

LE SIMPLISSIME

À PARTIR DE 100 PERSONNES

65€
PAR PERS

Apéritif à volonté

Mini pissaladières maison

Panier de légumes du primeur et sa sauce à l'anchois

Verrines fraîcheurs (légumes de saisons)

Verrines de la mer au crabes et petites perles

Tapenade noire de provence et ses toasts

Brandade de morue du Grau du Roi

Assortiments de petits pains suédois

CUISSON À LA PLANCHA

Andouillettes grillées aux poivres concassés

Petites saucisses grillées à l'italienne

Petits nems et sa sauce thai



Plancha poissons (1 AU CHOIX)

Espadon mariné au pesto

Seiches grillées persillées et sa sauce piquante

Plancha viandes (1 AU CHOIX)

Filet mignon de porc sauce aux cèpes

Brochettes de volailles marinées

Accompagnements (2 AU CHOIX)

Riz safrané aux deux poivrons

Tian de légumes

Aubergines grillées sauce tomates/basilic

Pommes de terre à la tapenade

Fromages sur planche À PARTAGER

Brie de Meaux

Bleu d'Auvergne

Chèvres des Alpilles et sa salade au jus balsamique

Petits pains spéciaux

Dessert

Pièce Montée et sa nougatine

Café

FABRICE ET SON ÉQUIPE VOUS ACCOMPAGNE TOUT AU LONG
DE LA NUIT JUSQU'AU PETIT MATIN SANS SUPPLÉMENT !

LE PRIX DES MENUS COMPREND LE GÂTEAU, LA VAISSELLE,
LES NAPPES ET SERVIETTES EN TISSUS, LE SERVICE, LES
BOISSONS NON ALCOOLISÉES, L'EAU PLATE ET GAZEUSE.
LE CLIENT PREND À SA CHARGE TOUTES LES BOISSONS
ALCOOLISÉES SANS DROIT DE BOUCHON.

POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 5 ANS LE REPAS EST DE
10€, DE 5 À 12 ANS 25€, AU-DELÀ DE 12 ANS TARIF ADULTE.
SUPPLÉMENT INVITÉ SEULEMENT AU VIN D'HONNEUR 18€
PAR PERSONNE. LE MENU DES PRESTATAIRES EST OFFERT
(MAXIMUM 4 PRESTATAIRES) SUPPLÉMENT PRESTATAIRES
20€

MODALITÉS DE PAIEMENT

30% D'ACOMPTE À LA RÉSERVATION

40% DU SOLDE RESTANT UN MOIS AVANT LA RÉCEPTION

LE SOLDE A 7 JOURS DE LA RÉCEPTION ET CLÔTURE DU
NOMBRES D'INVITÉS