

# *Les menus mariage 2018*





## Le Menu Alliances

---

### Cocktail

Buffet Apéritif

6 pièces par personne - Assortiment de canapés froids, verrines et cassolettes, Anchoïade et Tapenade Provençales

### Les Entrées

Un Gratin de Crabe en Carapace, ST Jacques poêlées au Gingembre (tiède)

Ou

Un Millefeuille de Saumon et Poireaux,  
Terrine de légumes tiède, réduction au Balsamique (tiède)

Ou

Un Feuilleté de Filet de Caille au Foie gras, Asperges poêlées  
et Avocat au paprika

### Les Plats chauds

Un Dos de Cabillaud rôti Sauce vierge, une Tatin de Légumes et Pommes soufflées

Ou

Un Baronnet de Volaille farci aux Cèpes, fagot de Haricots verts et Gratin

Ou

Un Mignon de Porc en croûte, ses Légumes du moment, sa Sauce Myrtilles

### Les Desserts

Un macaron framboise, sa ganache au  
Chocolat et son coulis de fruits rouges

Ou

Croustillant au Chocolat au Coulis de fruits rouges

Ou

Une tarte Tatin, glace vanille et coulis de caramel

Ou

Pièce montée

Une bouteille de vin pour 3 personnes – eau pétillante - Café



## Le Menu des Délices

---

### Cocktail

Buffet Apéritif

6 pièces par personne - Assortiment de canapés froids, verrines et cassolettes, anchoïade et Tapenade Provençales

### Les Entrées

Un feuilleté de saint jacques au coulis de mangue

Ou

Une Lasagne de rouget et Crabe à l'Aneth

Et coulis de favouille

Ou

Pressé de légumes de saison, vinaigrette noisette et soja

### Les Plats chauds

Suprême de Volaille aux Morilles, Gratin et Mini Ratatouille

Ou

Un Filet de Cannelle farci au foie gras,

Son caramel de balsamique crémeux de polenta aux épices douces

Ou

Gigot d'agneau de sept heures, pommes soufflées et asperges glacées

### Les Desserts

Fraisier du Chef

Ou

Croustillant au Chocolat et sa Feuillantine croquante

Ou

Millefeuille maison, crème anglaise à la menthe

Ou

Pièce Montée

Une bouteille de vin pour 3 personnes – eau pétillante - Café



## Le Buffet des Mariés

---

### Cocktail

#### Grand Buffet Apéritif

10 pièces par personne - Assortiment de canapés froids, verrines et  
cassolettes, anchoïade et Tapenade Provençales

### Buffet d'Entrées

#### Petite Salade Campagnarde

Millefeuille de Chèvre à la Fleur de Thym et Chips de betterave

Carpaccio de Saumon mariné à la Framboise et Sauce Vierge

Fonds d'Artichauts farcis au Caviar d'Aubergine

Pommes et Rougets en superposition au paprika

Trio de Sablés salés (parmesan basilic, betterave, radis)

Soupe d'Asperges et Melon aux Copeaux de jambon cru

Mousse d'Avocat aux Crevettes et Crème légère à la Menthe

Roulé de jambon cru au Fromage de Chèvre

Marbré d'Asperges au Parmesan

### Plat chaud en buffet

Dos de Cabillaud aux Agrumes et son Risotto de Coquillages

OU Filets de Cannelle à la Périgourdine (foie gras et champignons)

### Buffet de Fromages

#### Buffet de Desserts (3 desserts au choix)

Tartes aux Fruits, Croustillant chocolat, Crumble, Mousse mandarine

Cointreau, Délice poire caramel,

salade de fruits frais

OU Pièce Montée

1 bouteille de vin pour 3 personnes - Café





## Les Roches Rouges

### Cocktail

Grand Buffet Apéritif

10 pièces par personne - Assortiment de canapés froids, verrines et cassolettes, anchoïade et Tapenade Provençales

### Entrée

Une Lasagne de Rouget au Crabe & son Coulis d'Aneth

Ou

Une Brochette de St Jacques au Sésame, son Jus à la Menthe poivrée

Ou

Un Foie Gras mariné au Nectar de Pissenlit, sa Gelée de Groseille au Piment d'Espelette

Ou

Une Mousseline de Homard sauce Champagne

### Plat chaud

Un Canon d'Agneau en Crépine d'Aubergine, passé au four, sa Purée de Pommes Vitelottes

Ou

Un Filet de Boeuf en Epigramme de Pommes de Terre, son Emulsion aux Cèpes et ses Légumes

