

MENU

SEMINAIRE – ANNIVERSAIRE – BAPTEME – COMMUNION

Menu 42 €uros

Apéritifs environ 1h à 1h30
Buffet Campagnard
Farandole de Fromages
Dessert
Café
Vin en pichet (Domaine de Régusse)

BUFFET CAMPAGNARD :

Taboulé, feuilles de vigne, tomates mozzarella, concombres, betteraves, carottes râpées, macédoine, œufs mimosa, salade de pois chiches, maïs salade de riz, céleri rave mayonnaise

Pâté de campagne, saucisson, jambon cru, mortadelle, jambon cuit, cervelas, salade de pâtes ;

Salade de hareng, salade fruits de mer, saumon entier farçi

Poulet, rôti de bœuf petites boulettes de viande à la menthe, tomates provençales, courgettes

FARANDOLE DE FROMAGES

DESSERT

Tarte du chef ou Salade de fruits

CAFE

MENU

SEMINAIRE – ANNIVERSAIRE – BAPTEME – COMMUNION

Menu 45 €uros

Apéritifs environ 1h à 1h30

1 Entrée

1 Plat chaud

Farandole de Fromages

Dessert

Café

Vin en pichet (Domaine de Régusse)

ENTREE :

Salade gourmande (Magret de canard, gésier confit, bouquet de salade mâche, tomate cerise, œuf de caille)

Ou

Croustade fruits de mer

PLAT CHAUD :

Faux filet sauce champignons accompagné d'un gratin de légumes de saison

Où

Coq au vin accompagné de pommes vapeur

FARANDOLE DE FROMAGES

DESSERT :

Tarte du chef ou Salade de fruits

CAFE

MENU

SEMINAIRE – ANNIVERSAIRE – BAPTEME – COMMUNION

Menu 42 €uros

Apéritifs environ 1h à 1h30

Plat chaud

Farandole de Fromages

Dessert

Café

Vin en pichet (Domaine de Régusse)

PLAT CHAUD :

PAËLLA

Ou

COUSCOUS

FARANDOLE DE FROMAGES

DESSERT :

Tarte du chef ou salade de fruits

CAFE

MENU

SEMINAIRE – ANNIVERSAIRE – BAPTEME – COMMUNION

Menu 60 €uros

Apéritifs environ 1h à 1h30

1 Entrée

1 Plat chaud poisson

1 trou provençal

1 Plat chaud viande

Farandole de Fromages

Dessert

Vin en pichet (Domaine de Régusse)

ENTREE :

Salade gourmande

(Magret de canard, gésier confit, bouquet de salade mâche, tomate cerise, œuf de caille)

Ou

Croustade fruits de mer

PLAT CHAUD VIANDE :

Faux filet sauce champignons accompagnés d'un gratin de légumes de saison

Ou

Coq au vin accompagné de pommes vapeur

PLAT CHAUD POISSON :

Gambas grillées, flambées au cognac accompagnées d'une timbale de riz safranés

Ou

Encornet farcis sauce bisque de homard accompagné d'une timbale de riz safranés

DESSERT :

Tarte ou Salade de fruits

CAFE

En supplément

Supplément Gâteau : 4 €euros par personne

Supplément Pièce montée avec nougatine : 5 €euros par personne

Supplément DJ : 450 €euros

MENU

SEMINAIRE – ANNIVERSAIRE – BAPTEME – COMMUNION

Menu 40 €uros

Apéritifs environ 1h à 1h30

1 Entrée

1 Plat chaud

Farandole de Fromages

Dessert

Vin en pichet (Domaine de Régusse)

ENTREE

Assiette de charcuteries

Ou

Salade de tomate mozzarella

PLAT CHAUD au choix :

- Tranche de gigot d'agneau accompagnée d'un gratin dauphinois
- Cannellonis
- Daube de Taureau

FARANDOLE DE FROMAGE

DESSERT

Tarte du chef ou Salade de fruit

