



**JOURNEE ETUDE
DECOUVERTE 55€ ttc**

Minimum 10 personnes

Le Café d'Accueil

(2 mini viennoiseries, café, thé, jus d'orange)

La Pause du Matin ou Après Midi

(Fours secs, café, jus de fruits)

Le Déjeuner servi à table

(Entrée, plat, dessert)

Boissons à Discretion

La salle de Réunion plénière équipée

Installation à définir : style conférence ou U

Le Personnel de Service

***Pour tout séminaire de plus de
50 personnes un apéritif est offert
(Kir Vin Blanc et amuses bouches)***

**VILLEDIEU – Pâtissier – chocolatier – traiteur
MEILLEUR OUVIER DE FRANCE**

99 Bd Baille 13005 MARSEILLE – Tél : 04-91-48-21-09 Fax : 04-91-47-75-84

Mail contact@villedieu-traiteur.com



JOURNEE ETUDE DECOUVERTE

MENU N°1

Terrine de Légumes du Jardin
Vinaigrette Gourmande

Emincé de Poulet Rôti
Et son Jus à l'Estragon
Poêlée Ratatouille et Pomme à l'Appétit

Millefeuille
(Feuilletage Crème Pâtissière Rhum)

Eau Minérale
Vin du Pays
Café

MENU N°2

Chiffonnade de Jambon Cru
Beurre et condiments

Aumônière d'Agneau
Dans sa Julienne aux Raisins Moelleux

Tarte aux Pommes

Eau Minérale
Vin du Pays
Café

MENU N°3

Flan de Légumes à la Niçoise et suc de
Tomates au Basilic

Saumon Rôti à l'huile d'olive citronnée
Aux Fines Herbes
Pomme de terre à la ciboulette
Poêlée de courgettes Croquantes

Abricotine
(Mousse abricot noix)

Eau Minérale
Vin du Pays
Café

MENU N°4

Tourte Forestière
Sur son Lit de Verdure

Emincé de Magret de Canard
Et son jus doux aux Agrumes
Tomate en persillade, Polenta à la sauge

Opéra
(Ganache Café, Crème Beurre Moka)

Eau Minérale
Vin du Pays
Café

Journée Etude Mas

VILLEDIEU – Pâtissier – chocolatier – traiteur
MEILLEUR OUVIER DE FRANCE

99 Bd Baille 13005 MARSEILLE – Tél : 04-91-48-21-09 Fax : 04-91-47-75-84

Mail contact@villedieu-traiteur.com



JOURNEE ETUDE DECOUVERTE

MENU N°5

Le Chèvre Frais
Tomate et Aubergine au Pistou

Jambon Braisé au Miel
Et son Jus au Madère
Polenta Fine Ratatouille

Richelieu

Eau Minérale
Vin du Pays
Café

MENU N°6

Délice de Courgettes Rafraichie au Basilic
Sur son concassé de Tomates Douces

*

Emincé de Poulet Rôti
Et son jus à l'Estragon
Pomme à l'Appétit

*

Prestige Vanille Chocolat

*

Eau Minérale
Vin du Pays
Café

MENU N°7

Feuillantine de Rougets Façon Pis sala
Bouquet de Verdure à l'Huile du Mas

*

Assortiment de Petits Farcis Provençaux
Et son Gratin de Pommes

*

Crème Brûlée

*

Eau Minérale
Vin du Pays
Café

MENU N°8

Gâteau de Mozzarella
Et Tomates aux Poivrons Jaunes
Pesto Balsamique

*

Vol au Vent
Croustillant aux Fruits de Mer

*

Salade de Fruits Frais

*

Eau Minérale
Vin du Pays
Café

Journée Etude Mas

VILLEDIEU – Pâtissier – chocolatier – traiteur
MEILLEUR OUVIER DE FRANCE

99 Bd Baille 13005 MARSEILLE – Tél : 04-91-48-21-09 Fax : 04-91-47-75-84

Mail contact@villedieu-traiteur.com