



*Cuisine du Soleil*

Menu de « Tulipe » Mariage ou autre pour groupe à partir de 20 pers  
**A 66.00 € hors boissons et service**

**Cocktail apéritifs**

**9 pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous**

**Les Poissons**

- Galette de sarrasin farci de haddock, épinard et pignons de pins
- Tartelette de tartare de thon au basilic et ail doux
- Wrap avocat épinard et saumon frais
- Pan cake betterave mousse crustacé
- Toast fenouil rascasse 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 viande des grisons fromages frais et oignons frits
- Navette crème de foie gras au gingembre
- 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 possible en supplément**

- Boulette de riz frit à la truffe
- Beignets de fleurs de courgette
- Gambas en robe d'avocat
- Tataki de thon sauce thaï
- Brochette de poulet au citron et sumac
- Barbajuan monégasque

## **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 feta  
Croustillant de blettes , velours de fleurs de courgettes  
« Burger » carottes gingembre, halumi, 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 braisés  
Ou  
Médaille de paleron 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 safrané,  
confit de fenouils 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**

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

Ou

**Mini sucrés en buffet choisir 5 pièces /**

Assortiment macarons

Opéra

Craquant chocolat blanc gingembre , gelée caramel

Tartelette mascarpone fruits du moment

Assortiment éclair

Tartelette crèmeux chocolat

Brochette melon pastèque

Mini tarte tatin

Mini tarte tropézienne

Cannelés bordelais

Cookie crèmeux caramel

Moelleux chocolat crème vanille

Palet framboise, mousse vanille, biscuit financier

\*\*\*\*\*

Pain fournis avec votre prestation

\*\*\*\*\*

**Pain fournis avec votre prestation**



*Cuisine du Soleil*

## Menu « Crocus » 2024 Mariage ou autre pour groupe à partir de 20 pers.

**A 75.00 € 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

### **Cocktail apéritifs**

**11 pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous**

#### **Les Poissons**

- Galette de sarrasin farci de haddock, épinard et pignons de pins
- Tartelette de tartare de thon au basilic et ail doux
- Wrap avocat épinard et saumon frais
- Pan cake betterave mousse crustacé
- Toast fenouil rascasse 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 viande des grisons fromages frais et oignons frits
- Navette crème de foie gras au gingembre
- 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)
- Gambas en robe d'avocat
- Tataki de thon sauce thaï
- Brochette de poulet au citron et sumac
- Barbajuan monégasque

#### **Les entrées**

- Terrine en croûte de feuilletage au cœur de foie gras , réduction de caramel de vin rouge,
- Confit d'oignons rouge à la marjolaine

Ou

Ballotine de bar et langoustine, cebettes,  
mousseline de petits pois à l'huile d'olive et sarriette, émulsion béarnaise

Ou

Sablé parmesan ratatouille, quenelle artichaut,  
perles de vinaigre balsamique, émulsion poivrons rouges

### **Les plats**

Filet de maigre confit à l'huile d'olive minute au romarin et ail, aubergines confites,  
émulsion de poivrons, pomme de terre fondante

Ou

Pavé de veau rôti, sauce porto, pomme de terre façon rösti,  
Fricassée de légumes de saison

Ou

Carré 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 dans la liste ci-dessous**

- « Carros » / Mousse vanille , fraise au basilic , biscuit rhubarbe (en saison)
- « 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 sautée, 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 fournis avec votre prestation**



*Cuisine du Soleil*

**Menu « Pissenlit» Mariage ou autre pour groupe à partir de 20 pers.  
A 55.00 € 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

**Cocktail apéritifs**

**7 pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous**

**Les Poissons**

Galette de sarrasin farci de haddock, épinard et pignons de pins  
Wrap avocat épinard et saumon frais  
Pan cake betterave mousse crustacé  
Toast fenouil rascasse 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 viande des grisons fromages frais et oignons frits  
Navette crème de foie gras au gingembre  
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)  
Gambas en robe d'avocat  
Tataki de thon sauce thaï  
Brochette de poulet au citron et sumac  
Barbajuan monégasque

**Les entrées**

Terrine en croûte de feuilletage au cœur de foie gras , réduction de caramel de vin rouge,  
Confit d'oignons rouge à la marjolaine

Ou

Ballotine de bar et langoustine, cebettes,  
mousseline de petits pois à l'huile d'olive et sarriette, émulsion béarnaise

Ou

Sablé parmesan ratatouille, quenelle artichaut,  
perles de vinaigre balsamique, émulsion poivrons rouges

### **Les plats**

Aiguillette de Saint Pierre braisé sur une « tarte » aubergine,  
polenta au pistou, courgette rôtie, émulsion marseillaise

Ou

Pavé de veau rôti, sauce porto, pomme de terre façon rösti,  
Fricassée de légumes de saison

Ou

Carré 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 dans la liste ci-dessous**

- « Carros » / Mousse vanille , fraise au basilic , biscuit rhubarbe (en saison)
- « 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 sautée, 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 fournis avec votre prestation**