

## Menus festifs

\*\*\*\*\*

### MENU Gourmand

#### Apéritif

Kir ou punch, pizza/pissaladière

#### Buffet d'Entrées (4 au choix)

Gaspacho de tomates  
Salade de Tomate et Mozzarella au Pistou  
Taboulé à la menthe  
Verrine de Purée d'avocat aux Crevettes  
Gâteau de courgette à la Ricotta  
Crespau Provençal aux 4 Parfums (persil, tomate, courgette et ciboulette)  
Ou

#### Entrée servie à l'assiette

Une Lasagne de Rouget au Crabe & son Coulis d'Aneth  
Ou  
Terrine de légumes de saison façon ratatouille et sa vinaigrette à la tapenade

#### Plat chaud

Suprême de volaille sauce morille  
Ou  
Dos de cabillaud aux tomates séchées  
Ou  
Gigot d'agneau confit à la provençale

Accompagnements : Risotto au parmesan et sa ratatouille provençale

#### Desserts

#### Buffet de dessert (2 au choix)

Croustillant au chocolat  
Salade de fruits  
Tarte aux pommes  
Moelleux au chocolat  
Framboisier  
Ou  
**Un gâteau** (fraisier/framboisier, croquant au chocolat, tutti frutti...)  
Ou  
Une assiette de fromage

1 bouteille de vin pour 3 personnes/ 1 café

## MENU Plaisir

### Apéritif

Kir ou punch, pizza/pissaladière

### Buffet d'Entrées (4 entrées au choix)

Salade de Perles marines aux œufs de Truite

Terrine d'Aubergine et son tartare de Tomates

Saumon mariné au Citron vert et aux 5 épices

Involtini au speck

Feuilleté provençal

Fonds d'artichauts farcis aux Asperges sauce acidulée

Aubergine à la Provençale et pistou

Panier de Billes de melon rafraîchies à la Menthe

Brandade de Morue froide à l'anis et au persil

Ou

### Entrée servie à l'assiette

Millefeuille de saumon et poireaux à l'aneth et son beurre de crustacé

Ou

Salade de Tomates & Mozzarella marinées au Pistou

### Plat chaud

Dos saumon rôti sauce vierge

Ou

Suprême de volaille et sa sauce morille

Ou

Mignon de porc et son crumble de tomate

Accompagnement : Gratin et ratatouille provençale ou risotto au parmesan et son fagot d'asperges

### DESSERTS

#### Buffet de dessert (choisir de 2 desserts)

Croustillant au chocolat

Tarte aux fraises

Mousse au chocolat

Tarte citron meringué

Framboisier

Ou

**Un gâteau** (fraisier/framboisier, croquant au chocolat, tutti frutti...)

Ou

Une assiette de fromage

1 bouteille de vin pour 3 personnes/ 1 café

## Menu Papilles

### Apéritif

Kir ou punch, pizza/pissaladière, tapenade et anchoïade

### Buffet d'Entrées (choisir 6 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 Bœuf sur une Tartine à l'Huile de Noisette

Ou

### Entrée servie à l'assiette

Antipasti (poivrons grillés et tomates séchées, mesclun, charcuterie et chèvre)

Ou

Feuilleté de filet de caille au foie gras à la fleur de sel réduction au paprika

### Plat chaud

Un Suprême de Volaille en crumble de pain d'épices cuit,  
Gratin et fagot de haricots verts

Ou

Un Quasi de Veau braisé à la provençale,  
Galette de Pommes de Terre & ratatouille

Ou

Un Origami de cabillaud et écrevisses sauce au beurre blanc,  
Risotto au parmesan

### BUFFET DE FROMAGES ET SALADE VERTE

### DESSERT

#### Buffet de Desserts (choisir 3 desserts)

Tarte aux Fraises, Verrine de fruits rouges et mousse au chocolat,  
Gâteau onctueux passion pannacotta, Croustillant chocolat, Salade de fruits

Ou

**Un gâteau** (fraisier/framboisier, croquant au chocolat, tutti frutti...)

Ou

Une assiette de fromage

1 bouteille de vin pour 3 personnes/ 1 café

## Menu Bartavelles

### Apéritif

Kir ou punch, pizza/pissaladière, tapenade et anchoïade

### Buffet d'Entrées (choisir 6 entrées)

Salade Exotique aux agrumes

Tatin en Arlésienne

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

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

Feuilleté provençal

Salade de perles marines aux œufs de truite

Marbré de légumes provençaux façon ratatouille

Aubergines à la provençale

Ou

### Entrée servie à l'assiette

Terrine de foie gras et chutney de figues

Ou

Terrine de gambas au fenouille sauvage artichaut poivrade et épinards

### Plat chaud

Dos de saumon rôti sauce vierge

ou

Dos de cabillaud aux tomates séchées

ou

Suprême de volaille sauce morilles

ou

Gigot d'agneau confit aux herbes

Accompagnements : Gratin et ratatouille provençale ou risotto au parmesan et fagots d'asperges

## BUFFET DE FROMAGES ET SALADE VERTE

### DESSERT

#### Buffet de Desserts

Tarte aux fraises

Verrine de fruits rouges

Croustillant au Chocolat

Ou

**Un gâteau** (fraisier/framboisier, croquant au chocolat, tutti frutti...)

Ou

Une assiette de fromage

1 bouteille de vin pour 3 personnes/ 1 café