

EURL PROVENCE COOKING
3430 ROUTE DE CARCES
83570 COTIGNAC
TEL : 06.64.30.44.66



Nos pièces froides en buffet :

- Panier de légumes croquants accompagné d'anchoïade, tapenade, houmous, caviar d'aubergine, Tzatziki, aioli, gressins et croutons.
 - Verrines mexicaines (confit de tomates cerises/guacamole/Philadelphia/nachos).
 - Verrines provençales (caviar d'aubergines/mousse de chèvre frais/tomates confites).
 - Verrines italiennes (pesto maison/mousse de ricotta/tartare de tomates aux olives).
 - Verrines de salade de lentilles au curry et magret de canard séché.
 - Verrines de salade thaïlandaise au filet de bœuf mariné.
 - Verrines de gaspacho frais.
 - Brochettes de billes de melon/jambon cru et crème balsamique.
- Brochettes de tomates cerises/billes mozzarella buffalo au pesto maison.
 - Brochettes de crevettes thaï (coriandre/soja/sésames).
- Petits pains navettes farcis thon/poivrons rouge confit/piment d'Espelette.
 - Petits pains navettes farcis saumon fumé et crème légère citron/aneth.
 - Petits pains navettes farcis façon pan-bagnat.
 - Toast de foie gras et confiture de figue corse.
 - Cuillères de tartare de thon (exotique ou thaï ou agrumes).
 - Cuillères de tartare de saumon (exotique ou thaï ou agrumes).
 - Cuillères de tartare de bœuf à l'italienne
- Déclinaison de Sushis accompagnés de sauces thaï/wasabi/gingembre mariné.
 - Planches de charcuteries « sélection ».
 - Planches de fromage « affinés »
- Planches de viandes froides rôtis de bœuf et rôtis de porc accompagné de sauces poivre et béarnaise.
 - Saumon farci et tranché en belle vue accompagné de sauce tartare.
- Pizza royale/pizza 3 fromages/pizza poivron et chorizo/pizza crème lardon/quiche/pissaladière...

Nos pièces chaudes en buffet :

- Brochettes de poulet yakitori (sucré/salé).
 - Mini gougères aux fromages.
 - Verrines curry de poulet au lait de coco.
- Verrines Cari de crevettes tahitien (tomates/gingembre/citron vert/curcuma).
 - Petits nems croustillants (sauces thaï, menthe et salade).
 - Mini Samossas aux légumes.
 - Accras de morue et rougail de tomates cerises parfumé.
 - Mini cheeseburgers.
 - Mini burgers « Rossini ».
 - Mini aranchinis (sauce tomates épicé).
 - Beignets de fleurs de courgette.
 - Panisses niçoise.

Nos ateliers buffet :

- Jambon cru en découpe tranché à la main.
- Gambas flambées à la provençale (persillade/pastis).
 - Gambas thaï (coriandre/soja/sésames).
- Noix de saint Jacques rôties aux petits légumes confit et pesto.
 - Noix de Saint Jacques rôties au curry et crème de coco.
 - Emincé de filet de bœuf aux oignons et basilic thaï.
 - Tataki de thon mi-cuit (pavot/sésame/sauce thaï).
- Focaccia à l'italienne (pesto/jambon cru/mozzarella/roquette/tomates confites/parmesan/crème de balsamique).
- Risotto dans la meule (nature ou truffe ou cèpes ou homnard).

Note pratique :

- Vin d'honneur avec repas entrée + plat à table = 6/8 pièces.
- Vin d'honneur avec repas plat à table =10/12 pièces.

Nos buffets boissons :

- Location de verrerie.
- Service de vos boissons Soft et Alcoolisées.
- Citronnade/Agrumade/Virgin Mojitos/Thé Glacé/Punch aux fruits.
- Soupe Champenoise/Punch Planteur/Tireuse à Bière.
- Bar à Cocktail : Mojitos/Apérol Spritz/kir...

Nos entrées à l'assiette :

- Terrine de Foie gras de canard et confiture de figes Corse.
- Noix de Saint Jacques rôties, étuvé de poireaux au lait de coco/curry/estragon.
- Noix de Saint Jacques rôties, étuvé de poireaux safrané et beurre blanc citronné.
 - Duo homard et gambas sauce homardine.
 - Tartare de saumon (exotique ou thaï ou agrumes).
 - Tartare de thon (exotique ou thaï ou agrumes).
- Tarte fine provençale, mousse de chèvre frais et pesto.
- Carpaccio de tomates de couleurs, buratina et pesto.
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, roquette et parmesan.

