



RESTAURATION
MICE
MOLIETS

Rendez-vous Gourmand...

Le SOMMAIRE

	Pages
Les Petits déjeuners & Brunch	3
Les Pauses	4
Les Apéritifs	5
Les Canapés	6
Les Afters	7
Les Menus AFFAIRES	
Menu Spécial Affaires	9
Menu Affaires Vegan ou Végétarien	10
Les Buffets AFFAIRES	
Buffet Affaires Chaud Froid	12
Buffet Affaires L'Irrésistible	13
Buffet Affaires Régional	14
Buffet Affaires Gourmand	15
Buffet Affaires Felicità	16
Buffet Affaires L'Américan Food	17
Les Stand up	
Finger Food	19
Cocktail dînatoire	20
Les Repas de Gala	
Menu L'Essentiel	22
Menu Le Dandy	23
Les Paniers & Plateaux Repas	
Les Paniers Repas	25
Les Plateaux Repas	26



Start & Go...

Les PETITS DÉJEUNERS



Possibilité
d'up grader
votre café
+50€ TTC

Location d'une
Machine à café
+ 50 Capsules incluses

L'Absolu 11€ TTC (10€ HT)

Boissons chaudes, Jus d'orange et jus multi fruits,
Fruits frais, Salade de fruits, Yaourts, Fromages au choix, Compotes,
Fromage blanc, Pain, Viennoiseries (pain au chocolat & croissant),
Beurre, Miel, Confiture, Pâte à tartiner,
Petites saucisses, Poitrine grillée, Œufs brouillés, Œufs durs et jambon, Charcuteries,
Assortiment de céréales (Corn Flakes, Frosties, Smacks, Choco pops, Miel pop's, Muesli)

Le Brunch 27€ TTC *Minimum 50 personnes*

21,82€ TVA 10% + 2,50€ TVA 20%

Boissons chaudes, Eaux minérales, Jus d'orange et jus multi fruits,
Vin (rouge ou rosé ou blanc), Vin pétillant,
Fruits frais, Salade de fruits, Œufs durs et jambon, Yaourts, Fromages au choix,
Compotes, Fromage blanc, Pain, Viennoiseries (pain au chocolat et croissant), Beurre,
miel, Confiture, Sélection de charcuteries
Assortiment de céréales (Corn Flakes, Frosties, Smacks, Choco pops, Miel pop's, Muesli)
Tartine grillée aux rillettes de saumon, Chicken caesar salad

Le Coin Chaud :

Petites saucisses, Bacon, Steak haché frais charolais et œuf sur le plat,
Tomates provençales, Œufs brouillés nature et saumon fumé, Oeufs coques, Quiche aux
courgettes et au chèvre, Wings de poulet, Pancakes, Pain perdu aux pommes

Le Kit Petit Déj' 8€ TTC Livraison en chambre + 3€

Uniquement en sec et soluble - Minimum 50 personnes

1 cake, 1 fruit, 1 yaourt à boire, 1 pain chocolaté,
1 brique de jus d'orange (20cl), 1 sachet de thé & de café soluble,
1 sachet de sucre, 1 berlingot de lait



Interlude...

Les PAUSES

La Matinale 5,50€ TTC

Boissons chaudes (thé, café), Jus d'orange et multi fruits

2 pièces au choix : Mini jalousie aux pommes, mini chausson aux pommes, mini pain aux raisins, mini torsade aux pépites de chocolat, mini jésuite, mini briochette aux pralines roses, scone et confiture de fraises

L'Après-Midi 5,50€ TTC

Boissons chaudes (thé, café), Jus d'orange et multi fruits

2 pièces au choix : Mini gaufre, palmier, crêpe choco-noisette, mini canelé, chouquette, rocher noix de coco, madeleine, cake, mini beignet, mini muffin, mini cookie, brownie

La Fraîcheur 6,90€ TTC

Boissons chaudes (thé, café), Jus d'orange et multi fruits

1 jus détox, 1 brochette de fruits frais de saison

2 pièces au choix : Mini gaufre, palmier, crêpes choco-noisette, mini canelé, chouquette, rocher noix de coco, madeleine, cake, mini beignet, mini muffin, mini cookie, brownie

La Landaise 8,50€ TTC

6,50€ TVA 10% + 2€ TVA 20%

Vin AOC (rosé & rouge), Jus d'orange et Multi fruits

Dégustation de jambon de Bayonne, fromage de brebis et confiture de cerise noire

Gâteau basque



Prélude...

