douces, compotée forestière
vierge d'agrumes
- Ou -
Paleron de veau façon grand-mère
risotto aux cèpes, légumes croquants
- Ou -
Magret de Canard, jus de cèpes
écrasée de pommes de terre
champignons des bois

Le Dessert

Entremet Traditionnel
(Multi fruits, Royal chocolat, Castel
Opéra, Poire chocolat...)

Les Boissons Pendant le repas

Vin I.G.P Pays d'Herault
Moulin de Gassac
Rouge - Rosé
~
Eau gazeuse en fin de repas
~
Le Café

Le Buffet Froid 54.50€ ttc

Le Cocktail Apéritif

Les Boissons

Pastis, whisky, martini, cocktail des îles
Au rhum, jus de fruits, coca-cola, Perrier

Servis au plateau et au buffet

8 pièces par personne

Brochette de tomate cerise et
Mozzarella au basilic
Verrine de gaspacho andalou
Mini crème brûlée au Parmesan
Tapenade de Provence aux légumes
et ses toasts croquants
Les Croustilles chaudes
*Tartelette au saumon, Feuillantine aux
amandes, Pissaladière*
*Chausson à la viande, Rouleau au fromage
Pizza au fromage etc.*

Les Boissons Pendant le repas

Vin I.G.P Pays d'Herault
Moulin de Gassac
Rouge - Rosé
~
Eau gazeuse en fin de repas
~
Le Café

Le Repas

Le Buffet des Entrées

Taboulé provençal
Salade de Penne à l'italienne
Tomate et mozzarella au basilic
Poivrons rouges confits à l'huile d'olive
Caviar d'aubergine
Anchoïade et ses bouquets
de légumes de saison
Jambon de Serrano en chiffonnade
Saumon en Bellevue et sa trilogie de sauce

Longe de veau froide à la sauge, Bohémienne provençale

Ou

Le Plat chaud
(+6.50€ ttc/ personne)

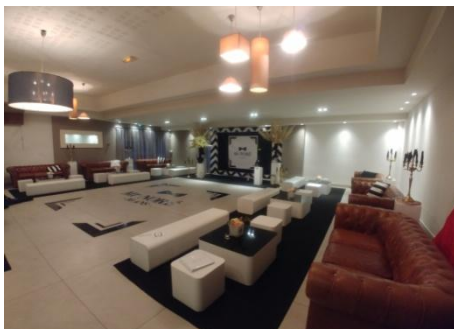
Plats du menu **Le Convivial**

Le Buffet Fromage

Brie de Meaux, Saint Félicien, Reblochon
Cabécou de Rocamadour
Pain de campagne

Le Dessert

Entremet Traditionnel
(Multi fruits, Royal chocolat, Castel
Opéra, Poire chocolat...)



Le Cocktail

62.50€ ttc

Déjeunatoire ou Dîatoire

Les Boissons

Pastis, whisky, martini, cocktail des îles
Au rhum, jus de fruits, coca-cola, Perrier

Servis au plateau et au buffet

25 pièces par personne dont 2 ateliers

Les Créations Salées Froides

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
Panier Provençal, tapenade d'olives
vertes et noires, croûtons dorés.
Wrap à la monégasque
Mini gaufre gambas rôtie.

Les Créations Salées chaudes

Acras de morue et crème de curry
Mini kefta à la marocaine
Assortiment de feuilletés apéritif
Brochette de volaille marinée

Les Boissons

Pendant le repas

Vin I.G.P Pays d'Herault
Moulin de Gassac
Rouge - Rosé

~
Eau gazeuse en fin de repas

~
Le Café

Les Ateliers

Atelier Italien :

Eventail de pâtes et sauces au choix
crème de champignons,
crèmeux de Parmesan ...

Atelier Provençal

Soupe de poisson
servie en mini chaudron
croûtons, rouille.
Soupions confits dans
Jus infusé à l'anis, basilic.

Et au choix

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 Thai

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 Buffet de Fromage

Brie de Meaux, Saint Félicien, Reblochon
Pain de campagne

Le Dessert

Entremet Traditionnel
(Multi fruits, Royal chocolat, Castel
Opéra, Foire chocolat...)

