



2017

## Cocktail Dînatoire N°1

15 pièces par pers + Animation Chaude + Plat chaud servi à table + entremet de Mariage

### Buffet Apéritif Servi en Terrasse

*Panaché de Canapés Gourmands*  
( Moelleux de Roquefort Noix, Niçoise, Saumon fumé, Caviar Fantaisie, Jambon d'York Noisette)  
*Corbeille de petits légumes sauce anchoïade*  
*Mini Cake aux Olives Marseillais*  
*Brochet tinc de Tomate cerise et Bille de Mozzarella au basilic, piquée sur chou vert*  
*Navette au Saumon Fumé*  
*Verrine de Mousse d'Avocat Tartare de Saumon lié à la Mangue*  
*Briochin Mousse de Canard*  
*Bruschetta Aubergine Chèvre Frais au Pesto*  
*Club Mousse de Crabe Ciboulette*  
*Feuille tines Chaudes*  
(Mini Pizzas anchois et fromage, mini carrés Jambon, friands épinards, rouleaux saucisse...(5/pers))  
*Tambourine Ratatouille*

### Animation au choix au Buffet par notre cuisinier en tenue

*Verrine chaude : Soupe de poisson de roche petit croûton et rouille*  
*Ou Broche tinc de Volaille Marinée grillée et déglacée à la plancha*

### Dîner Servi à Table en salle climatisée

Plat Chaud (Accompagné d'une garniture de saison, suivant le marché)(Choix unique pour l'ensemble des convives)

*Bouchée aux fruits de mer*  
*Ou Jambon braisé au Miel Jus au Madère*  
*Ou Epaule d'agneau dite de 7 heures à la fleur de thym*  
*Ou Assortiment de Petits Farcis Provençaux*  
*Ou Dos de Saumon rôti Fine Sauce Champagne et fleuron*

\*\*

*Entremet De Mariage Ou Pièce Montée (3 choux/pers)*  
*Avec Inscription des prénoms Sujet de mariage et scintillants*

#### Boissons

*Apéritif : Kir vin blanc ou sangria ou punch, Jus de Fruits, Coca-cola, Perrier*  
*Sur Table : Vins Rouge et Rosé - Côte Du Rhône AOC Eau plate et gazeuse*  
*Champagne, sélection VILLEDIEU (1 Bouteille / 5 Pers)*

*Café*

#### Prestation de Service

*Matériel complet nécessaire pour cocktail dînatoire (assiettes, couverts, verrerie, seaux à champagne, ....etc.*  
*Tables Rondes de 8 à 10 Personnes nappage tissu blanc, serviette tissu, centre de table en fleurs fraîches (couleur à préciser)*  
*Chaises avec housse ivoire Location de Salle incluse*  
*Personnel : serveurs et femmes d'office*  
*Prestations débutant à 19 Heures et se terminent à 3 Heures du matin*  
*Au-delà heures supplément de 32€ par heure et personnel de service*

**Total TTC : 78 €**

*NB Buffet de Desserts : + 6 € / Pers*  
*Personnes Uniquement à l'apéritif 30€ ttc*  
*Menus enfants (-de 12 ans), DJ Photographe ...etc. Demi Tarif*

*Meilleur Ouvrier de France*

2017

## Cocktail Dînatoire N° 2

16 Pièces Par Pers + animation au buffet + Plat Chaud + fromage+ Pièce Montée

### Buffet Apéritif (avec Animation au Buffet) servi en terrasse

Pain d'Epices Foie Gras Façon Opéra  
Eclair Saumon Fumé et Pavot  
Broche tine de Tomate cerise et Bille de Mozzarella au basilic, piquée sur choux verts  
Macaron aux Truffes  
Polenta aux Pignons Scampi et Agrumes  
Cassolette de Carpaccio de Bœuf et ses copeaux de Parmesan  
Choux au Thon et Sésame  
Mini Pomme rate farcie au fromage frais et Jambon Cru  
Verrine de Caviar d'artichaut et tomate confite  
Brochette de Canard à l'Ananas et au Coriandre  
Panaché de Canapés Gourmands :Roquefort noix, niçoise, Tapenade, saumon, ...  
Corbeille de Crudités et sa sauce Anchoïade

### Pièces Chaudes

Feuille tines Chaudes Mini Pizzas anchois et fromage, mini carrés Jambon, friands épinards, rouleaux saucisse...(2/pers)  
Pizzeta de Rouget et Origan  
Duo de Brochettes Abricot et Pruneau au Bacon

### Animation au choix au Buffet par notre cuisinier en tenue

La Montagne Jambon Cru de Bayonne finement tranché et son pain de campagne  
Ou Plancha du boucher : Porc à l'Ananas, Bœuf à la Coriandre, Poulet au citron (2 mini-brochettes par personne en 3 sortes)  
Ou L'exotique Assortiment de boudins antillais et mini brochettes de volaille marinées au gingembre

### Dîner Servi à Table en salle climatisée Plat Chaud

Plat Chaud (Accompagné d'une garniture de saison, suivant le marché)(Choix unique pour l'ensemble des convives)

Gigot tine de Volaille farcie à la sarriette  
Ou Croustillant d'agneau aux raisins doux  
Ou Aumônières de St Jacques et Gambas sauce Crustacés  
Ou Aiguillette de Caneton aux pêches confites  
Ou Dos de Cabillaud Sauce Provençale