Les APÉRITIFS

Forfaits APÉRITIFS :

LE CLASSIQUE

Ricard, Martini blanc, rouge, Kir
Vins AOC blanc, rosé, rouge
Jus de fruits & Eaux minérales
Chips et cacahuètes

11€ TTC /Pers. / Heure

(9€ TVA 20% + 2€ TVA 10%)

30min supplémentaires : + 4€

LE VÉNITIEN

 Spritz, Prosecco

Vins blanc, rosé & rouge
Jus de fruits & eaux minérales

11€ TTC /Pers. / Heure

(9€ TVA 20% + 2€ TVA 10%)

30min supplémentaires : + 5,50€

LE RÉGIONAL

Floc de Gascogne blanc, rosé, rouge
Jus de fruits & Eaux minérales

9€ TTC /Pers. / Heure

(7€ TVA 20% + 2€ TVA 10%)

30min supplémentaires : + 4€

LE MOJITO

 Mojito, Virgin Mojito

Vins blanc, rosé & rouge
Jus de fruits & Eaux minérales

16€ TTC /Pers. / Heure

(14€ TVA 20% + 2€ TVA 10%)

30 min supplémentaires : + 6,50€

DÉGUSTATION VINICOLE

Sélection de 3 vins
régionaux,
Jus de fruits
& Eaux minérales
Dégustation de Pintxos
(Chorizo & fromage de brebis,
jambon de Bayonne
et poivrons grillés à l'anchois,
supions à l'ail & piment
d'Espelette)

15€ TTC /Pers. / Heure

(9€ TVA 20% + 6€ TVA 10%)

**30 min supplémentaires :
+ 5,50 €**

KIR servi à table 4€ TTC

Cacahuètes, chips & olives

PUNCH servi à table 5€ TTC

Cacahuètes, chips & olives

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT (12cl)

10€ TTC / Pers. (TVA 20%)

KIR en Buffet (30min) 5,50€ TTC

Servi avec jus de fruits & eaux minérales
Cacahuètes, chips & olives

PUNCH en Buffet (30min) 7€ TTC

Servi avec jus de fruits & eaux minérales
Cacahuètes, chips & olives

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE BRUT

65€ TTC / Pers. (TVA 20%)

Avec l'apéritif...

Les CANAPÉS

Les FROIDS 1€ TTC /Canapé

Canapés à la tapenade
Beurre de thon à la niçoise
Rosette beurre de moutarde
Chutney pomme poire mousse de canard
Jambon cru beurre de noix
Jambon cru confiture d'oignons
Concombre aux œufs de lump
Coppa et mascarpone au pesto
Beurre de lisette au câpre
Chèvre aux raisins frais
Tartelette crevettes sauce cocktail
Verrine mousse de chèvre miel,
crumble de fromage
Verrine crémeux de mozzarella,
tomates confites crumble de pesto

Les CHAUDS 1€ TTC /Canapé

Sacristain au fromage
Pissaladière
Feuilleté de saucisse à la moutarde
Banderillas de volaille marinée à l'indienne
Pruneaux au lard
Petit pâté feuilleté à la parisienne
Samossa de légumes au cumin
Chausson au saumon et St Morêt
Vol au vent, duxelles d'épinards, poulet curry

Les PRESTIGES 1,80€ TTC /Canapé

Foie gras et magret fumé
Profiterole aux crabes
Blinis au beurre de saumon fumé
Suprême de pamplemousse,
saumon mariné et St Morêt
Mini quiche aux langoustines
Sablé parmesan et rouget à la tapenade
Chantilly au wasabi, sésame & saumon mariné
Verrine au crumble d'épices , chutney de
mangues & pépites de foie gras
Fine tartelette houmos au cumin
& brisures d'agneau confit

Les SUCRÉS 1,50€ TTC /Canapé

Mini tartelette aux fruits
Sablé cannelle et crémeux chocolat
Financier à l'ananas confit
Sablé citron meringué
Mini macarons
Croustillant chocolat
Mini éclair chocolat

So French...

Les AFTER

AFTER DINER

Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Get 27,
Prosecco & vins blanc, rosé & rouge
Soft : jus de fruits, eaux minérales

14€ TTC /Pers. / Heure

(11€ TVA 20% + 3 € TVA 10%)

30min supplémentaires : + 6€ TTC

(soit 4€^{TTC}TVA 20% + 2 €^{TTC}TVA 10%)

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT (12cl)

10€ TTC / Pers. (TVA 20%)

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE BRUT

65€ TTC / Pers. (TVA 20%)

FORFAIT BOUTEILLE ALCOOL

85€ TTC (TVA 20%)

incluant service, verrerie, soft (hors Champagne)

TICKETS BOISSONS 3,50€ TTC (TVA 20%)

- **1 ticket** : Soft ou bière
- **2 tickets** : Alcool fort ou pétillant (hors Champagne et Digestifs)

5 tickets achetés par personne, le 6^{ème} offert

DROIT DE BOUCHON par bouteille

Champagne 10€ - Alcool 12€ - Vin 5€ - Soft 2€
(TVA 20%)

FORFAIT TARIF DE NUIT

Tarif horaire personnel au-delà de 1H du matin :
40€/heure/serveur (TVA 20%)



An outdoor restaurant patio with several round tables covered in white cloths, surrounded by wooden chairs with yellow seats. Large beige umbrellas provide shade. The patio is set on a paved area with trees and a building in the background under a cloudy sky.

Les **MENUS**
AFFAIRES

Le Spécial AFFAIRES

Minimum 15 personnes

Merci de procéder à 1 choix de chaque plat, commun à l'ensemble des participants

Inclus dans votre forfait séminaire : 31€ TTC /Pers. (29€ TTC Solide + 2€ TTC Eaux minérales & Café)
+ Boisson 3€ TTC /Pers. (1/3 Côtes de Provence AOC)

(28,18€ HT TVA 10% + 2,50 € HT TVA 20%)

Supplément fromage + 3,50€ TTC /Pers.

