



Cuisine du Soleil

Faites-nous part de vos contraintes ou goûts alimentaires, nous établirons un devis
Ce menu est à titre d'exemple car il sera établi en fonctions de la saison

Menu de « Tulipe » 2026 pour prestation à partir de 40 pers **A 67.00 € hors boissons et service**

Cocktails apéritifs

9 sortes de pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous

Les Poissons

Galette de sarrasin farci de crème de maquereau aux épinards et herbes fraîches
Tartelette de tartare de thon au basilic et ail doux
Wrap avocat épinard et crevettes
Pan cake carottes, crème de crustacés
Toast fenouil rascasse aux poivrons
Mini Sandwich tapenade anchois mariné
Pissaladière (chaud)

Les viandes

Sablé parmesan ricotta au basilic et œuf de caille dur
Tartelette de tartare de bœuf à l'Italienne
Pomme de terre farci Bolognaise (chaud)
Wrap bresaola fromages frais et oignons frits
Navette crème de foie gras au gingembre et chutney oignons
Profiterole artichauts truffes magret de canard fumé

Les végés

Courgette farcie façon niçoise (chaud)
Tartelette tomates basilic mozzarella (chaud)
Champignons farci cervelles de canut
Tartelette aubergines parmesan (chaud)
Trucchia de Blettes
Brocolis cake tome de brebis Basque (chaud)

Atelier

Boulette de riz frit à la truffe
Beignets de fleurs de courgette (en saison)
Gambas en robe d'avocat
Tataki de thon sauce thaï
Brochette de poulet au citron et sumac
Risotto au jus de homard et légumes verts

Amuse bouche à l'inspiration saisonnière

A titre d'exemple

Gaspacho de tomates, mozzarella bille, huile d'olive

Glacé de concombre, brunoise de concombre et tomates de brebis

Croustillant de blettes , velours de fleurs de courgettes

« Burger » carottes gingembre, halloumi, tomates

Le Plat

à choisir pour l'ensemble de la table sauf contraintes alimentaire sans supplément

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 €
par plat panaché pour l'ensemble de la table

Fondant de veau à l'italienne, polenta aux herbes, légumes du marché

Ou

Médailillon de bas carré de bœuf à basse température, sauce niçoise, galette de pomme de terre,
Brochette de champignons de Paris confits

Ou

Suprême de volaille farci jus tapenade, mousseline de courgette au basilic et
pomme de terre farcie

Ou

Filet de rascasse braisé, sauce bouillabaisse, pomme de terre safranée,
confit de fenouil et poireaux, émulsion poivron

Ou

Dos de lieu noir en croute de basilic rôti , jus à l'ail noir, galette croustillante de riz aux herbes

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

Possibilité de de deux desserts supplément de 6.50 €

« Carros » / Mousse vanille , fraise au basilic, biscuit rhubarbe (en saison printemps, été)

« San remo » / framboise, mascarpone, basilic, biscuit cuillère (en saison printemps, été)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie (toutes saison)

« Beaulieu sur mer » /Chocolat blanc, gingembre, cookie, chocolat caramel (toutes saisons)

« Nice »/ Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison printemps, été)

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton (toutes saisons)

« Villeneuve Loubet » / gelée de pomme, mousse vanille, pommes tatin, génoise(toutes saisons)

« Cagnes/sur mer » /Sablé agrumes, mandarine, mousse chocolat blanc (en automne et hiver)

« Vence » / shortbread, fromage blanc, nectarine, citron (en saison)

Ou

Mini sucrés en buffet choisir 5 pièces /

Assortiment macarons

Opéra

Craquant chocolat blanc gingembre

Tartelette mascarpone fruits du moment

Assortiment éclair

Tartelette crémeux chocolat

Brochette melon pastèque

Mini tarte tatin

Mini-tropézienne

Cannelés bordelais

Cookie crémeux caramel

Moelleux chocolat crème vanille

Palet framboise, mousse vanille, biscuit financier

Pain fournis avec votre prestation



Menu « Crocus » 2026 pour prestation à partir de 40 pers

A 78.00 € hors boissons et service

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

Vous nous faites part de vos contraintes ou goûts alimentaires et nous établirons un devis. Ce menu est à titre d'exemple car il sera établi en fonctions de la saison

Cocktail apéritifs

12 sortes de pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous

Les Poissons

Galette de sarrasin farci de crabes et épinards au jus de citron
Tartelette de tartare de bar au basilic, tomates ail doux
Wrap avocat épinard et thon
Pan cake courgettes aux herbes , crème de crustacé
Toast fenouil rascasse poivrons
Mini Sandwich tapenade aux anchois marinés
Pissaladière (chaud)