Le Cocktail Apéritif

Les Boissons

Pastis, whisky, martini, cocktail des îles
Au rhum, jus de fruits, coca-cola, Perrier

Servis au plateau et au buffet

8 pièces par personne + 1 Atelier

Brochette de tomate cerise et
Mozzarella au basilic
Verrine de gaspacho andalou
Mini crème brûlée au Parmesan
Tapenade de Provence aux légumes
et ses toasts croquants
Les Croustilles chaudes

Un Atelier au choix

Atelier Italien :

Eventail de pâtes et sauces au choix
crème de champignons,
crèmeux de Parmesan...

- Ou -

Atelier USA :

Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons

- Ou -

Découpe de Jambon :

Jambon blanc à l'os braisé
Au Madère

L'Entrée

Religieuse au crabe, jeunes pousses, jus de
mangue

- Ou -

Terrine de foie gras, pain d'épices, confit
de figue corse

Le Plat chaud

Château filet de bœuf sur ses ravioles au
Parmesan, jeunes légumes, jus aux cèpes

- Ou -

Carré d'agneau rôti, confit forestier aux
pommes de terre, réduction à la fleur de thym

- Ou -

Filet de loup poêlé

risotto au Parmesan, pesto de roquette

- Ou -

Marmite du pêcheur façon Bouillabaisse
(rouget, merlan, cabillaud, morue...)

Le Fromage

Cabécou de Rocamadour sur
Son lit de Mesclun

Le Dessert

Entremet Traditionnel
(Multi fruits, Royal chocolat, Castel
Opéra, Poire chocolat...)



Les Boissons Pendant le repas

Vin Côtes du Rhône AOC
Vieux Clocher
Rouge - Rosé

-

Eau gazeuse en fin de repas

-

Le Café

Le Brunch

Les Boissons

Café ~ Thé ~ Lait ~ Jus de fruits ~ Soft ~ Vins

Le Buffet Sucré

Les Viennoiseries Traditionnelles
Cake Chocolat ~ Coco
Baguette ~ Beurre
Assortiment de confitures
Tartes au chocolat ~ aux pommes
Plateaux de fruits
Crêpes : Nutella, Grand Marnier
sucre, chantilly etc....

Le Buffet Salé

Salade Tomate, mozzarella
marinée au basilic
Risotto de fregola au pesto
Taboulé à la menthe fraîche
Bohémienne Provençale
Les Tortillas
pomme de terre/oignon
et façon Lorraine

Les Planches

La Charcutière : Jambon, rilette,
coppa, chorizo et olives

L'Océane : Saumon fumé, tarama,
œuf de saumon, rilette et anchois

La Fermière : St Félicien, St Marcelin,
brie de Meaux, bleu et reblochon



38€ ttc/adulte ~ 19€ ttc/enfant
+ Location de la salle

Service au buffet

Verrerie et Vaisselle

Serviettes Jetables

Prestation de 11h à 17h

Location du Salon

Les Oliviers : 800€ ttc

Pour 30 adultes minimum

Tea Time

Le Buffet Anniversaire

8 pièces + 1 Atelier

Le Buffet Sucré

Cake Chocolat - Coco
Tarte aux pommes
Tarte fruits de saison
Beignets de Nutella
Plateau de fruits

Les Boissons

Café - Thé - Lait
Jus de fruits - Softs

L'Atelier Crêpes

Accompagnements :
Grand Marnier
Nutella, sucre
Confiture
Chantilly...

Le Gâteau

Pièce Montée Traditionnelle
Réalisée par notre Maître Pâtissier
(3 choux par personne)

- Ou -

Entremet Personnalisé
Multi fruits, royal chocolat
Castel, opéra
Poire chocolat etc...