Les Entrées

Riste de céleri rave à la moutarde fine et passe pierre, anchois mariné, coulis de poivrons rouges

Salade de chèvre chaud et jambon de Bayonne

Salade de l'escale (Salade, tomates, copeaux de fromage de brebis, lardons, jambon de Bayonne, œuf poché)

Salade landaise (Mesclun, magret fumés, effiloché de canard confit, pomme de terre à l'échalote et gratiné d'un chèvre chaud)

Dégustation de pintxos

Chorizo et fromage de brebis, jambon de Bayonne, et poivrons grillé à l'anchois

Pressé de bœuf aux petits légumes, chutney d'oignons et confiture de cerise, bouquet de mesclun

Les Plats

Les Poissons (*Offre pouvant être soumise à des changements en fonction des conditions climatiques en mer*)

Pavé de cabillaud au piment d'Espelette, brandade de pommes de terre et courgettes

Dos de colin rôti aux supions et persil plat, barigoule de légumes, jus d'une bouille

Marmitako de saumon à la basquaise (Recette traditionnelle du pays basque, dos de saumon cuisiné dans un ragout de poivrons, oignons, tomate, pommes de terre et vin blanc)

Les Viandes

Suprême de volaille rôti à la piperade, jus réduit au thym, confit de courgettes au pesto, pomme grenaille

Pièce de bœuf rôti sauce poivre, gratin dauphinois, confit de légumes

Axoa d'onglet de veau, pommes cocotte et carottes fondantes



Les Desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Crème brûlée au sucre roux

Brioche perdue aux pommes rôties à la crème d'amande, coulis de cerises

Tourtière aux pommes, glace pruneaux armagnac

Gâteau basque, crème anglaise, confiture de cerises noires

Croustillant praliné aux deux chocolats

Le VEGAN ou VÉGÉTARIEN

Minimum 15 personnes

Merci de procéder à 1 choix de chaque plat, commun à l'ensemble des participants

Inclus dans votre forfait séminaire : 31€ TTC /Pers. (29€ TTC Solide + 2€ TTC Eaux minérales & Café)

+ Boisson 3€ TTC /Pers. (1/3 Côtes de Provence AOC)

(28,18€ HT TVA 10% + 2,50 € HT TVA 20%)

Supplément fromage + 3,50€ TTC /Pers.

Les Entrées

Wrap de légumes grillés, pesto de courgettes et roquette

Panier de légumes croq'au sel et houmos

Tarte fine de socca aux tomates et tapenade

Poke bowl de quinoa au tartare de légumes

Les Plats servis à l'assiette au buffet

Lasagnes de tomates au basilic et courgettes au tofu

Tagliatelles sautées, tombée d'épinards frais et pesto de tofu, noix de cajou

Wok de nouilles chinoises aux légumes grillés et choux pak choï

Poke bowl au petit épeautre, pesto de roquette, patates douces, pois mange tout, noix de cajou et choux romanesco

Les Desserts

Riz au lait de soja vanillé et mangue caramélisée

Pot de crème au chocolat, banane, noisette aux éclats de pralin

Salade d'oranges, sirop léger à la menthe

Gâteau au yaourt de soja, aux pommes caramélisées, jus de fruits rouges





Les BUFFETS
AFFAIRES

Le CHAUD FROID

Minimum 40 personnes - Servi en buffet

Suppl. de 2€^{TTC} sur votre forfait séminaire : 33€^{TTC} /Pers. (31€^{TTC} Solide + 2€^{TTC} Eaux minérales & Café)
+ Boisson 3€^{TTC} /Pers. (1/3 IGP du Sud Ouest)
(30€^{HT} TVA 10% + 2,50 €^{HT} TVA 20%)

Les Entrées

Salade de boulgour aux petits pois, menthe et féta
Tomates mozzarella au pesto
Quiche de courgettes au chèvre frais et herbes du curé
Tomates antiboises farcies au thon
Salade de tagliatelle à l'effiloché de dorade, sauce aioli
Oeuf mimosa et arlequinade de légumes
Salade de mâche à l'effeuillé d'aile de raie, câpres, croûtons et citron
Salade croquante de bœuf minute (émincé de bœuf grillé, haricots verts, pois gourmands, courgettes, oignons rouges)
Salade de perles marines au saumon fumé, chips de beignet de crevettes
Cascade de charcuteries
Pissaladière à l'anchois
Condiments, assaisonnement

Les Plats servis à l'assiette au buffet

Possibilité de choisir les deux plats chauds, sous réserve de connaître la répartition

Noix de veau rôti, mayonnaise aux herbes, salade de penne aux petits légumes

Ou

Saumon poché à la parisienne, sauce aioli, salade de riz à la niçoise

Les Desserts

Assortiment de fromages
Salade de fruits, Verrine de riz au lait au citron
Tarte aux fruits du moment, Croustillant au chocolat
Verrine de fromage blanc et Oréo



L'IRRÉSISTIBLE

Minimum 40 personnes - Servi en buffet

Suppl. de 2€^{TTC} sur votre forfait séminaire : 33€^{TTC} /Pers.

