

MENU MARIAGE

Nous sommes à votre disposition pour d'autres propositions.

En raison du volume des pièces cocktail proposés, nous estimons leurs nombres suffisant pour l'apéritif.

Nous restons tout de même à votre écoute.

Menu Dali/ 52 eu ttc

Pièces froides

10 pièces à choisir dans la catégorie 1 dans la rubrique "Pièces Cocktail"

Pièces froides en ateliers

Le jambon entier Ibérique à la coupe et condiments.

Le saumon ou truite saumonée fumé par nos soins.

Pièces chaudes en ateliers

Le risotto aux légumes, truffe et Parmesan

Le filet de dorade Royale, compotée de fenouil et oignons.

La tranche épaisse de poitrine de canard pomme de terre écrasée à la truffe

Les moules farcies beurre persillade.

Bar à huitres (sup 4eu/personne) Motte de beurre ½ sel vinaigre et pain de seigle.

Presse à Panini/ tomate chèvre au pistou, Jambon mozzarella.

Buffet de fromage affinés en un tour de France.

Desserts

Cascade de fruits frais de saison

Assortiments de pâtisseries (à définir selon vos souhaits)

Pièce montée, nous consulter.(supplément 1,50 le chou)

Café et mignardises

Pain individuel au levain naturel

Eau plate et gazeuse (bouteille en verre)

MENU MARIAGE

Menu Klein/ 59 eu ttc

Cocktail Apéritif

5 pièces à choisir dans Catégorie 1 dans la rubrique "Pièces Cocktail"

5 pièces à choisir dans Catégorie 2 dans la rubrique "Pièces Cocktail"

Mise en bouche

Cubes de saumon Gravlax panés aux sésames, jus d'agrumes réduit
salade amère.

Entrées

Fine tarte de sablé Parmesan, caviar d'aubergine au pistou, pétoncles et
grosses crevettes, vinaigre de mangue, fleurs de bourraches.

Ou

Pressé de lapereau fermier au foie gras, caramel de betterave, tartine de
compotée d'oignon rouge au vinaigre Balsamique et noisette torréfiées.

Ou

Les courgettes fleurs farcie à la mousseline de volaille truffée, légumes
croquants, crème acidulée et caviar de truite.

Plats

Le filet de loup farci d'une duxelle truffée, sur une tarte de pissaladière,
bisque de langoustine réduit, quelques coques en marinières.

Ou

Poitrine de canard farcie au vert d'épinard et anchois, jus réduit au Porto,
mousseline de panais et brochette de pomme grenaille.

Ou

Escalopine de veau farci à la Mozzarella fumée, tomate confite, polenta à
la truffe et légumes croquants, jus de veau à la sarriette.

L'assiette de fromage affiné et salade de roquette à l'huile de noisette.

Le dôme chocolat grand cru du Pérou, cœur chocolat à la fève du Tonka.
Café et mignardises.

Pièce montée, nous consulter (sup. 1,50 eu le chou)

MENU MARIAGE

Menu Raphaël/ 63 Eu ttc

Cocktail Apéritif

6 pièces à choisir dans la catégorie 1 dans la rubrique "Pièces Cocktail"

8 pièces à choisir dans la catégorie 2 dans la rubrique "Pièces Cocktail"

Mise en bouche

Tatin de fenouil et rouget, caramel de carotte au cumin, zestes de citron.

Plats

Pièce de quasi de veau aux cèpes, gambas sautées sur une tartine de caviar d'aubergine et fleurs de Capucines.

Ou

Le demi pigeon fermier juste rôti, croustade de blettes à la truffe, mousseline de céleri rave et Granny Smith, court jus de carcasse de pigeon.

Ou

Le filet de dorade Royale juste snacké, émulsion de panais et cœurs d'artichauts, jus de viande réduit au Porto.

Les fromages affinés et verdure

Farandoles de douceurs

Pièce montée, nous consulter (sup/1,50eu le chou)

Café et mignardises.

