

## \*Menu Mille Saveurs

Proposition à 60 € par adulte  
Et 12 € par enfant (jusqu'à 12 ans)

### VIN D'HONNEUR

La barquette d'endive au saumon fumé et féta  
Les bouchées pétoncles et légumes au curry  
L'anchoïade et ses légumes prêts à croquer  
La tapenade et sa farandole de croûtons  
Le méli-mélo de navettes et gougères au comté  
Le pain surprise et ses petits feuilletés  
Les mini pissaladières et mini pizzas,  
Les mini quiche lorraine et ratatouille

### En Animation Plancha

Brochette St Jacques, ananas et chorizo  
Brochette de canard et poivron

### BOISSONS

Punch, sodas, jus de fruits, eau minérale et glaçons  
(Possibilité de proposer autre chose que du punch)

6 € par personne invitée uniquement au vin d'honneur

### BUFFET D'ENTREES

Le dôme de crevettes et sa sauce cocktail  
Les poivrons grillés à l'huile d'olive d'Aups  
La salade de pommes de terre ciboulette  
La terrine de rougets, coulis de tomate  
La salade d'artichauts et tomate cerise  
La salade tomate mozzarella au basilic

### OU

#### ENTREE SERVIE A TABLE

Le tartare de petits légumes provençaux  
Ou  
L'assiette terre mer aux gésiers confits,  
magret de canard et saumon fumés  
Ou  
Le millefeuille de courgettes, aubergines, chèvre et tomates confites, coulis de basilic  
Ou  
L'assiette aux senteurs de Provence  
(Mesclun, poivrons grillés, artichauts au basilic, petits poulpes marinés, tomates séchées...)  
Ou  
L'assiette estivale méli-mélo  
(Mesclun, tomate cerise, billes de melon et de mozzarella, pommes granny, jambon cru de Parme)  
Ou  
Le tartare de dorade sur son lit de tomates fraîches  
Ou  
Le gaspacho de tomates au basilic  
et son gressin enrobé de jambon cru

### PLAT AU CHOIX SERVI A TABLE

Le pavé d'agneau confit à la brunoise de légumes  
Ou  
Le suprême de pintade à la crème et petits légumes  
Ou  
Le médaillon de veau, crème au Calvados  
Ou  
Le magret de canard aux figues et miel  
Ou  
L'émincé de volaille au jus de truffe d'Aups  
Ou  
Le pavé de bœuf sauce aux cèpes  
Ou  
Le pavé de saumon à la crème de basilic  
Ou  
La queue de lotte au curry

### Accompagnement proposé :

Ecrasée de Pommes de terre au pistou  
Flan de légumes

### La ronde du berger et son mesclun

Service en buffet  
(Brie, chèvre, bleu)

### Gâteaux des mariés

(Feuillantine chocolat, fraiser, framboisier, exotique, poire caramel)

### Ou/et pièce montée

(3choux/personne, supplément de 1,50 € par chou)

Café et ses mignardises OFFERTES par nos soins

PAIN, VAISSELLE, SERVICE ET LIVRAISON INCLUS

## \*Buffet Champêtre

Proposition à 52 € par adulte  
Et 12 € par enfant (jusqu'à 12 ans)

### VIN D'HONNEUR

La barquette d'endive au saumon fumé et féta  
Les bouchées pétoncles et légumes au curry  
L'anchoïade et ses légumes prêts à croquer  
La tapenade et sa farandole de croûtons  
Le méli-mélo de navettes et gougères au comté  
Le pain surprise et ses petits feuilletés  
Les mini pissaladières et mini pizzas,  
Les mini quiche lorraine et ratatouille

### En Animation Plancha

Brochette St Jacques, ananas et chorizo  
Brochette de canard et poivron

6 € de supplément par personne invitée uniquement au vin d'honneur

### BOISSONS

Punch, sodas, jus de fruits, eau minérale et glaçons  
(Possibilité de proposer autre chose que du punch)

### Buffet froid

Les plateaux de charcuterie fine et leurs condiments  
La salade d'artichauts et tomate cerise marinés au basilic  
La salade capricieuse tomate mozzarella au pesto  
Le dôme de crevettes et sa sauce cocktail  
Les poivrons grillés à l'huile d'olive d'Aups  
La salade pommes de terre ciboulette  
Le taboulé oriental maison  
La terrine de rougets

### Le rasbeef froid tranché

Le rôti de porc froid tranché  
La ratatouille de nos régions

### La ronde des bergers et son mesclun

Service en buffet  
(Brie, chèvre, bleu)

### Le gâteau des mariés

(Feuillantine chocolat, fraiser, framboisier, exotique, poire caramel)

### Et/ou pièce montée

(3 choux par personne, supplément de 1,50 € par chou)

Café et ses mignardises OFFERTES par nos soins

PAIN, VAISSELLE, SERVICE ET LIVRAISON INCLUS

## \*Mais aussi...

Ces menus sont modifiables selon votre budget et vos attentes

Ainsi il est possible de « sauter » l'entrée et de passer au plat direct avec un vin d'honneur plus étoffé, possible aussi de modifier les desserts, nous pouvons proposer par exemple des brochettes de fruits avec des cascades de chocolat, ou bien des tartes accompagnées de sorbet par exemple, n'hésitez pas à me contacter