- Ou -

Number cake
(44.00€ ttc le chiffre)



32€ ttc/adulte - 17€ ttc/enfant
+ Location de la salle

Service au buffet

Verrerie et Vaisselle
Serviettes Jetables

Prestation de 14h à 18h

Location du Salon

Les Oliviers : 800€ TTC
Les Lavandes : 500€ TTC
Pour 30 adultes minimum

Menu Enfant

18€ ttc

Le Cocktail Apéritif

Le Dîner

Hamburger Frites

~ Ou ~

Poulet Frites

~ Ou ~

Nuggets Frites



Le Dessert

Mousse au Chocolat

~ Ou ~

Crème Caramel

Les Boissons

Coca-cola

Menu pour enfant (moins de 12 ans)

Personnalisez votre Menu



Ajoutez un Atelier

à partir de 5.00€ ttc/personne
Choix ci-joint
Italien, Provençal, du Boucher,
De la Mer, USA...

Pour prolonger la convivialité
Du cocktail apéritif

Une Pièce Montée Traditionnelle

+2.90€ ttc/personne

Réalisée par notre Maître pâtissier
Pour un dessert spectaculaire

La Number Cake

+44.00€ ttc/le chiffre

Pour accompagner le café

L'Animation Musicale

Les Lavandes => Jeep Ferrer
Les Oliviers => Michael Ben Fredj
Prestataire incontournable
de votre réception

Le Fromage

À partir de 2.00€ ttc/personne
Honneur à
La gastronomie française

Vin Coteaux d'Aix en Provence

D² Château Beaupré

Blanc ~ Rosé

+ 1.60€ ttc/personne

La Tempête de Douceurs

Buffet de desserts

+5.60€ ttc/personne

Assortiment de gourmandises
crêpes, tartes , verrines...

Le Candy Bar

+143.00€ ttc/60 personnes

Pour les grands et les petits

Le Champagne

Théophile Roederer Bouteille 75cl

25.00€ ttc/bouteille

Louis Roederer Bouteille 75cl

34.00€ ttc/bouteille

Personnalisez votre Menu



Ajoutez un Atelier

Atelier Italien + 5.50€

Eventail de pâtes et sauces au choix
crème de champignons,
crèmeux de Parmesan

Atelier USA +5.50€

Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons

Atelier Provençal +5.50€

Soupe de poisson
servie en mini chaudron
croûtons, rouille.

Soupions confits dans
Jus infusé à l'anis, basilic

Atelier du Boucher +8.00€

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 +8.00€

Gambas marinées au Cognac
Petites seiches au basilic
Filets de rouget ou de sardine
(selon saison) à la Provençale
Petits poulpes à l'ail

Pour prolonger la convivialité

Du cocktail apéritif

Découpe de Jambon +5.50€

Jambon blanc à l'os braisé
au Madère 7 kg

Animations Marseillais+ 5.00€

Panisses & supions à la provençale

Conditions générales

Nos Prestations comprennent :

Le Matériel

- Le mobilier nécessaire à la réception : tables, chaises, buffets
- La vaisselle en porcelaine blanche, la verrerie, les couverts en inox 18/10
- Le nappage et les serviettes en coton damassé blanc (d'autres couleurs sur devis)

Le Service

- Au minimum 1 serveur pour 30 convives

Les Horaires

- Prestation de service : de 12h00 à 18h30 ou 19h00 à 01h30
- Supplément horaire : Le Salon Les Oliviers = +175€ TTC l'heure
Le Salon Les Lavandes = +135€ TTC l'heure (toute heure commencée est due)

La Caution

- Une caution de 1000€ sera déposée au plus tard la veille de la réception

Le Choix des plats

- Nous vous remercions de bien vouloir choisir un plat identique pour tous les convives, en cas de régime particulier nous sommes à votre disposition

La Location de la salle

- Le Salon Les Lavandes de 50 à 100 personnes.
Si moins de 50 adultes, location de salle : 330€ TTC
- Le Salon Les Oliviers de 80 à 200 personnes.
Si moins de 80 adultes, location de salle : 660€ TTC

Ces menus sont proposés toute l'année du dimanche au vendredi, midi et soir et le samedi uniquement du 1^{er} Novembre au 31 Mai.

Nous privatisons nos salles à partir de 30 adultes