MENU MARIAGE

AUTRES MENUS

Menu "Presques grands" 20 Eu

Apéritif "Comme les grands"
Pizza fromage
Tranche de rôti de bœuf et sauce Ketchup
Ou
Nugget maison
Accompagnement (A définir)
Dessert
Boisson

Menu techniciens 25 Eu ttc

Plateau repas
Entrée
Plat
Fromage
Dessert

Lendemain de mariage

Plateaux repas **15 eu ttc**
Entrée plat fromage dessert

Plat unique 16 eu ttc

Aïoli et légumes
Fromage
Dessert
Boisson sans alcool.

Buffet 25 eu ttc

Salade de poulpe au basilic
Tomate Mozzarella "Buffala" au pistou
Brandade de morue et croûtons
Salade de pâte aux légumes cru et herbes
Assortiment de charcuterie Corses
Rôti de bœuf tranché et sauces
Fromage

MENU MARIAGE

Fruits frais de saison ou pâtisseries

BRUNCH 27 Eu ttc a discrétion

Buffet sucré

Viennoiserie (pain chocolat, pain au raisin, croissant)

Pancake au sirop d'érable (animation)

Fruits frais de saison

Tartes de saison

Mini Cake

Confiture

Motte de beurre

Buffet salé

Brouillade de truffe

Mini pan bagna

Assortiment de mini sandwiches

Saucisse

Bacon

Oeuf au plat

Plateau de charcuterie Corse

Plateau de fromage affinés

Pain de campagne

Pain variés

Café, lait, Thé, jus de fruits, eau minérale

Boissons alcoolisées en suppléments.

LES BOISSONS

Nous ne prenons pas de droit de bouchon dans le cas où les clients souhaitent fournir leurs boissons alcoolisées.

Les eaux plates, gazeuses et café sont compris dans les tarifs.

Les boissons sans alcool vous sont proposées à **3 eu ttc**/personnes

MENU MARIAGE

*Nous pouvons vous proposer une large gamme de vin AOC Côte de Provence ainsi que d'autres régions à des tarifs très avantageux, à partir de **12 eu** ttc (pour les Provinces.)*

*Nous sommes également à votre écoute pour vous fournir une large gamme de Champagne de petits propriétaires à partir de **25 eu** ttc ET de grandes marques à partir de **36 eu** ttc*

VOTRE DECORATION

Vous souhaitez que le plus beau jour de votre vie vous ressemble, soit unique et élégant?
Nos partenaires sont à votre disposition pour votre décoration thématique

Devis sur demande

LA LOGISTIQUE

Personnel de service

1 maître d'hôtel pour coordonner votre réception, et son équipe de serveurs professionnels (1 serveur pour 25 personnes en repas, 1 pour 35 en cocktail)

Personnel de cuisine

1 chef de cuisine et ses cuisiniers se chargeront de la réalisation sur place de vos plats et animations culinaires.

Notre personnel assure la mise en place de votre salle de réception, de l'accueil de vos invités ainsi que du service de l'apéritif, jusqu'à la fin de votre réception.

Les heures, non incluses dans nos tarifs seront à la charge de client à hauteur de **29 eu** TTC/ heure et par serveur ou cuisinier.

MENU MARIAGE

Location de matériel

Le matériel pour le buffet est compris dans le tarif.

Nous vous mettrons en relation pour tout le matériel nécessaire à votre événement. Pour cela, nous nous chargeront de la logistique, livraison, gestion et reprise sans supplément.

Une facture vous sera délivrée sans droit de commission.

La perte et (ou) la casse, ainsi que toutes détériorations sera à la charge du client.

Pour vos

Tables, rondes et rectangulaires.

Chaises

Mobilier

Vaisselle

Barnums

Châteaufort (de 50 à 400M2)

Nous vous proposerons une dégustation après validation du menu.

Cette dégustation sera facturée si le contrat n'est pas signé et se fera entre Octobre et MAI.

Le transport est inclus dans le tarif.

A l'issue de la réception, TOUS LES PRODUITS SERONT JETES.

Notre société se dégage de toutes responsabilités au cas où le client souhaite conserver les denrées alimentaires restantes.

CONFIDENTIALITE

Nous nous engageons à ne divulguer aucune information communiquée par nos clients.