



MENU CONVIVIAL



A PARTIR DE 44 € TTC - SERVICE COMPRIS

Un apéritif généreux suivi d'un plat chaud servi à table.
Chaque suggestion comprend plusieurs pièces par personne
(ex : plusieurs parts de pizza, plusieurs wraps, etc.).

APERITIF GOURMAND

(5 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous, plusieurs pièces par personne.)

Tartinables & Croûtons

- Tapenade noire & croûtons
- Tapenade verte au chèvre & croûtons
- Thonnade, échalotes, ciboulette & croûtons
- Crème de chorizo & croûtons

Bouchées Apéritives & Feuilletés

- Feuilletés apéritifs (saucisse, merguez, tapenade, etc.)
- Gougères au comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot-dog

Quiches, Pizzas & Pissaladières :

- Quiche lorraine
- Pizza au fromage
- Pissaladière

Bruschettas & Fougasses :

- Bruschetta corse (crème de figatelli, coppa, fromage de brebis)
- Bruschetta ibérique (crèmeux chorizo, poivrons confits, tomme espagnole)
- Assortiment de fougasses artisanales (médallées)

Financiers Salés :

- Financiers jambon & olives
- Financiers lardons & raclette
- Financiers chorizo & emmental

Focaccias Gourmandes :

- Focaccia gorgonzola & jambon de Parme
- Focaccia speck Beretta & pesto maison
- Focaccia roquefort & noix

Wraps Frais :

- Wrap italien (jambon cru, crème de parmesan, roquette)
- Wrap saumon & Boursin
- Wrap chorizo & poivrons confits
- Wrap jambon & fromage frais

Bouchées Fraîches & Banderilles :

- Roulés de courgette au chèvre frais
- Panier d'anchoïade
- Banderilles chorizo & olives farcies à l'anchois
- Banderilles tomates cerises & billes de mozzarella au basilic
- Banderilles poulet mariné façon thaï
- Banderilles melon, jambon cru & dés de fromage

Clubs, Suédois & Mini Burgers:

- Mini club thon, œuf & mayo maison
- Mini club saumon fumé & Boursin
- Suédois saumon gravlax, crémeux yuzu & fruit de saison
- Suédois mousse de chèvre, jambon Serrano, noisette & comté
- Mini burger bœuf, cornichon & moutarde ancienne
- Mini burger rôti de porc, mayo maison & tomate
- Mini burger poulet pané, cheddar & sauce "coup de food"
- Mini burger magret fumé, oignons confits & crème de tomates séchées
- Briochines garnies (charcuterie et/ou fromage)

Tartelettes Salées :

- Tartelette crème de brandade & poivrons confits
- Tartelette crème de gorgonzola & noix

Verrines – 2 au choix parmi :

- Jambon cru, macédoine de melon & pipette de porto
- Guacamole & crevettes
- Burrata, jambon Serrano, tomates séchées & velours de balsamique
- Cappuccino de cèpes, noisettes & filet mignon séché (ou lomo selon saison)
- Caviar d'aubergines, crème de chèvre & tapenade
- Panacotta mandarine ou yuzu (selon la saison)
- Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
- Tiramisu salé (chèvre, figues, poudre de lard & biscuits salés)
- Poivrons confits, dés de brebis & crémeux au piment d'Espelette
- Crème de parmesan, tomate & coppa

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Viande grillée à la broche :

- Porcelet de la Crau, jambon de porc ou épaule de veau de Lozère (Accompagnements & sauces à définir ensemble)
- **Paëlla aux trois viandes**
- **Gardianne de taureau de Camargue**
- **Fideuà**
- **Lotte à l'armoricaine**



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Inclus dans la prestation :

- Nappage et serviettes en tissu blanc
- Verrerie, vaisselle & pains
- Service compris

A noter :

- Cette carte est une base de suggestions.
- Nous nous adaptons à vos envies et préférences.
- Certaines propositions peuvent varier selon la saison.
- Toutes nos préparations sont faites maison ou réalisées à partir de produits artisanaux.