Ou

Une Blanquette de St Pierre au Riesling, Ouenelle de Risotto aux Palourdes

### Assiette du Fromager

### Dessert

Une Pièce Montée, 2 choux par personne (forme pyramidale)  
Panier de Fruits frais & Mignardises

Une bouteille de vin pour 3 personnes – eau pétillante - Café



## Les Bartavelles

---

### Cocktail

Grand Buffet Apéritif

10 pièces par personne - Assortiment de canapés froids, verrines et cassolettes, anchoïade et Tapenade provençales

### Buffet d'Entrées

Tortellini au Pistou, Légumes grillés en Verrine façon Cappuccino  
(poivrons et courgettes)

Concombre farci à la Féta et pamplemousse rose

Terrine de Légumes de Saison à la Provençale, Tatin en Arlésienne

Un Crumble de Tomate à la Mozzarella, Vinaigrette aux Tomates séchées

Une Soupe froide de Carotte au Cumin, Cannelloni de Crabe au Curry, Huile  
parfumée au Romarin

Une Polenta juste grillée, sa Compotée d'Oignons rouges et St Jacques poêlées

Carpaccio de Boeuf sur une Tartine à l'Huile de Noisette

Lasagnes de Rouget et Crabe à l'Aneth (chaud)

### Atelier Foie gras

(durant le repas ou pendant l'apéritif)

Foie gras juste poêlé à la demande

Terrine de Foie gras maison mariné au Nectar de pissenlit découpé sous vos yeux

Pain de campagne et toasts grillés, Gelée de Groseille en garniture



## Les Bartavelles (suite)

---

### Plat chaud servi à l'Assiette

Une Blanquette de St Pierre au Riesling, Quenelle de Risotto aux Palourdes

Ou

Un Filet de Boeuf à l'essence de Truffe et ses Lasagnes de Girolles

Ou

Un Gigot de Lotte au Champagne

Ou

Une Volaille de Bresse à la Truffe d'été

### Buffet de Fromages

#### Buffet de Desserts (3 desserts au choix)

Tartes aux Fruits, Croustillant chocolat, Crumb le, Mousse mandarine Cointreau,

Délice poire caramel,

Salade de fruits frais & Mignardises

Ou Pièce Montée base 3 choux par personne

Une bouteille de vin pour 3 personnes – eau pétillante - Café



## Les cocktails amuse-bouche

---

Inclus dans les Menus / Buffets  
Eventail de Finger Food

Anchoïade et tapenade provençales  
Gaspacho Red en éprouvette  
Mini pan bagnat au crabe  
Cube de saumon Salma rôti mi cuit  
Cassolette d'oeuf mimosa et son espurma d'asperges  
Sucette de foie gras façon pomme d'amour  
Verrine de concombre au fromage blanc  
Spoon de St Jacques aux Poireaux  
Mousseline de Ricotta au saumon fumé  
Polenta simplement rôtie, confiture d'oignon à la grenadine et st jacques  
poêlée  
Emincé de boeuf aux cèpes et chutney de figues  
Canapés Epicurien

Et encore d'autres nouveautés en création....





## Informations complémentaires

---

Le menu pour les enfants (- de 12 ans) :

Pizza  
Nuggets, frites  
Glace

Le menu pour les ados (- de 16 ans)

Salade de tomates  
Hamburger, frites  
Glace

Possibilité d'ajouter un Kir ou un punch pour le cocktail

Autres options possibles

Champagne

Fontaine de champagne

Open Bar fin de soirée

(3 alcool à discrétion):

Whisky – Pastis – Bière – Gin – Vodka – Martini...

+ coca, eau plate, jus de fruits, Perrier

Pièce Montée Macarons

(3 pièces par personne)

Corbeille de fruits frais pour la fin de soirée

Mini burger et mini hot-dog pour fin de soirée.

Autres envies ??? Nous consulter !



## Exemple de Brunch pour le lendemain

---

### Brunch de charcuteries

Pâté, saucisson, pancetta, jambon cru, jambon blanc

### Brunch d'œufs

Œufs brouillés, omelette de pommes de terre, œufs dur

### Plateau de fromages

Fromage blanc  
Cake aux olives  
Cake au chocolat  
Céréales  
Croissants, pains au chocolat  
Confiture variées  
Beurre  
Jus de fruits  
Pain variés (céréales, complet, brioche)  
Corbeille de fruits frais  
Salade de fruits  
Café  
Thé  
Chocolat chaud

***En option :***

***Salades composées***

***Viande froide***

***Possibilité d'organiser le brunch sur une plage à Mandelieu avec vaisselle jetable (équipe sur place de 11h30 à 13h30)***

***(attention, menu aménagé sans les aliments chauds)***