

GARDEN

Cocktail 14 pièces

Sifflet de chorizo au fromage frais
Saumon Gravlax et mandoline de betterave
Pince de radis aux asperges
Pic Caill'abricot
Crespeou jambon aux herbes
Confit d'aignon au magret
Cassolette de bar rôti au Serrano

Crumble de légumes en cuillère
Carré lonzo à la brousse
Tartare de tomates Serrano en ovalie
Petits farcis cocktails à la Provençale ☼
Tempura de crevette et Arancini à la scamorza ☼
Bulbe de foie gras chocolat
Mouillettes de légumes crus anchoïade, tapenade, caviar d'aubergines et croûtons

☼ = pièces chaudes

•••

En option, à partir de 50 personnes, possibilité d'ajouter 1 atelier culinaire :

<p>Foie Gras Foie Gras Poêlé au Sel Rose de l'Himalaya, Foie Gras de Canard Mi-Cuit et Chutney de Pêche à la Cannelle, Confit d'oignons rouges, panacotta au foie gras</p>	<p>Plancha de la Mer 2 Choix à effectuer : St Jacques à l'aneth ; Baudroie aux 4 épices ; Gambas à l'anis ; Calmar en persillade. Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate</p>	<p>Burgers Bœuf Haché, Fromage Cheddar, Oignons Rouges, Salade Verte Sauce Béarnaise, Barbecue, Ketchup, Moutarde, Mayonnaise, Petit Pain Brioché</p>	<p>Sushis Préparation de Sushis, Makis et Rolls Californiens Sauce Soja et Wasabi</p>
<p>Patanegra Jambon 'Belota' 24 mois, tartare de tomate à l'estragon, sel de Guérande, pain de campagne, petit oignons blancs et pickles, beurre Echiré</p>	<p>Plancha de la Terre 2 Choix à effectuer : Magret de Canard ; Noix d'Entrecôte ; Pluma de porc; Agneau au Thym. Sauce Barbecue, Gribiche et Sweet Chili</p>	<p>Beignets à la Provençale Beignets frits en dégustation : aubergines, fleurs de courgettes, chou fleur. Etal de légumes en bâtonnets. Sauce aioli et petits croûtons</p>	<p>Caquelons Poissonnade à la Rouille, Soupe de Pistou</p>

•••

Plat Chaud servi à table / Choix unique

Noix d'agneau, craquant de pistache, papeton d'aubergines au banon, cappuccino de vitelotte aux cèpes
Filet de bœuf, risotto poêlé, caviar d'aubergine et grenade, jus à l'anchois, tomate rôtie
Veau de lait Bocconcini à la sauge, polenta à la calabraise, échalotes confites et pecorino
"Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan
Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mini légumes rôtis

•••

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

•••

Le Fromage (En option)

Plateau de fromages affinés par Maître Grosso simplement posé sur table (chèvre frais aux arômes, Bleu de Queyras, ...)

•••

•••

Le Dessert

<p>Au Buffet Fours sucrés : Croc citron, Mangue passion, Paris Brest... Arlequins de petits verres sucrés : Riz au lait, Carambar Eventail de Macarons : Citron, vanille, chocolat... Façon calisson : amande-orange Cannelés Déshabillé de fruits frais piqués</p>	<p>OU A l'assiette / Choix unique Lamalgue pistache et son coulis All Black choco-framboise-réglisse et son coulis Brunoise de fruits frais, carré intense chocolat-griotte et son croustillant Entremet provençal, cristal orange et coulis d'abricot Cheese-cake de fruits frais et sa compotée de fruits rouges</p>
--	---



REPAS GOURMAND

Pièces cocktail servies à table (4 pièces)

Bulbe de foie gras chocolat
Mini club à la Provençale
Pince de radis aux asperges
Sifflet de chorizo au fromage frais

• • •

Entrée / *Choix unique*

Ficelle de foie-gras de canard mi-cuit au torchon, craquant à tartiner
Cannelloni à la brousse truffée, aubergine grillée, tartare de tomates huile d'olive vierge
Médailon de homard et sa couronne de gambas, petite ratatouille, pétale de pomme de terre épicée
Tartare de crabe, caviar d'aubergine
Assiette à la Provençale: filets de rougets sur lit de compotée d'oignons à la tapenade noire et cébette, fleur de courgette farcie au corail d'oursin
Jardin méditerranéen suspendu, légumes grillés, tartine de parmesan, crème de balsamique réserve

