



Cuisine du Soleil

Menu buffet « Jasmin de Grasse » 2026 **À 88.00 € / personne, Hors boissons avec fromage**

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table.

Si vous souhaitez panacher un supplément de 60 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

Cocktails apéritifs

9 pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous

Les Poissons

Galette de sarrasin farci de lieu noir, épinard oignons frits (chaud)
Tartelette crème d'olive tomates, thon mariné soja '(chaud)
Wrap avocat épinard et saumon frais aux herbes
Pan cake choux fleurs et crevettes
Toast courgettes cabillaud poivrons
Biscuit brocolis / tapenade/ anchois mariné
Pissaladière (chaud)
Feuilleté turbo au citron (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 crème de foie gras et graines (chaud)
Wrap bœuf fromage frais sauce curry (chaud)
Navette à la crème de foie gras à la truffe
Profiterole artichaut truffes magret de canard fumé
Brochette de volaille mariné au citron et sumac (chaud)

Les végé

Courgette farcie niçoise
Quiche carotte tofu au piment d'Espelette (chaud)
Champignon farci au chèvre et herbes de Provence
Tartelette aubergines parmesan (chaud)
Trucchia de Blettes à la niçoise
Brocolis cake mozzarella (chaud)

Buffet d'entrées

Choisir 6 entrées dans la liste ci-dessous :

Trilogie de charcuteries Italienne (viande)

Salade de choux et vermicelle chinois et volaille (Viandes)

Ballotine en croûte de feuilletage aux deux viandes et foie gras parfumé à la truffe (viande)

Salade de choux fleurs frits, tomates et halloumi grillés (viande)

Salade de pomme de terre, dinde, tomates, œufs dure, vinaigrette fines herbes

Salade d'Espadon et pâtes riso au curry (poissons)

Tartare de saumon mangue et pomme verte (poisson)

Filet de maigre mariné à la suédoise (poisson)

Tataki de thon mariné sur un lit de quinoa (poissons)

Comme un tartare d'avocat, crevettes, tomates, courgettes (poisson)

Aubergines marinées aux pois chiches, tome de brebis et oignons rouges (vege)

Salade de tomates et perles mozzarella au pistou (vege)

Tartare de courgette à la tomate confite et pistou (vege)

Barigoule d'artichauts à la provençale (vege)

Légumes à la grecque (vege)

Salade de carottes, cébettes, gingembre, pousses de soja (vege)

Le plat en Buffet

Choisir un poisson une viande

Dos de lieu noir, vinaigrette aux aromates, romarin et ail fumé,

Fricassée d'aubergines, risotto arborio aux herbes

Ou

Filet de rouget et daurade façon façon bouillabaisse, pomme de terre vapeur safrané

Ou

Pavé de veau rôti sauce échalotes à l'estragon,

Brochette de champignons de Paris, pomme de terre écrasée

Ou

Bas carré de bœuf confit à basse température,

Sauce daube parfumés à la truffe, gnocchis aux herbes

(Possibilité de Viande Hallal sur demande)

Les Fromages des étables et bergeries de France et d'Europe (sup/ 6.50 €)

Ce qui n'est pas consommé n'est pas laissé au client

Les desserts

Choisir 2 desserts dans la liste ci-dessous

« Carros » / Mousse vanille, fraises, biscuit rhubarbe (en saison) (fraisier)

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

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

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« La colle sur loup » / carottes cake, pomme verte, mousse verveine, gelée granny

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

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

« Villeneuve Loubet » / gelée de cidre, mousse vanille, pommes sautées, Génoise

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

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

« La trinité » / Chocolat caramel noisette biscuit moelleux

Pain « Maison Fournis avec votre prestation

Menu « Buffet Capucine » 2026

À 78.00 € / personne, Hors boissons

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

Cocktails apéritifs

6 pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous

Les Poissons

Tartelette crème d'olive tomates et anchois mariné
Wrap avocat épinard et saumon frais
Blinis mayonnaise crevettes
Pissaladière (chaud)
Feuilleté au lieu noir et safran (chaud)

