

Le Convivial

Le Cocktail Apéritif

Les Boissons pendant l'apéritif

Pastis, whisky, Martini,
Punch des îles
Jus de fruits, Coca-cola, Perrier

Les pièces apéritives servis au plateau et au buffet *8 pièces/pers*

- 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:
 - Quiches Lorraine
 - Pizzas au fromage

Personnalisez votre menu :

~Atelier Show~Cooking

**~Buffet ou assiette de
fromages**

~Tempête de douceurs

~Candy Bar

...

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 snacké sur la peau
patates douces, compotée forestière
vierge d'agrumes
- Ou -
Paleron de veau façon grand-mère
risotto aux cèpes, légumes croquants
- Ou -
Suprême de volaille, sauce aux cèpes
écrasée de pommes de terre
champignons des bois

Le Dessert

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

Les Boissons pendant le repas

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

Le Buffet Froid

Le Cocktail Apéritif

Les Boissons pendant l'apéritif

Pastis, whisky, Martini,
Punch des îles
Jus de fruits, Coca-cola, Perrier

Les pièces apéritives servis au plateau et au buffet *8 pièces/pers*

- 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:
 - Quiches Lorraine
 - Pizzas au fromage

Les Boissons pendant le repas

Vin I.G.P Pays d'Hérault
Moulin de Gassac
Rouge - Rosé
~
Eau minérale 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

Le Plat Froid

Longe de veau froide à la sauge,
Bohémienne provençale

Ou

Le Plat Chaud servi à table

Choix des plats du menu Le Convivial
(6.50€ ttc/pers pour un minimum de 90
pers, au dessous 100€ de supplément)

Le Buffet Fromage

Brie de Meaux, Saint Félicien, Reblochon
Cabécou de Rocamadour

Le Dessert

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

Le Cocktail

Déjeunatoire ou Dînatoire

Les Boissons pendant l'apéritif

Pastis, whisky, Martini,
Punch des îles,
Jus de fruits, Coca-cola, Perrier

Les pièces apéritives servis au plateau et au buffet 25 pièces /pers 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
- Madeleine méditerranéenne
- Brunoise de tomate aux olives,
crème de fromage frais
- Panier Provençal, tapenade d'olives
vertes et noires, croûtons dorés
- Wrap à la monégasque
- Choulipop's niçois

Les Créations Salées chaudes

- Acras de morue et crème de curry
- Minis keftas à la marocaine
- Brochettes de volaille marinées
- Les croustilles chaudes:
 - Quiches Lorraine
 - Pizzas au fromage

Les Boissons pendant le cocktail

Vin I.G.P Pays d'Hérault
Moulin de Gassac
Rouge – Rosé
~
Eau minérale gazeuse
~
Le Café

Les 2 Ateliers Show-Cooking

Atelier Italien :

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

Ou

Atelier Provençal :

Soupe de poisson
servie en mini chaudron
croûtons, rouille.
Soupions confits dans un 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
Fiatelli Corse
Emincé de volaille Thai

Ou

Atelier de la Mer

Gambas marinées au Cognac
Petites seiches au basilic
Selon saison, filets de rouget ou de sardine
à la Provençale
Petits poulpes à l'ail

Le Buffet de Fromage

Brie de Meaux, Saint Félicien, Reblochon

Le Dessert

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

Le Festif

Le Cocktail Apéritif

Les Boissons pendant l'apéritif

Pastis, whisky, Martini,
Punch des îles
Jus de fruits, Coca-cola, Perrier

Les pièces apéritives Servis au plateau et au buffet *8 pièces/pers*

- 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 :
 - Quiches Lorraine
 - Pizzas au fromage

Un Atelier Show-Cooking au choix

- Atelier Italien :**
Eventail de pâtes et sauces au choix
crème de champignons,
crémeux de Parmesan...
- Ou -
- Atelier US :**
Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons
- Ou -
- Découpe de Jambon :**
Jambon blanc à l'os braisé
Au Madère

Le Repas

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

Le Fromage

Cabécou de Rocamadour sur
Son lit de Mesclun

Le Dessert

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

Les Boissons pendant le repas

Vin Côtes du Rhône AOC
Vieux Clocher
Rouge - Rosé
~
Eau minérale gazeuse en fin de
repas
~
Le Café

Menu Enfant

Pour les moins de 12 ans

~Le Cocktail « comme les grands »

~Le Dîner

Hamburger Frites

~ Ou ~

Nuggets Frites

~Le Dessert

Crème glacée

~Les Boissons pendant le repas

Coca~cola



Le Tea Time

8 pièces et 1 Atelier

Le Buffet Sucré

Cake Chocolat Géant
Tarte aux pommes
Mini donuts au sucre
Mini beignets de Nutella
Plateau de fruits de saison

Les Boissons pendant la prestation

Café
Thé
Lait
Assortiment de jus de fruits
Coca-cola

L'Atelier Mini Crêpes

2/pers
Accompagnements :
Nutella, sucre
Confiture
Chantilly...

Le Gâteau

Pièce Montée Traditionnelle
Réalisée par notre Maître Pâtissier
(2 choux/pers)

~ Ou ~

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



Service au buffet

Verrerie et Vaisselle fournis
Serviettes jetables

Prestation de service

13h45 à 17h45

Pour 30 adultes minimum

Personnalisez nos menus et créez VOTRE réception

L'Atelier Show~Cooking supplémentaire

Choix ci-joint
Italien, US, Provençal, du Boucher,
de la Mer...

Le Fromage Assiette ou buffet

Le Vin Coteaux d'Aix en Provence D² Blanc – Rosé ~ Rouge

La Pièce Montée Traditionnelle (en cône ou à étage)

Réalisée par notre Maître pâtissier
En remplacement de l'entremet
Demande spéciale sur devis

La Tempête de Douceurs

Buffet d'assortiment de gourmandises
crêpes, tartes, verrines ...

Le Number ou Letter Cake

Chocolat, fruits rouges ou
millefeuille

Le Candy Bar

L'Animation Musicale

Pensez à notre DJ résident

Le Champagne

Théophile Roederer Bouteille 75cl
Louis Roederer Bouteille 75cl

Nos ateliers Show Cooking

Réalisés devant vos convives pour prolonger la convivialité
de votre cocktail apéritif

Atelier Italien

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

Découpe de Jambon

Jambon blanc à l'os
braisé au Madère 7 kg

Atelier US

Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons

Atelier Marseillais

Panisses de l'Estaque,
Soupions à la provençale

Atelier Provençal

Soupe de poisson servie en mini chaudron
croûtons, rouille.
soupions confits dans un jus infusé à l'anis, basilic

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

Atelier de la Mer

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