

MENU TRAVAIL PRINTEMPS-ETE 2024

Temps de service : 1 heure – changement du menu en novembre – ([Menu avec photos](#))
Les propositions de menus sont soumises à la saisonnalité et à la disponibilité des produits

Une entrée à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Salade niçoise (haricot, œuf, tomate, olive, thon, salade sucrine)
Salade Caesar (salade romaine, aiguillette de poulet panée, anchois, câpres, parmesan)
Crème d'asperge, œuf poché, croûtons et pointes d'asperges (du 15 avril au 15 septembre)
Cheesecake sablé, tomates séchées et fromage frais
Terrine d'aiglefin et fèves fraîches, sauce cocktail
Sablé parmesan, confit d'oignons et bayaldi de légumes marinés/grillés
Mozzarella, tartare de tomates, ricotta au pesto et crackers aux graines

Un plat chaud à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Poisson :

Filet de plie, court-bouillon, maraîchère de légumes (petit pois, artichauts, haricots verts, navets, carotte)
Dos de lieu jaune rôti, crème citronnée à la ciboulette, mousseline de carotte et fenouil rôti
Cabillaud, coulis de poivron, riz façon paella
Risotto de moules, calamars persillés et cébettes
Dorade rôtie, sauce chermoula, cannellonis de zaalouk d'aubergines

Viande :

Epaule d'agneau confite aux abricots, pommes de terre grenailles
Brochette de bœuf, tomate à la provençale, sauce barbecue, pain de maïs au piment
Poitrine de veau confite au miel et citron, bohémienne de légumes
Cuisse de poulet, sauce tomate aux artichauts, olives noires et polenta crémeuse
Option végé (hors carte): moussaka végétarienne

Un dessert à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Millefeuille à la framboise
Gratin abricot-amande
Tartare de fraise, shortbread au citron (15 avril au 30 juillet)
Pêche rôtie à la verveine, madeleine au beurre (1er juillet au 1er septembre)
Crème brûlée à la menthe et rocher noix de coco
Crumble à la rhubarbe (à partir de juin)
Entremet forêt noire
Assiette de 4 mignardises (inclus une glace/sorbet)

BOISSONS :

Eaux purifiées plates et gazeuses
Côtes-du-Rhône rouge ou blanc (1 bouteille pour 4 personnes)
Café compris

Nous servirons à tous les convives le même menu

Un panachage entre 2 menus entrainera un supplément et se fait sous conditions spécifiques.

Le choix des menus et les régimes spéciaux doivent nous être communiqués au plus tard le lundi de la semaine précédent votre évènement

Le nombre définitif de participants est à confirmer au plus tard J-72h avant 12h par écrit. Il servira de base à la facturation