



BISTROT ET TRAITEUR

MENU DE MARIAGE « CHAMPETRE »



Cocktail apéritif (4 pièces) :

Ceviche de daurade aux fruits de la passion, graines de sésame grillées
 Pissaladière
 Tartelette de caviar d'artichaut, salpicon de foie gras
 Tartine confiture d'oignons au vin rouge et œuf de caille au plat

L'ENTREE SOUS FORME DE BUFFET

Variété de tomates de couleur et mozzarella Burrata, pesto et balsamique
 Salade fraîcheur melon et pastèque (en saison)
 Salade niçoise
 Mini farcis
 Poivrons à l'huile mariné ail et persil
 Mini ratatouille et œuf mimosa
 Saumon mariné aux agrumes (découpage devant le client)

LE PLAT CHAUD A LA PLANCHA (3 choix)

Magret de canard mariné au soja
 Pérugine
 Piccata de veau au citron
 Emincé de gigot d'agneau aux herbes
 Brochette de poulet mariné au citron
 Brochette de porc au caramel
 Minute de calamar en piperade

Ou

A LA BROCHE (1 seul choix)

Méchoui d'agneau farci à la semoule et gratin de parmesane
 Ou
 Porcelet rôti, pommes de terre grenaille et gratin de parmesane
 Ou
 Train de côtes de bœuf, pommes de terre grenaille et fricassée de légumes

LE FROMAGE (sup. 5,00€)

Assiette de fromages du pays : Tomme de la ferme de l'Escaillon à Thorrenc
 Chèvre frais de la ferme de la Crous de Cypières

LE DESSERT

Pièce montée sous forme d'entremets chocolat et fruits
 Ou

Pièce montée traditionnelle en choux à la vanille (supplément de 3,00€ par personne)

Garniture :

Polenta grillée
 Gratin de parmesane
 Légumes grillés





BISTROT ET TRAITEUR

MENU DE MARIAGE « CHAMPETRE »



Cette prestation comprend :

- Le personnel de cuisine
 - Le personnel de service soit un maitre d'hôtel pour 25 personnes jusqu'à minuit
- Toutes heures supplémentaires de service seront facturées 35,00€ de l'heure par personne étant à disposition*
- Mise en place des buffets

Cette prestation ne comprend pas :

- La location de la vaisselle (vaisselle en porcelaine blanche du cocktail au dessert, la verrerie du cocktail à la fin de soirée, les couverts en inox, le matériel de service, le nappage et les serviettes blanches en tissu)
- La location du matériel / mobilier
- Les boissons

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

Menu enfant et staffs (dj, photographe, musiciens, etc...)

- Le cocktail apéritif
- Viande grillée, pommes de terre sautées et légumes
- Dessert

A nous préciser, en même temps que le nombre de personne présentent au repas

Location de matériel et/ou mobilier : à déterminer selon les besoins

La restauration est soumise à TVA 10 %

Les boissons alcoolisées sont soumises à TVA 20 %

Modalité de règlement, 30 % à la commande et le solde à la livraison