Les viandes

Sablé parmesan ricotta au basilic et œuf de caille dur
Tartelette de tartare de bœuf à l'Italienne
Pomme de terre farci au chèvre et truffes (chaud)
Wrap bœuf fromages frais , sauce curry oignons frits
Navette crème de foie gras à la truffe
Profiterole artichauts truffes magret de canard fumé

Les végés

Courgette farcie niçoise
Tartelette tomates champignons mozzarella (chaud)
Champignons farci cervelles de canut
Tartelette aubergines parmesan (chaud)
Trucchia de Blettes
Brocolis cake mozzarella (chaud)

Atelier

Boulette de riz frit à la truffe
Beignets de fleurs de courgette (en saison Printemps / été)
Gambas en robe (herbes fraîches)
Tataki de saumon sauce thaï
Brochette de poulet au citron et sumac
Risotto Arborio au jus de homard et légumes verts

Les entrées

Ballotine de foie gras de canard, réduction de caramel de vin rouge aux épices douces
Confit d'oignons rouge, mescluns niçois en vinaigrette balsamique et pain de campagne

Ou

Roulé de bar et langoustine,
Mousseline de petits pois à l'huile d'olive et sarriette, émulsion béarnaise

Ou

Sablé parmesan ratatouille, quenelle artichaut, « Caviar » de jus de truffes, émulsion mozzarella

Les plats

Filet de saumon confit au romarin et ail, aubergines confites, émulsion de poivrons et tomates
, pomme de terre fondante, courgette italienne

Ou

Pavé de veau rôti, sauce porto, pomme de terre façon « rösti »,
Méli-mélo de légumes du marché

Ou

Selle d'agneau en croûtes d'herbes, trilogie de farcis niçois,
Velours de persil à l'ail doux, jus d'agneau rôti au romarin

Les desserts

Choisir 1 dessert en grosse pièce dans la liste ci-dessous

« Carros » / Mousse vanille , fraise au basilic, biscuit rhubarbe (en saison printemps et été)

« San remo » / framboise, mascarpone, basilic, biscuit cuillère (en saison printemps et été)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux cacahuète, brownie (toutes saisons)

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, et fruit rouges (toutes saisons)

« Nice »/ Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison)

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton (toutes saisons)

« Cagnes/sur mer » /Sablé , mandarine, mousse chocolat blanc (en saison automne et hivers)

« Vence » / shortbread , fromage blanc, nectarine, citron (en saison été)

ou Dessert à l'assiette

Galet Niçois /

Mascarpone, gelée de fraise à la menthe, sablé breton, sauce vierge à ma façon (en été)

Mousse cacao cœur de pomme Tatin, caramel au beurre salé (en hiver)

Ou

Rose des Vents Niçois /

Mousse vanille hibiscus, biscuit vanille, écrasée de framboise et poivrons rouge,
velours de fruits du moment

Pain fournis avec votre prestation



**Menu « Pissenlit » 2026 pour vos prestations à partir de 40 pers.
A 46.00 € hors boissons et service 3H cuisinier au-delà 55€ /heure commencé**

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

**Vous nous faites part de vos contraintes ou goûts alimentaires et
nous établirons un devis en livraisons uniquement
Ce menu est à titre d'exemple car il sera établi en fonctions de la saison**

Cocktail apéritifs

9 sortes de canapés fixe sans choix mais possibilité de faire des modifications

Les Poissons

Wrap avocat épinard et saumon frais
Toast fenouil rascasse poivrons
Pissaladière (chaud)

Les viandes

Sablé parmesan ricotta au basilic et œuf de caille dur
Tartelette de tartare de bœuf à l'Italienne
Navette crème de foie gras au gingembre

Les végés

Courgette farcie niçoise
Champignons farci cervelles de canut
Trucchia de Blettes

Les entrées

Gaspacho de tomates fraîches au basilic et mozzarella buffala billes

Ou

Glacé de brocolis à la feta, marjolaine, tomates cerises et concombre

Les plats

Filet de dorade rôtie, « tarte » aubergine, polenta au pistou, courgette rôtie, émulsion marseillaise

Ou

Suprême de volaille en croûte d'herbes, Velours d'herbes fraîches, galette de pommes terre,
Mousseline de carottes au gingembre

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« Carros » / Mousse vanille, crème de rhubarbe, génoise

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

Pain fournis avec votre prestation