



# BISTROT ET TRAITEUR

## MENU DE MARIAGE « COCKTAIL »



### **Cocktail apéritif (11 pièces) :**

Pissaladière  
 Tartine de confiture d'oignons au vin rouge et œuf de caille au plat  
 Ceviche de daurade, citronnelle, fruits de la passion et graines de sésame grillées  
 Tartelette de caviar d'artichaut, salpicon de foie gras  
 Blinis à la châtaigne, saumon mariné et crème ciboulette  
 Verrine fraîcheur, melon, pastèque et fêta  
 Tataki de bonite / soja et graines de sésame grillées  
 Mini pan bagnat  
 Animation autour de la charcuterie avec une machine à jambon manuelle  
 Animation chaude :  
 Foie gras aux figues sur pain de campagne, à la plancha  
 Risotto aux asperges

### **LE PLAT SERVI A L'ASSIETTE**

Carré de veau rôti au romarin, polenta crémeuse, légumes du moment glacés à brun

Ou

Pavé de loup rôti au fenouil sauvage, coquillages, légumes du marché et jus émulsionné au safran

Ou

Filet de bœuf rôti et moelleux de paleron, tarte fine de pommes de terre Roseval, jeunes carottes et chou romanesco, jus de rôti aux échalotes acidulé au xérès

Ou

Côte et aumônière d'agneau aux aubergines, émincé de carottes fanes et pois chiches, jus à la sarriette

Ou

### **LE PLAT SERVI EN BUFFET**

Se référer à nos menus buffet

Ou

Ateliers culinaires, voir pièce jointe, prix modifiables selon vos choix

### **LE FROMAGE**

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





# BISTROT ET TRAITEUR

## MENU DE MARIAGE « COCKTAIL »



### Cette prestation comprend :

- Le personnel de cuisine
  - Le personnel de service soit un maitre d'hôtel pour 20 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*