Nos pâtes, raviolis et risottos :

- Homard / Gambas / Saint Jacques / Cèpes / Parmesan / Truffes...

Nos viandes à l'assiette :

- Le filet de bœuf.
 - Le magret de canard.
 - Le suprême de pintade « label rouge ».
 - La souris d'agneau confite.
- (Rossini ou crème de truffes ou cèpes ou poivre ou miel/soja/sésame)
- Les sauces peuvent être servies à part en « saucière ».
- Plat en sauce : Daube de Bœuf à la provençale.

Nos poissons à l'assiette :

- Le turbot.
- Le saint pierre.
- Le loup/bar.
- La daurade.
- Le saumon.

(Beurre blanc citronné ou vierge aux agrumes ou croute de tapenade et tomates confites)

Les sauces peuvent être servies à part en « saucière ».

- Plat en sauce : Bourride à la provençale.

Nos garnitures :

- Brochettes de pommes de terres grenailles rôties ail et thym.
 - Polenta maison au parmesan.
- Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe.
 - Ratatouille confite maison.
 - Wok de légumes croquants.
- Fagots d'haricots verts au lard crispy.

Nos véggies à l'assiette :

- Curry de légumes.
- Petits farcies végétarien.

Plat enfants/prestataires/staff :

- Lasagnes Maison.

Nos fromages :

- Petits chèvres frais ciboulette / Petits chèvres frais poivres et baies.
- Tomme du haut var / banon de Provence ou compté 12 mois.

(Service en buffet ou plateaux par table ou à l'assiette accompagné de salade et vinaigrette)

Nos pièces sucrées en buffet :

- Verrines tiramisu (café ou spéculoos ou framboise ou nutella).
- Verrines tarte au citron meringuée.
- Verrines salade de fruits exotiques.
- Verrines de panacotta au lait de coco et coulis mangue/passion.
- Verrines de mousse au chocolat et éclats de noisettes caramélisées.
- Mini crème brûlée vanille bourbon.
- Pyramide de mini macarons.
- Petits moelleux au chocolat.
- Tartelettes aux fruits.
- Mini baba au rhum.
- Mini Tropicaniennes.
- Mini clafoutis aux framboises.
- Mini tartelettes « tatin ».

Pièces d'honneur :

- Wedding cake / Naked cake.
- Pièces montées de choux.
- Pièces montées de cup cake.
- Number cake / Cake design.
- Entremets et tartes aux choix.
- Pyramide de flutes à champagne et sabrage par les mariés.

Note pratique : Buffet sucré 3/4 pièces.

Informations :

- Nous nous occupons des glaçons et du pain pour l'ensemble de votre prestation.
- Nous nous occupons également du service du café « dosettes professionnelles MALONGO ».
- Nous pouvons nous occuper de la location des assiettes, couverts, nappages, serviettes ainsi que de la verrerie.

Notre formule « Brunch » :

- Assortiment de viennoiseries (pains au chocolat/croissants/brioche au sucre/pains au raisin).
- Plateaux de charcuteries tranchés (jambon blanc/jambon cru/blanc de dinde).
- Plateaux de fromages tranchés (emmental/foie gras/brebis).
 - Plateaux de saumon fumé tranché.
 - Pancakes et sirop d'érable.
 - Brioche au chocolat tranchée.
- Pains tranchés (baguettes/semoule).
 - Salade de fruits frais.
 - Œufs brouillés « minute ».
- Lard crispy et petites saucisses poêlées.
 - Yaourts nature « perle de lait ».
- Fraises, framboises et myrtilles fraîches accompagnées de chantilly.
- Sucre/confitures/miel/nutella/beurres/philadelphia/lait.
- Bar à jus de fruits « INNOCENT ».
- Café et Thé.

Contact :

Vous pouvez me suivre sur Facebook : Provence Cooking
et Instagram : #provincencecooking83

Partenaires :

- Pâtisserie « Lila meilleur pâtissier M6 » 06.25.42.36.35
- Location matériel « Wedding Event » 04.94.45.59.90
- Boulangerie « Le Fournil Du Val » 04.94.78.25.05
- Wedding planner "Mélissa Capini" 06.24.24.72.16
- Wedding planner "Madame Lilou" 06.51.56.86.12
 - Fleuriste "Bleu Jonquille" 04.94.73.40.92
 - Fleuriste « Flower Event » 06.31.19.81.25
- DJ « DJ Sax à tout cœur » 07.63.78.27.56

Je reste à votre entière disposition pour toutes questions...
Cordialement.