Les viandes

Sablé parmesan ricotta au basilic et œuf de caille dur
Tartelette de tartare de bœuf à l'Italienne et sésame noir
Palet de pomme de terre au chèvre frais (chaud)
Wrap bœuf aux fromages frais aux herbes sauce curry
Navette mortadelle beurre de truffes
Profiterole artichauts confits de canard (chaud)

Les végé

Courgette farcie niçoise
Quiche carotte tofu au piment d'Espelette (chaud)
Champignon farci au chèvre frais à l'ail fumé et aux herbes
Tartelette aubergines tomates (chaud)
Trucchia de Blettes à la niçoise
Brocolis cake mozzarella (chaud)

Buffet d'entrées

Choisir 1 viande, 1 poisson, 2 végé entrées dans la liste ci-dessous :

Si vous souhaitez une entrée, supplémentaire viande +5.50 €, poisson +6.50 €, végé +3.50 € / pers

Trilogie de charcuteries Italienne (viande)
Salade de choux blanc et pastrami de bœuf (Viandes)
Terrine de campagne à la blette (viande)
Salade de pérugine et lentilles (viande)
Salade de pomme de terre, dinde, tomates, œufs dur, vinaigrette aux herbes (viande)

Salade d'Espadon et pâtes riso au curry (poissons)
Tartare de saumon mangue et pomme verte (poisson)
Dos de cabillaud poché à l'ail noir (poisson)
Tataki de thon mariné sur un lit de quinoa (poissons)
Salade avocat, crevettes, tomates, courgettes (poisson)

Salade d'aubergines, pois chiches, tome de brebis (vege)
Salade de tomates et perles mozzarella au pistou (vege)
Tartare de courgette à la tomate confite et pistou (vege)
Barigoule d'artichauts à la provençale (vege)
Légumes à la grecque à ma façon (vege)

Le plat en Buffet

Choisir un poisson une viande

Filet de lieu noir au romarin et ail, bohémienne de légumes,

Sauce tomates de poivrons rouge ail et olive noire, risotto arborio aux herbes

Où

Pavé de cabillaud façon façon Aïoli, pomme de terre safranée, Méli-mélo de légumes

Ou

Haut de cuisse de poulet rôti en fricassée aux champignons, « gnocchi merda di can »

Ou

Confit de bas carré de bœuf, Gratin dauphinois, courgettes sautées à la marjolaine
(Possibilité de Viande Hallal sur demande (sous réserve de majoration tarifaire))

Plateau de Fromage des étables et bergeries de France et d'Europe (sup 6.50 € / pers)

Ce qui n'est pas consommé n'est pas laissé au client

Les desserts

Choisir 2 desserts dans la liste ci-dessous

« Carros » / Mousse vanille, fraise, biscuit génoise (en saison)

« San Remo » / framboise, panna cotta vanille, mascarpone, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux lait d'amandes, brownie

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

« Menton » / Mousse vanille, gel citron bergamote, mousse citron, sablé breton

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

Pain fournis avec votre prestation

Menu « buffet » Marguerite 2026
À 48.00 € / personne, Hors boissons en livraison uniquement
A 58.00 € / personne, Hors boissons avec service cuisine de 3 H
Le choix s'entend pour l'ensemble de la table.

Trilogie de Canapés à inspiration du chef

Buffet d'entrées

Choisir 3 entrées dans la liste ci-dessous :

Salade de choux et vermicelle chinois aux parfum thaï et volaille (Viandes)

Trilogie de charcuterie (viande)

Salade de choux fleurs frits, pastrami de bœuf et feta (viande)

Salade de pomme de terre et thon aux herbes (poissons)

Crevettes et bulot mayonnaise (poissons)

Salade de concombre, tomates et saumon au fromage blanc (poisson)

Salade de fèves, artichauts, poivrons, tomates (vege)

Salade de tomates et perles de mozzarella au pistou (vege)

Tartare de courgette à la tomate confite et pesto (vege)

Choisir 1 poisson et une viande

Comme un tajine de haut de cuisse de poulet mariné au citron,

Légumes du marché, semoule de couscous

Ou

Curry de légumes au tofu (végé)

