

# MENUS ENTREPRISES

## EXEMPLE DE MENUS PROPOSES POUR VOS REPAS D'ENTREPRISE PROPOSITION TARIFAIRE SUR DEMANDE

### **Menu Provence**

#### **ENTRÉE**

Gros raviole de nougat de chèvre, fruits secs torréfiés, copeaux de Parmesan au pistou et fleurs de bourraches.

#### **PLAT CHAUD**

Daube de joue bœuf, polenta cèpes et parmesan.

**Fromage de chèvre et confiture de figue.**

#### **DESSERT**

Verrine de crumble de pomme Granny Smith à la badiane.

Eaux plate et gazeuse (bouteilles en verre) Pain Glaçons Café expresso et son macaron

### **Menu 2 exotique**

#### **ENTRÉE**

Chair de crabe, concombre-mangue au gingembre en verrine, fine tartine de fromage frais aux herbes.

#### **PLAT CHAUD**

Cube de paleron glacé au miel de soja pané arachides, jus de cuisson et légumes en croustillant

#### **FROMAGE**

Duo de fromage affinés vinaigrette de mangue.

#### **DESSERT**

Dôme citron vert chocolat blanc sur sablé noisette.

Eaux plate et gazeuse (bouteilles en verre) Pain Glaçons Café expresso et son macaron

## MENUS ENTREPRISES

### **Menu 3 Automne**

#### **ENTRÉE**

Pressé de foie gras et homard, salade de roquette à l'huile de noix.

#### **PLAT CHAUD**

Magrets de canard aux marrons et lard paysan, jus de canard au Balsamique, mousseline de panais.

**Fromage en duo et verdure à l'huile vierge aux noisettes.**

#### **DESSERT**

Flan de marron au chocolat, copeaux de chocolat et jus de mandarine

Eaux plate et gazeuse (bouteilles en verre) Pain Glaçons Café expresso et son macaron

### **Menu 4 Sud Ouest**

#### **ENTRÉE**

Pressé de foie gras à la figue, salade de roquette à l'huile de truffe.

#### **PLATS CHAUD**

Effiloché de canard confit des Landes sur tarte niçoise revisitée, émulsion de petit pois.

#### **FROMAGE**

Tome de brebis et confiture de griotte

#### **DESSERT**

**Royal chocolat et poire pochée au miel et épices.**

Eaux plate et gazeuse (bouteilles en verre) Pain Glaçons Café expresso et son macaron

## MENUS ENTREPRISES

### **Menu Terre mer.**

#### **ENTRÉE**

Pressé de lapereau et aubergine, mesclun à l'huile vierge, noisettes torréfiées et huitre végétale.

#### **PLATS CHAUD**

Tronçon de loup beurre de safran, sur une tarte pissalladière de fenouil, jus de viande corsé au romarin et lard fumé.

#### **FROMAGE**

Duo de fromages affinés et verdure

#### **DESSERT**

Chiboust au caramel de vinaigre balsamique et fraises basilic (*en saison*)

Eaux plate et gazeuse (bouteilles en verre) Pain Glaçons Café expresso et son macaron

**Nous vous proposons également un service livraison pour vos commandes de plateaux repas, avec des menus "retour de marchés" en fonction des saisons.**

Nous pouvons vous proposer des vins Côte de Provence AOC à des tarifs préférenciels de nos partenaires viticulteurs de la région.