• • •

Plat Chaud / *Choix unique*

Noix d'agneau, craquant de pistache, papeton d'aubergines au banon, cappuccino de vitelotte aux cèpes
Filet de bœuf, risotto poêlé, caviar d'aubergine et grenade, jus à l'anchois, tomate rôtie
Veau de lait Bocconcini à la sauge, polenta à la calabraise, échalotes confites et pecorino
"Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan
Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mini légumes rôtis

• • •

Nos 2 petits pains aux céréales, olives, figes et raisins

• • •

Le Fromage (En option) / *Choix unique*

Plateau de fromages affinés par Maître Grosso simplement posé sur table (Chèvre frais aux arômes, Bleu de Queyras, Coulommiers fermier sur paille et Tome de Chartreuse)
Petit chèvre frais affiné par notre Maître fromager sur un lit de mesclun à l'huile d'olive vierge
Mesclun aux pignons de pin dorés, Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Braison

• • •

• • •

• • •

Le Dessert

Au Buffet

Fours sucrés : Croc citron, Mangue passion, Paris Brest...
Arlequins de petits verres sucrés : Riz au lait, Carambar
Eventail de Macarons : Citron, vanille, chocolat...
Façon calisson : amande-orange
Cannelés
Déshabillé de fruits frais piqués

OU

A l'assiette / *Choix unique*

Lamalgue pistache et son coulis
All Black choco-framboise-réglisse et son coulis
Brunoise de fruits frais, carré intense chocolat-griotte et son croustillant
Entremet provençal, cristal orange et coulis d'abricot
Cheese-cake de fruits frais et sa compotée de fruits rouges



REPAS SAVEURS

Apéritif debout au buffet (7 pièces)

Gougères au Gorgonzola 🍷

Beignet d'asperges tacos et finger jambon-Beaufort 🍷

Cuillère de tarama à la truffe d'été, zest de crackers

Bulbe de foie gras chocolat

Mini club à la Provençale

Pince de radis aux asperges

Sifflet de chorizo au fromage frais

🍷 = pièces chaudes

• • •

Entrée / Choix unique

Mille feuille de bœuf "Black Angus" en carpaccio, condiments et légumes du soleil

Fine tartelette de homard, trilogie de tomates, fleur de sel de Guérande

Perles de saint-jacques rôties à la mélisse citronnée fricassée de girolles petit caquelon 🍷

Demi-homard en coque de légumes oubliés emulsion de corail safrané 🍷

🍷 = entrées chaudes

• • •

Plat Chaud / Choix unique

Mignon de veau aux morilles, gratinée de pommes de terre à la muscade

Tournedos de bœuf au foie gras poêlé façon Rossini, réglette de légumes croquants et pressé de pomme de terre

Magret de canard label rouge, jus à la cacahuète torréfiée, Eryngii et tarte fine aux cèpes persillés

Filet de daurade royale rôtie au beurre demi-sel, riz vénéré, palourdes rôties dans leur coque

Noix de St Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha

• • •

Nos petits pains aux céréales, olives, figes et raisins

• • •

Le Fromage (En option) / Choix unique

Plateau de fromages affinés par Maître Grosso simplement posé sur table (chèvre frais aux arômes, Bleu de Queyras, Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse)

Petit chèvre frais affiné par notre Maître fromager sur un lit de mesclun à l'huile d'olive vierge

• • •



Le Dessert

Au Buffet

Les Marches du bonheur : Brownies, Royal, Fraisier, Provençal, Caramel beurre salé, Exotique, Opéra fruits rouges, Tiramisu, Opera, Duo chocolats

+

Façon calisson : amande-orange

Macadachoc : chocolat-caramel

Rocher : praliné-chocolat

OU A l'assiette / Choix unique

Assiette "choco'addict" : biscuit sacher-exotique, arlequin namelaka et coulis de caramel laitier, carré intense choco-framboise, mikado de brunoise fruitée, croquant choco-lait

Assiette de "douceurs" : entremet provençal, craquant de nougatine aux framboises, macaron citron, meringue chocolatée, verrine fraise pêche