\*

Duo de fromage sur son lit de verdure Pains aux Raisins et aux Noix

\*

1 Pièce Montée (2 Choux / Pers) Ou Entremet de Mariage  
Mignardises (2 / Pers)

### Boissons

Apéritif : Martini, Whisky, Pastis, Jus de Fruits, Cocas, Perrier  
Sur Table : Vins Rouge et Rosé - Côte De Provence AOC , Eau plate et Gazeuse  
Champagne, sélection VILLEDIEU (1 Bouteille / 5 Pers) Café

### Prestation de Service

Matériel complet nécessaire pour cocktail dinatoire (assiettes, couverts, verrerie, seaux à champagne, ....etc.)  
Tables Rondes de 8 à 10 Personnes nappage tissu blanc, serviette tissu, centre de table en fleurs fraîches (couleur à préciser)

Chaises avec housse ivoire Location de Salle incluse

Personnel : serveurs et femmes d'office

Prestations débutant à 19 Heures et se terminent à 3 Heures du matin  
Au-delà heures supplément de 32€ par heure et personnel de service

**Total TTC: 95 € pers**

NB Buffet de Desserts : + 6 € / Pers

Personnes Uniquement à l'apéritif 35€ ttc

Menus enfants (-de 12 ans), DJ Photographe ...etc. demi tarif

*Meilleur Ouvrier de France*

2017

## Cocktail Dînatoire N° 3

20 Pièces Par Pers + animation au buffet + Mise en Bouche + Plat Chaud + fromage+Buffet de Dessert.

### Buffet Apéritif (avec Animation au Buffet) servi en terrasse

Datte farcie à la mousse de Foie Gras  
Nems de confit de canard aux figues glacé au Miel  
Assortiment de Toasts de Provence Poivrons grillés, chèvre, tapenade,...  
Carpaccio de Cabillaud au Citron vert  
Choux au Thon et Sésame , Navette au Saumon Fumé  
Polenta aux Pignons Scampi et Agrumes  
Navette Jambon de Bayonne et figue, Briochin Mousse de Canard  
Sorbet tomate Basilic, Cassolette Artichaut Barigoule  
Macaron aux Truffes , Blini Fromage Frais et Scampi  
Pain d'Epices Foie Gras Chutneys de Figs  
Corbeille de Petits Légumes Sauce Anchoïade  
Navette Antiboise (thon, anchois, salade, tomate)

Feuille fines Chaudes Mini Pizzas anchois et fromage, mini carrés Jambon, friands épinards, rouleaux saucisse...(4/pers)

### Animation au choix au Buffet par notre cuisinier en tenue

Panaché de brochettes de la mer (cabillaud, crevette, saumon) rouille Marseillaise (2 mini-brochettes par personne)

**Ou Les Pier rades Mini Brochette d'Agneau aux herbes de Provence, aiguillette de canard au poivre**

**Ou Bouillabaisse** Filets de poisson nobles pochés dans notre soupe de poisson de roche Petits Croûtons et rouille

**Ou Le Sud-ouest (supplément 2€)** Lobes de Foie Gras mi-cuit, fleur de sel de Guérande et poivre du Moulin

### Dîner Servi à Table en salle Climatisée

Plat Chaud (Accompagné d'une garniture de saison, suivant le marché)(Choix unique pour l'ensemble des convives)

Cygne en Glace Vive de Sorbet au Champagne

\*

Gigot d'Agneau en Croûte à la Beaumanière

Ou Magret de Canard Sauce aux Cèpes

Ou Feuillantine de Dorade Sauce crustacés

Ou Médaille de Lotte Poêlée au Sel de Guérande, réduction jus de Favouilles

Ou Filet de Bœuf saisi au poivre doux (supplément de 5€)

\*

Plateau de Fromages et ses mendiants ,Pain aux Raisins et aux Noix

\*

Buffet de desserts avec pièce montée, Cascade de fruits Crème brûlée, Mousse chocolat, fours glacés, richelieu, abricotine,

Tarte aux pommes, entremet aux fruits des Bois, opéra, glace

### Boissons

Apéritif : Kir pétillant, Martini, Whisky, Pastis, Jus de Fruits, Cocas, Perrier

Sur Table : Vins Rouge et Rosé - Coteaux d'Aix AOC – Château de Barbeville , Eaux plates et Gazeuses

Champagne, sélection VILLEDIEU (1 Bouteille / 5 Pers), Café

### Prestation de Service

Matériel complet nécessaire pour cocktail dinatoire (assiettes, couverts, verrerie, seaux à champagne, ....etc.

Tables Rondes de 8 à 10 Personnes nappage tissu blanc, serviettes tissu, centre de table en fleurs fraîches (couleur à préciser)

Chaises avec housse ivoire Location de Salle incluse

Personnel : serveurs et femmes d'office

Prestations débutant à 19 Heures et se terminent à 3 Heures du matin

Au-delà heures supplément de 32€ par heure et personnel de service

**Total TTC : 118€ pers**

Personnes Uniquement à l'apéritif 42€ ttc

Menus enfants (-de 12 ans), DJ Photographe ...etc. demi tarif

*Meilleur Ouvrier de France*