

MENU MIGNON

80€
PAR PERS

Rafraîchissement (EN OPTION +2€ PAR PERSONNE)

Citronnade et orangeade en infusion

Eau plate / eau gazeuse

Apéritif à volonté

Subtil d'olives noires de Provence, anchois et câpres et ses toasts

Crèmeux de brousse et figatelli grillés

Emulsion de tomates séchées au cumin

Anchoïade du marché

Verrines de la mer, crevettes et crabes et ses perles

Verrines de légumes croquants de saison

Verrines de saumon à l'aneth

Cuisson à la plancha

Petits nems et sa sauce thai

Petites saucisses italiennes grillées

Seiches grillées et persillées

Jambon braisé au miel, orange et quatre épices



Plat principal

Filet mignon de porc et son petit jus aux cèpes OU

Suprême de volaille et son crèmeux des sous-bois

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives

Petits légumes croquants du primeur

Fromages sur planche à partager

Brie de Meaux

Bleu d'Auvergne

Chèvre des Alpilles et sa salade au jus balsamique

Petits pains spéciaux

OU

Pièce montée de fromages (+5€ PAR PERSONNE)

Une symphonie de 8 fromages d'exception élégamment

mis en scène pour sublimer votre fin de repas.

Dessert

Pièce montée et sa nougatine

OU

Wedding cake, naked cake (3€ PAR PERSONNE)

Open bar de nuit

Mignardises

Fruits de saison

Café - Softs

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 (VIN D'HONNEUR UNIQUEMENT) : 20€ PAR PERSONNE.

REPAS PRESTATAIRE : 25€ PAR PERSONNE (OU PAR MEMBRE DE L'ÉQUIPE).

MODALITÉS DE PAIEMENT

30% D'ACOMPTE À LA RÉSERVATION

40% DU SOLDE 3 MOIS AVANT LA RÉCEPTION

LE SOLDE À 10 JOURS DE LA RÉCEPTION ET CLÔTURE DU NOMBRES D'INVITÉS