



Tarif Mas 2015

MENU ST JEAN

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(4)
*
Le Chèvre Frais
Tomate et Aubergine au Pistou
*
Jambon Braisé au Miel
Et son Jus au Madère
Polenta Fine Ratatouille
*
Millefeuille et sa Crème Anglaise
*
café

Côte du Rhône AOC

TL TTC : 37€/ pers

MENU GEMENOS

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(4)
*
Délice de Courgettes Rafrachie 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
*
café

Côte du Rhône AOC

TL TTC : 39 €/ pers

MENU CASSIS

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(4)
*
Feuillantine de Rougets Façon Pis sala
Bouquet de Verdure à l'Huile du Mas
*
Assortiment de Petits Farcis Provençaux
Et son Gratin de Pommes
*
Croûton au Chèvre Chaud
Mêlée de Verdure
*
Crème Brûlée
*
café
Côte du Rhône AOC

TL TTC : 44 €/ pers

NB Supplément de 30€ par serveur et pers d office par heure au-delà de 24 heures.

MENU AUBAGNE

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(4)
*
Gâteau de Mozzarella et Tomates aux Poivrons Jaunes
Petite Brochette de Magret Fumé
Pesto Balsamique
*
Vol au Vent Croustillant aux Fruits de Mer
*
Pointe de Brie sur sa Petite Salade
pain aux raisins et aux noix
*
Abricotine
*
café
Côte du Rhône AOC

TL TTC : 47 €/ pers

VILLEDIEU – Pâtissier – chocolatier – traiteur

Meilleur Ouvrier de France depuis 3 Générations

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

Mail contact@villedieu-traiteur.com



Tarif Mas 2015

MENU GARLABAN

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(8)
*
Terrine de Légumes du Jardin
Vinaigrette Gourmande
*
Suprême de Volaille à la Crème
Dariole de Riz aux Petits Légumes
*
Cabécou
Mêlée de Verdure
Pain aux raisins et aux noix
*
pièce montée ou entremet
café
*
Côte du Rhône AOC
1 coupe de champagne

TL TTC : 50€/ pers

MENU BEAUDINARD

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(8)
*
Floralies de Saumon Mariné à l'Aneth
Blinis et Crème Grelette
*
Epaule d'Agneau Confitée dites de 7 heures
Semoule aux Raisins Petits oignons Doux
*
Duo de Fromage
Sur Croquante de Verdure
Pain aux Raisins et aux Noix
*
pièce montée ou entremet
café
*
Côte du Rhône AOC
1 coupe de champagne

TL TTC : 54€/ pers

MENU PONT DE L'ETOILE

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(8)
*
Salade de Légumes Tendres
aux Noix de St Jacques
Poêlées au Sel de Guérande
*
Jambonnette de Volaille Farcie à la Sariette
Champignons Forestier Timbale de Rie
*
Duo de Fromages sur Croquante de Verdure
Pain aux raisins et aux noix
*
pièce montée ou entremet
café
*
Côte du Rhône AOC
1 coupe de champagne

TL TTC : 59€/ pers

MENU EOURE

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(8)
*
Gambas Justes Tièdes
Nid de Verdure aux Agrumes
*
Aumônière d'Agneau
Dans sa Julienne aux Raisins Moelleux
*
Duo de Fromages sur Croquante de Verdure
Pain aux raisins et aux noix
*
pièce montée ou entremet
café
*
Côte du Rhône AOC
1 coupe de champagne

TL TTC : 59€/ pers

NB Supplément de 30€ par serveur et pers d'office par heure au-delà de 24 heures.

VILLEDIEU – Pâtissier – chocolatier – traiteur

Meilleur Ouvrier de France depuis 3 Générations
99 Bd Baille 13005 MARSEILLE – tél. : 04-91-48-21-09 Fax : 04-91-47-75-84

Mail contact@villedieu-traiteur.com



Tarif Mas 2015

MENU LA DESTROUSSE

Kir vin blanc
Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(8)
*
Mesclun de St Jacques et de Saumon
au Beurre d'avocat
et pignons de pins Dorés
*
Gigot d'Agneau en Croûte
Façon Beau manière
Gratin de Pommes, tomates grillées
*
Fromages de France
Pain aux raisins et aux noix
*
pièce montée ou entremet
café
*
AOC Côte de Provence
Château de Barbebelles Blanc/Rouge
1 coupe de champagne

TL TTC : 68€/ pers

MENU ST ZACCHARIE

Kir vin blanc, Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(8)
*
Artichauts en Barigoule aux Citrons Confits
*
Filet de Sole à la Normande
Petit Fleuron Timbale de Riz
*
Sorbet au Marc de Provence
*
Carré de Côte d'Agneau Jus des Garrigues
Gratin de Pommes aux Cèpes
*
Brie de Meaux sur Croquante de Verdure
Pain aux raisins et aux noix
*
pièce montée ou entremet
café
*
AOC Côte de Provence
Château de Barbebelles Blanc/Rouge
1 coupe de champagne

TL TTC : 82 €/ pers

NB Supplément de 30€ par serveur et pers d'office par heure au-delà de 24 heures.

VILLEDIEU – Pâtissier – chocolatier – traiteur

Meilleur Ouvrier de France depuis 3 Générations

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

MENU STE BEAUME

Kir vin blanc, Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(8)
*
Pannequet de Saumon Mariné à l'Anis
Brandade de Morue
Huile Gourmande aux Œufs de Truite
*
Mitonnée de Loup et de St Jacques aux Petits Légumes
*
Granité à la Liqueur de fenouil
*
Aiguillettes de Caneton aux Pêches Confites
Pommes Montpensier
*
Fromages de France
Pain aux raisins et aux noix
*
pièce montée ou entremet
café
*
AOC Côte de Provence
Château de Barbebelles Blanc/Rouge
1 coupe de champagne

TL TTC : 80 €/ pers

MENU AURIOL

Kir vin blanc, Jus de Fruit, Soda, Perrier
Feuilletés salés(8)
*
Feuillantine de Foie Gras Tiède aux Pommes Calvados
*
Dos de Loup à la Vanille Tomates Grappées
Légumes du Marché
*
Sorbet au Champagne
*
Filet de Bœuf aux Champignons Forestiers
Pommes Fondantes
*
Cabécou juste tiède sur son Lit de Verdure
Pain aux raisins et aux noix
*
pièce montée ou entremet
café
*
AOC Côte de Provence
Château de Barbebelles Blanc/Rouge
1 coupe de champagne

TL TTC : 98€/ pers