(31€^{TTC} Solide + 2€^{TTC} Eaux minérales & Café)

+ Boisson 3€^{TTC} /Pers. (1/3 IGP du Sud Ouest)

(30€^{HT} TVA 10% + 2,50€^{HT} TVA 20%)

Les Entrées

Salade romaine (romaine, parmesan, croûtons, œuf dur, anchois, escalopine de volaille grillée, sauce Caesar)

Buddha Bowl (Taboulé de quinoa aux agrumes et herbes fraîches)

Tomates mozzarella au pesto, Salade de riz niçois au thon

Salade de tagliatelles aux crevettes, saumon fumé & crème d'aneth

Assortiment et sélection de salaison, Condiments & assaisonnement

Quiche aux moules, Paniers de légumes, Anchoïade & tapenade

Salade de pommes de terre et poireaux au saumon, sauce curry

Salade croquante de concombre, betterave Chioggia râpée et pousses d'épinards au raifort, et copeaux de jambon cuit fumé et grillé

Les Plats chauds servis à l'assiette au buffet

Possibilité de choisir les deux plats chauds, sous réserve de connaître la répartition

Pavé de merlu blanc rôti, moelleux de légumes, riz sauté, jus crémeux au fenouil

Ou

Suprême de volaille rôti, jus à l'estragon, Parmentier aux champignons persillés, tomates confites au thym

Les Desserts

Assortiment de fromages

Œuf à la neige, crème anglaise

Entremet aux fruits

Douceur au chocolat et orange

Tarte aux amandes et figues

Pot de crème prise sauce caramel



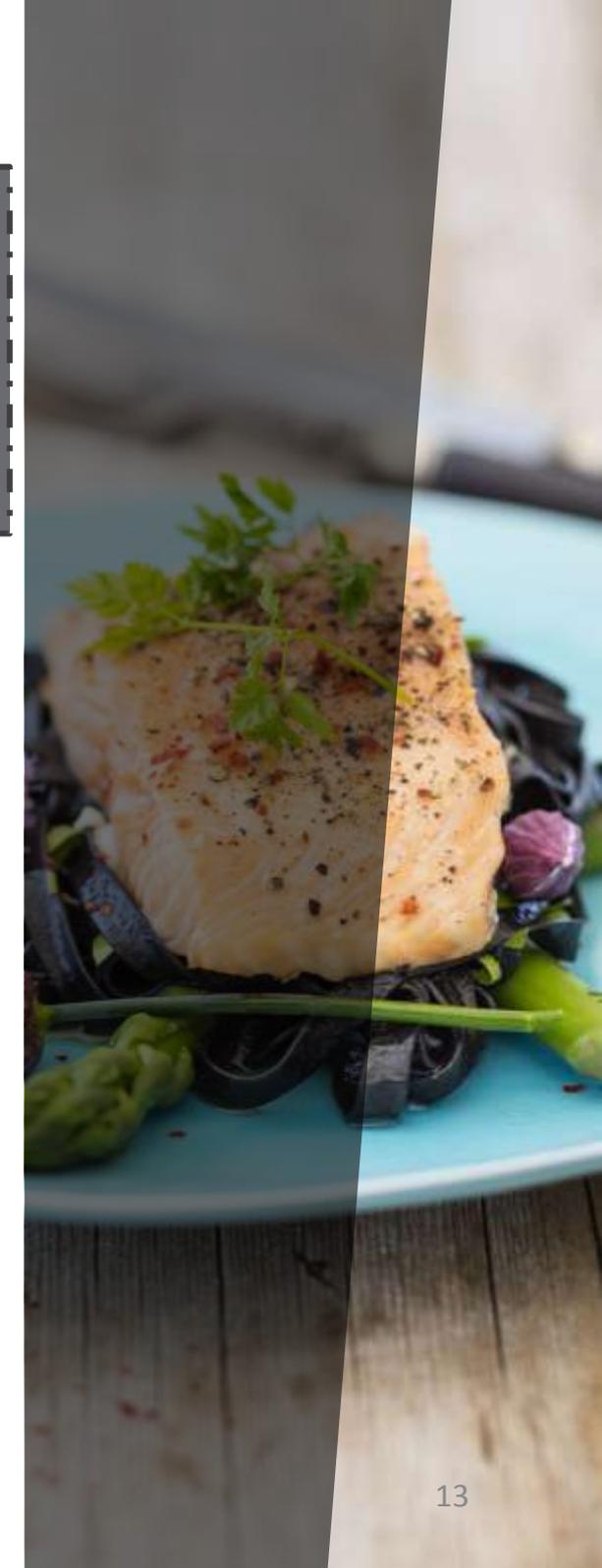
**Possibilité d'up grader
votre choix de plat chaud**

+4 €^{TTC}/pers.

