



# BISTROT ET TRAITEUR

## MENU DE MARIAGE « DELICE »



### **Cocktail apéritif (5 pièces) :**

Ceviche de daurade aux fruits de la passion, graines de sésame grillées  
Pain viennois et maki de saumon mariné, concombre et raifort  
Pissaladière  
Tartelette de caviar d'aubergine, jambon de Parme, pignons, basilic  
Tartine confiture d'oignons au vin rouge et œuf de caille au plat

### **L'ENTREE**

Marinade croquante de légumes au parfum de truffe, gros scampis rôtis, salade d'herbes fraîches  
Ou  
Foie gras confit au naturel, juste marbré de raisin noir, pain viennois toasté, fine salade à la vinaigrette à l'huile de noix  
Ou  
Dodine de volaille cuite au vin jaune, compotée de tomates au miel comme un chutney  
Ou  
Salade d'asperges et œuf poché, crème légère / râpé de fève de tonka

### **LE PLAT**

Pavé de loup rôti au fenouil sauvage, coquillages, légumes du marché et jus émulsionné au safran  
Ou  
Carré de veau rôti au romarin, polenta caramélisée et légumes du moment glacés à brun  
Ou  
Côte et aumônière d'agneau aux aubergines, émincé de carottes fanes et pois chiches, jus à la sarriette  
Ou  
Magret de canard laqué aux kumquats, gâteau de semoule et wok de légumes

### **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 chou à la vanille (supplément de 3,00€ par personne)

### **Café et mignardises**





# BISTROT ET TRAITEUR

## MENU DE MARIAGE « DELICE »



### 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*

BISTROT ET TRAITEUR

7 RUE DURAND DE SARTOUX

06370 MOUANS SARTOUX

bistrotetraiteur@outlook.com

04 93 75 63 57 - 06 24 83 19 46