Ou

Sauté de dinde à l'ail et au thym, pomme de terre vapeur en persillade

Ou

Vapeur de Lieu noir au pistou, sauce vierge, gnocchi sauté et légumes du marché

Ou

Dos de cabillaud à l'aïoli, Méli-mélo de légumes et pomme de terre vapeur

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« Saint Jeannet » / framboise, mascarpone, biscuit cuillère (en saison)

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

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

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

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

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

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

« La trinité » / Chocolat caramel noisette biscuit moelleux

Pain « Maison Fournis avec votre prestation

Menu « Finger Food » 2026

À 40.00 € / personne, Hors boissons
Pour une prestation de 2H30 au-delà à 55.00 € / H dépassée
1 service à 80.00 € / heure

Trilogie de Canapés à inspiration du chef

Pissaladière / Sardeinara / Pinsa romana tomate burrata

Navette de saumon Mi-cuit en effiloché (Poisson)

Mini bouchée à la reine aux champignons (végé)

Beignet de choux fleurs au charbon Végétal (végé)

Mini Tacos (viande)

Bœuf légèrement pimenté, poivrons et maïs

Wrap de haut de cuisse poulet mariné au citron et sumac à la libanaise (viande)

Haut de cuisse de poulet désossé, mariné au citron et sumac

Confit de poitrine de porc confite à la sweet baby sauce Amérique ((viande)

Mini « Burger de la mort » (viande)

Mascarpone crème de truffes blanches, mini steak de bœuf, foie gras

Bar à choux monté devant le client

Crème mascarpone / glace vanille / crème chocolat noir

Topping / amande, Chantilly, sauce chocolat

Menu buffet froid « Trèfle blanc » 2026
À 38.00 € / personne, Hors boissons en livraison uniquement

Buffet froid minimum 20 personnes

Choisir 3 canapés apéritifs dans la liste ci-dessous

Les viandes

Toast de chèvre frais au romarin, bresaola

Navette mortadelle au beurre de truffes

Pancake pistou crème d'épinard magret de canard fumé

Les végés

Profiteroles Artichauts truffes

Courgette farcie

Sablé parmesan Tomates confites et œuf de caille

Les poissons

Mini sandwich au saumon aux herbes

Tartelette avocat thon mariné

Wrap saumon courgettes

Trio de viande froide /

Haut de cuisse de poulet au sumac et citron

Rôti de Bœuf aux poivres

Rôti de porc à la sweet baby sauce

Saumon (sur demande uniquement en remplacement d'une viande)

Accompagné de sauce mayonnaise et sauce tartare

4 salades

(Elles peuvent être changer en fonction de vos goûts, allergies ou contraintes alimentaires)

Salade de pomme de terre, tomates confites, œufs durs, oignons rouges et cornichons

Ratatouille, feta, vinaigre balsamique et pois chiches

Salade de fèves, artichauts, poivrons, Haricots verts, vinaigrette olive, échalotes

Salade de courgette d'été au pistou, tomates et amandes (végé)

Les desserts

Choisir 2 desserts dans la liste ci-dessous

« San Remo » / framboise, mascarpone, biscuit cuillère (en saison)

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

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

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

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

« Vence » / S

Shortbread, fromage blanc, nectarine, citron (en saison)

Pain « Maison Fournis avec votre prestation

Menu buffet froid « Trèfle blanc » 2026

**À 29.00 € / personne, Hors boissons en livraison uniquement
A titre d'exemple car ce buffet change tous les 15 jours**

Buffet froid minimum 20 personnes

Duo de canapés

Choisir 4 salades dans la liste ci-dessous

Salade de choux aux épices thaïs (végan)

Salade de pâtes Rizzo au curry (végan)

Salade Piémontaise au jambon, œufs durs aux herbes et câpres (viande)

Méli-mélo de choux fleurs, œuf et légumes croquants (végan)

Quatuor de viande froide / choisir dans la liste ci-dessous /

Haut de cuisse de poulet au citron

Pérugine,

Rôti de Bœuf aux épices

Rôti de porc cuit Sweet Baby Sauce

Deux Desserts

« Vence » / Chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, framboise

Pain Fournis avec votre prestation