Faux filet rôti au poivre fauve,
Gratin dauphinois,
Haricots verts au beurre persillé

Ou

Dos de saumon rôti, Barigoule de
légumes, Jus d'une bouille



Le RÉGIONAL... LE BUFFET D'ICI

Minimum 40 personnes - Servi en buffet

Suppl. de 2€^{TTC} sur votre forfait séminaire : 33€^{TTC} /Pers. (31€^{TTC} Solide + 2€^{TTC} Eaux minérales & Café)
+ Boisson 3€^{TTC} /Pers. (1/3 IGP du sud Ouest)
(30€^{HT} TVA 10% + 2,50€^{HT} TVA 20%)

Les Entrées

Salade basquaise (Salade, tomates, copeaux de fromage de brebis, lardons, jambon de Bayonne, œuf poché)

Salade de tagliatelle à l'aneth, câpres, effeuillé de lisette et crevettes

Tomates antiboise farcies à la rillette de thon

Salade de risoni à l'effiloché de dorade, sauce aioli

Panier de légumes croquants à l'anchoiade, sardinade et tapenade et houmos au cumin

Dégustation de pintxos (Chorizo et fromage de brebis, jambon de Bayonne et poivrons grillés à l'anchois)

Taboulé de quinoa aux agrumes

Pissaladière à l'anchois

Condiments, assaisonnement

Les Plats servis à l'assiette au buffet

Possibilité de choisir les deux plats chauds, sous réserve de connaître la répartition de chaque plat

Pièce de bœuf rôti, sauce poivre, gratin basque de pommes de terre, chorizo et fromage de brebis
ou

Dos de saumon poêlé au beurre persillé, pommes miettes aux chipirons grillés

Les Desserts

Plateau de fromages du moment

Tourtière aux pommes

Gâteau basque

Croustillant praliné aux deux chocolats

Salade de fruits

Macaron aux noisettes, coulis de chocolat



Le GOURMAND

Minimum 40 personnes - Servi en buffet

Suppl. de 2^{€TTC} sur votre forfait séminaire : 33^{€TTC} /Pers. (31^{€TTC} Solide + 2^{€TTC} Eaux minérales & Café)
+ Boisson 3^{€TTC} /Pers. (1/3 IGP du Sud Ouest)

(30^{€HT} TVA 10% + 2,50^{€HT} TVA 20%)

Les Brimborions Gourmands en buffet

Tartare de saumon à l'avocat

Tataki de bœuf Bo Bun

Assortiment de rouleaux de printemps aux légumes croquants frais

Wraps de tofu, julienne de carottes, poivrons rouges, haricots mango, sauce sweet chili

Cake à la féta et tomates séchées

Muffin au pesto, parmesan et jambon cru

Verrine d'une brandade de courgettes au parmesan, gressin

Croque monsieur au chorizo

Les Plats Gourmands servis à l'assiette au buffet

Fricassée d'onglet de veau à la moutarde fine et cannelle,
pommes grenailles confites et haricots verts persillés

ou

Darne de merlu grillée aux herbes, vierge de tomates à la coriandre,
gratin de courgettes au curry, pommes vapeurs safranées

Les Desserts Gourmands

Mini éclair au café

Mini opéra

Millefeuille du pâtissier, parfumé au Rhum

Finger forêt noire

Tarte pommes crumble

Assortiment de fromages



Le FELICITÀ

Minimum 40 personnes - Servi en buffet

Suppl. de 2€^{TTC} sur votre forfait séminaire : 33€^{TTC} /Pers.

(31€^{TTC} Solide + 2€^{TTC} Eaux minérales & Café)

+ Boisson 3€^{TTC} /Pers. (1/3 IGP du Sud Ouest)

(30€^{HT} TVA 10% + 2,50€^{HT} TVA 20%)



**Possibilité d'up grader
votre choix de plat chaud**

+4 € TTC/pers.

Filet de dorade grillé, sauce vierge à la calabraise (tomates cerises jaunes et rouges, oignons, jus d'orange, huile d'olive), sauté de gnocchi et patates douces aux épinards frais, râpée de citron
Ou

Suprême de poulet fermier à la parmigianna, tian de courgettes et poêlée de fagotini

Antipasto

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, gressin

Légumes grillés aux copeaux de jambon de parme

Salade de penne au thon (Pennes, thon, tomates, Parmesan, mayonnaise, basilic)

Salade italienne à la féta (Concombres, tomates, féta, poivrons, oignons, anchois)

Salade Bella Italia (Salade, pancetta grillée, mozzarella di bufala, tomates confites, copeaux de parmesan, focaccia à la tapenade d'olives noires)

Tomate à la ricotta et basilic, macédoine de légumes

Malicette à l'italienne (Panini au chèvre, tomate et jambon cru, ciabatta à la compotée d'oignons relevée au pesto de roquette, gorgonzola et bresaola)

Piatto principale servis à l'assiette au buffet

Possibilité de choisir les deux plats chauds, sous réserve de connaître la répartition

Sauté de veau à la milanaise, polenta au parmesan, sauté de courgettes au basilic

Ou

Dos de lieu jaune à la tapenade, jus à l'arrabiata, sauté de légumes frais (tomates, courgettes, poivrons, aubergines, fenouil)

Dessert

Assortiment de fromages

Tiramisu

Salade de fruits

Panna cotta aux fruits rouges

Mousse au chocolat et amaretti

Tarte à la ricotta et cerises Amarena



L' AMERICAN FOOD

Minimum 40 personnes - Servi en buffet

Suppl. de 2€^{TTC} sur votre forfait séminaire : 33€^{TTC} /Pers.

