

Le Convivial

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 en supplément €

Atelier Italien :

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

Atelier USA :

Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons



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
crèmeux 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

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 (+ supplément €)

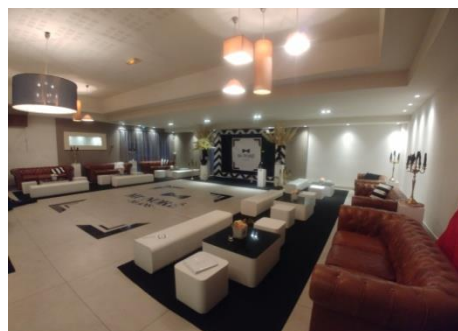
Plats du menu **Le Convivial**

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

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.

Soupons 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, Poire chocolat...)

Le Festif

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,
crémeux 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

Menu Enfant

Le Cocktail Apéritif

Le Dîner

Hamburger Frites

~ Ou ~

Poulet Frites

~ Ou ~

Nuggets Frites

Le Dessert

Crème glacée

~ Ou ~

Crème Caramel

Les Boissons

Coca-cola



Menu pour enfant (moins de 12 ans)