MENU MARIAGE

A PARTIR DE 70 € TTC



COKTAIL APERITIF

(5 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous, plusieurs pièces par personne.) Service inclus.

Tartinables & Croûtons

- Tapenade noire & croûtons
- Tapenade verte au chèvre & croûtons
- Thonnade, échalotes, ciboulette & croûtons
- Crème de chorizo & croûtons

Bouchées Apéritives & Feuilletés

- Feuilletés apéritifs (saucisse, merguez, tapenade, etc.)
- Gougères au comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot-dog

Bruschettas & Fougasses :

- Bruschetta corse (crème figatelli, coppa, fromage de brebis)
- Bruschetta ibérique (crémeux chorizo, poivrons confits, tomate espagnole)
- Assortiment de fougasses artisanales

Financiers Salés :

- Financiers jambon & olives
- Financiers lardons & raclette
- Financiers chorizo & emmental

Focaccias Gourmandes :

- Gorgonzola & jambon de Parme
- Speck Beretta & pesto maison
- Roquefort & noix

Wraps & Sandwichs Gourmands :

- Wrap italien (jambon cru, crème de parmesan, roquette)
- Wrap saumon & Boursin
- Wrap chorizo & poivrons confits
- Mini club sandwich thon, mayo maison & œuf
- Mini burger bœuf, cornichon & moutarde ancienne
- Mini burger magret fumé, oignons confits & crème de tomates séchées

Suggestions Fraîches & Banderilles :

- Plateau de charcuterie artisanale & ibérique
- Banderilles chorizo & olives farcies à l'anchois
- Banderilles tomates cerises & billes de mozzarella marinées au basilic
- Œufs mimosa (mimocorse, mimotruffe ou bravas)
- Suédois saumon gravlax, crémeux yuzu & fruit de saison

PLANCHA GOURMANDE

(3 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous, plusieurs pièces par personne.) Service inclus.

Produits de la mer :

- Seiche à la plancha
- Gambas en persillade
- Brochette gambas & ananas
- Rouget à la tapenade sur croûtons
- Thon mi-cuit façon Tataki
- Saint-Jacques au chorizo ou huile de truffe *

Viandes & Volaille :

- Magret de canard à la fleur de sel
- Brochettes de poulet mariné
- Araignée de porc marinée au curry ou sauce basque
- Cœur de canard en persillade
- Brochettes de kefta
- Foie gras poêlé *
-

Légumes & Accompagnements :

- Pimientos del Padrón
- Patatas bravas
- Asperges rôties
- Brochettes de légumes grillés
- Poivrons grillés

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

(Au choix parmi les propositions suivantes.) Service inclus.

Viandes grillées à la broche (accompagnements & sauces à définir ensemble):

- Barons d'agneaux des Alpilles
- Porcelet de la Crau
- Jambon de porc noir
- Épaule de veau de Lozère
- Carré de côtes de bœuf

Autres options de plat principal:

- Ballotine de volaille fermière, sauce morilles, pavé de polenta aux olives & noisettes
- Quasi de veau fermier, jus réduit aux herbes, grenailles confites & petits légumes
- Pluma de porc ibérique rôtie, gratin au vieux comté & petits légumes
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo Bellota, risotto crémeux aux girolles & tomates séchées

FROMAGES AFFINÉS & SALADE

- Plateaux de fromages affinés à partager
- Ou chèvre d'Ardèche à l'huile d'olive AOP & herbes de Provence, mesclun

DESSERT & CAFÉ

- Pièce montée (3 choux ou 2 choux & 1 macaron par personne, nougatine)
- Ou dessert au choix (à définir ensemble)
- Café inclus





INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Produits premium :

Langouste, homard, côtes mûr  es, etc. (Sur devis)

Remarques :

- Inclus : nappage et serviettes en tissu blanches, verrerie, vaisselle, pains
- Service compris
- Fabrication maison & produits artisanaux
- Certaines suggestions peuvent varier selon la saison
- Menu personnalisable selon vos envies et budget
- Vaiselles Sorella en matières naturelles pour les cocktails dinatoires: Sur devis