(31€^{TTC} Solide + 2€^{TTC} Eaux minérales & Café)

+ Boisson 3€^{TTC} /Pers. (1/3 IGP du Sud Ouest)

(30€^{HT} TVA 10% + 2,50€^{HT} TVA 20%)

Starters

Coleslaw

Cobb salad (Salade, roquefort, avocat, bacon grillé)

Coronation chicken salad (Escalope de volaille grillée, chutney de mangue, noix, pois gourmands)

Salade Cajun (Salade de riz, maïs, haricots rouges, poivrons, oignons)

Salade Waldorf (Pomme fruits, céleri, raisins secs, noix)

Poke bowl californian style (Saumon mariné, soja, oignons, huile de sésame, avocat, concombre, riz citronné)

Chicken et oignons rings

Carolina salad (Pommes de terre, julienne de fenouil, effiloché de haddock, sauce crémeuse au raifort)

Tortillas chips et guacamole (Purée d'avocat, jus de citron, tomates, oignons, coriandre fraîche)
servi avec tacos

Wraps de poulet façon Caesar (Tortillas de blé grillé, salade romaine, blanc de volaille, parmesan, croûtons)

Main dishes servis à l'assiette au buffet

Possibilité de choisir les deux plats chauds, sous réserve de connaître la répartition

Cheeseburger, sauté de haricots plats et maïs à la texane, potatoes (steak haché cuit à cœur)

Ou

Dos de lieu noir à l'américaine, riz aux haricots rouges, épinards au beurre

Desserts

Assortiment de fromages

Cheesecake, Brownie, Assortiment de mini donuts

Tarte aux pommes et noix, Pancake au sirop d'érable

Panna cotta au Bailey's et crumble cookies



**Possibilité d'up grader
votre choix de plat chaud**

+4 €/pers.

Ribs de porc sauce barbecue,
épis de maïs grillé, hash brown

Ou

Steak d'espadon grillé, salsa de
tomates et avocat aux épices,
aubergine farcie à l'américaine aux
fruits de mer et gratinée





Les
STAND UP

Le FINGER FOOD

Minimum 25 personnes - 1 pièce de chaque par personne

Suppl. de 3€^{TTC} sur votre forfait séminaire : 34€^{TTC} /Pers. (32€^{TTC} Solide + 2€^{TTC} Eaux minérales & Café)
+ Boisson 3€^{TTC} /Pers. (1/3 de Vin AOC)

(30,91€^{HT} TVA 10% + 2,50€^{HT} TVA 20%)

Bread Fingers

Le Suédois (Pain suédois, coleslaw, julienne de saumon fumé, crème d'aneth)

Wrap de poulet au curry et gingembre

Verrines et Cuillères Gourmandes

Crème de courgettes au crabe

Verrine de tartare de kiwi, crevettes au basilic et roquette

Tartare de saumon et fromage frais aux fines herbes

Verrine de poivrons doux au chorizo et supions grillés à l'ail

Verrine de tartare de concombre, radis, sauce au yaourt de soja et sésame torréfié

Verrine au crémeux de fourme d'Ambert, poire, endive et noix

Hot Fingers

Banderillas de volaille marinée à l'indienne

Mini burger de kefta de bœuf à la coriandre fraîche

Brochette de bœuf chimichurri (ail, origan, paprika)

Petit pâté d'agneaux à la menthe

Buffet de Desserts

Sablé à la cannelle et crémeux aux chocolats

Assortiment de mini crèmes brûlées et macarons

Verrine au crémeux de noix de coco, coulis de mangue et ananas

Brochette de fruits, Baby tropézienne

Choux pécan caramel beurre salé



Le Cocktail **DÎNATOIRE**

Minimum 25 personnes - 21 pièces par personne

Suppl. de 16€^{TTC} sur votre forfait séminaire : 44€^{TTC} /Pers. (42€^{TTC} Solide + 2€^{TTC} Eaux minérales & Café)

+ Boisson 6€^{TTC} /Pers. (1/3 de Vin AOC)

(40€^{HT} TVA 10% + 5€^{HT} TVA 20%)

Les Délices Froids

Verrine d'œuf brouillé à l'huile de truffe et magret fumé, chips de pain

Verrine de saumon fumé et concombre tsaziki à la menthe

Tapenade et rilette de lisette, copeaux de parmesan

Chutney de mangues, coriandre et tartare de dorade

Verrine de crevettes, pamplemousse et avocat, crème mascarpone au wasabi

Cake à la féta et tomates séchées

Riste d'aubergine aux olives et crumble au parmesan

Carpaccio de filet de veau à l'italienne, câpres à queue, citron, parmesan

Panna cotta au foie gras de canard pommes caramélisées et mouillette de pain d'épices

Les Délices Chauds

Mini brochette de volaille, basilic et chorizo

Mini cheeseburger

Pastilla de rouget et patates douces au coriandre et safran

Mini cocotte de risotto aux pétoncles persillés

Talmouse de bœuf, oignon confit au paprika

Les délices Sucrés

Verrine de mousse au chocolat blanc, minestrone de fruits exotiques

Salade d'orange parfumé à l'anis étoilé

Verrine de tartare d'ananas au Malibu, crémeux au mascarpone et citron vert

Crêpes dentelles aux pommes tatin

Frivolité fraise amande au thé matcha

Feuillantine croquante au chocolat

Mini tartelette banane caramel façon banoffee





Les REPAS
de GALA

L' ESSENTIEL *L'éveil des Sens...*

Minimum 25 personnes - Inclus centre de table 1 couleur + nappes et serviettes tissu blanc
Merci de procéder à 1 choix de chaque plat, commun à l'ensemble des participants

Suppl. de 9€ TTC sur votre forfait séminaire : 39€ TTC /Pers. (37€ TTC Solide + 2€ TTC Eaux minérales & Café)

+ Boisson 4€ TTC /Pers. (1/3 de Vin AOC)

(35,46€ HT TVA 10% + 3,33€ HT TVA 20%)

Pour commencer...

Ambrosie de volaille au chorizo et pistache, chutney d'oignons aux raisins secs

Ou Pressé de bœuf au foie gras, vinaigrette d'herbes

Ou Savarin de dorade et filet de rouget aux pointes d'asperges,
marinière de légumes, sauce rouille

Ensuite...

Dos de cabillaud rôti, palet de polenta au mascarpone et parmesan aux petits légumes, tombé d'épinard frais, jus de crustacé

Ou Pavé de veau rôti au jus et herbes de Provence, moelleux de pommes de terre cœur coulant aux champignons, tomates confites à l'huile d'olive

Ou Pavé de rumsteak grillé, viennoise au beurre d'escargot, poêlée de pommes de terre aux pleurotes et pois gourmands

Intermède...

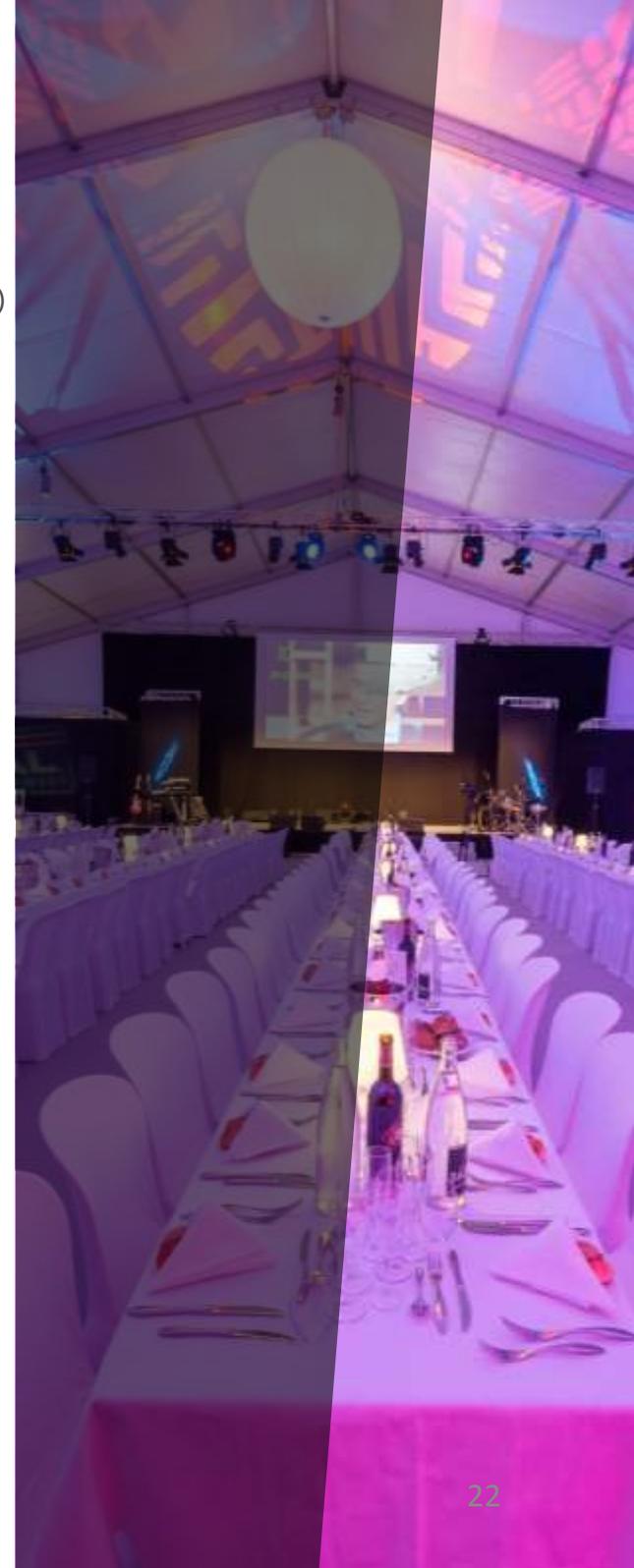
Fromages du moment en tenue de saison

Pour finir...

Velours passion panna cotta, dentelle noix de coco, coulis de fruits rouges

Ou Douceur aux poires, caramel au chocolat, crème au Bailey

Ou Entremet au nougat de Montélimar, jus de fruits rouges



Le DANDY *De subtils mélanges de saveurs...*

Minimum 25 personnes- Inclus centre de table 1 couleur + nappes et serviettes tissu blanc

Merci de procéder à 1 choix de chaque plat, commun à l'ensemble des participants

Suppl. de 18€^{TTC} sur votre forfait séminaire : 46€^{TTC} /Pers. (44€^{TTC} Solide + 2€^{TTC} Eaux minérales & Café)

+ Boisson 6€^{TTC} /Pers. (1/2 de Vin AOC)

(41,82€^{HT} TVA 10% + 5€^{HT} TVA 20%)

Pour commencer...

Duo de tataki de bœuf et saumon, roquette, dentelle de parmesan

Ou Marbré de foie gras et volaille fermière

Ou Sablé salé au parmesan, noix de St Jacques et homard marinés au citron vert, légumes croquants aux agrumes

Ensuite...

Filet de bar grillé à la mode de la guaroupe, pithiviers de légumes niçois

Ou Noisette de filet de bœuf rôti à la viennoise de parmesan et olives vertes,

jus vigneron, pommes Amandine et poêlée de champignons

Ou Pavé de veau rôti, jus d'une blanquette, huile de truffe, pommes fondantes et carottes fanes glacées

Intermède...

Fromages du moment en tenue de saison

Ou Cabécou rôti aux herbes

Pour finir...

Palet miroir chocolat framboise, crème anglaise

Ou Charlottine à la vanille et fruits rouges, crème anglaise au citron vert

Ou Soufflé glacé au Grand Marnier, jus de fruits rouges





Les PANIERS
& PLATEAUX
REPAS

S'évader...

Les PANIERS REPAS

Le Classique 10€ TTC /Pers. (9,09€ HT)

1 salade piémontaise, 1 sandwich (jambon beurre emmental, condiment)

1 yaourt, 1 fruit, 1 barre de céréales

1/4 d'eau minérale

ou

1 salade de tomates mozzarella, 1 sandwich (thon, mayonnaise, œuf dur, tomate, salade)

1 yaourt, 1 fruit, 1 barre de céréales

1/4 d'eau minérale

ou

1 salade de riz niçois au thon, 1 sandwich au poulet (poulet mayonnaise curry, tomate, salade)

1 yaourt, 1 fruit, 1 barre de céréales

1/4 d'eau minérale

ou

1 salade de taboulé libanais, 1 sandwich lisette (rilette de lisette, mayonnaise, aneth, tomate, concombre)

1 yaourt, 1 fruit, 1 barre de céréales

1/4 d'eau minérale

ou

1 salade de penne surimi, tomates, concombre et mayonnaise

1 sandwich poulet Caesar (salade émincé de poulet, œuf dur, parmesan, anchois, sauce Caesar)

1 yaourt, 1 fruit, 1 barre de céréales

1/4 d'eau minérale

Le Prestige 15€ TTC /Pers. (13,64€ HT)

1 taboulé de quinoa aux agrumes, 1 sandwich norvégien (pain suédois, salade romaine, saumon fumé, concombre, crème, citron, aneth)

1 yaourt, 1 fruit, 1 barre de céréales

¼ d'eau minérale



Les PLATEAUX REPAS

Le Gourmand 18€ TTC /Pers. (13,64€HT + 2,50€ HT)

(15€TTC Solide, Eaux minérales, Pain + 3€TTC ¼ de vin ou bière)

Salade Caesar (Salade émincé de poulet, œuf dur, parmesan, anchois, sauce Caesar, croûtons)

Dos de cabillaud, sauce vierge, salade de pommes de terre à la ciboulette

Camembert

Brownie & Biscuits

¼ Vin ou Bière (33cl), Eaux Minérales

Ou

Salade de pommes de terre et saumon fumé à l'aneth

Aiguillette de volaille grillée à la crème d'estragon, confit de légumes niçois

Chèvre

Feuilleté poire chocolat & Biscuits

¼ Vin ou Bière (33cl), Eaux Minérales

L'Ambitieux 21€ TTC /Pers. (16,36€HT + 2,50€ HT)

(18€TTC Solide, Eaux minérales, Pain + 3€TTC ¼ de vin ou bière)

Salade Niçoise

Dos de saumon poché, sauce rouille, salade de riz aux fruits de mer

Sélection de fromages

Tarte aux fruits du moment

¼ Vin ou Bière (33cl), Eau Minérale

Ou

Salade de coleslaw et suprême de poulet grillé au parmesan

Escalopine de bœuf rôti, sauce poivre,

Salade de pommes de terre à l'échalote et moutarde à l'ancienne

Sélection de fromages

Croustillant au chocolat, crème anglaise

¼ Vin ou Bière (33cl), Eau Minérale



A Savoir...

Les prix s'entendent TTC & par personne.

Nos offres sont soumises à des modifications en fonction d'éventuelles crises sanitaires.

Contactez nous au-delà de 250 convives et pour toutes demandes particulières afin de satisfaire au mieux vos souhaits.

Nous vous offrons une prestation unique, pour une réception qui vous ressemble.



Nos ÉVÈNEMENTS...



