



MENU N°1

Gambas juste Tièdes, Nid de Verdure aux Agrumes, Petit Sorbet tomate Basilic

Ou

Gâteau de Mozzarella et de Tomates aux Poivrons Jaunes

Petite Brochette de Magret Fumé au Pesto Balsamique

**

Dos de Saumon rôti Sauce au Champagne et son Petit Flan de Courgettes

Ou

Assortiment de Petits Farcis Provençaux et son Gratin de Pommes

**

Duo de Fromages sur Lit de Verdure

Pain aux Raisins et aux Noix

**

Croquembouche des Mariés (2 choux / Pers)

Mignardise et Macaron

Café

Boissons :

Sur Table : Vins Rouge et Rosé - Côte Du Rhone AOC Eau plate et gazeuse

Champagne sélection VILLEDIEU (1 bouteille pour 5 pers)

Prestation de Service :

Matériel complet pour repas

Vaisselle , Verrerie, Nappage des tables

Location de Salle

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 : 70 € Pers.

Meilleur Ouvrier de France



MENU N°II

Floralie de Saumon Fine Sauce Langoustine

Ou

Moelleux de Caille et sa Julienne de Poivrons Vinaigrette aux Herbes Folles

**

Gigot d'Agneau en Croûte à la fleur de Thym et son Gratin de Pommes

Ou

Filet de Loup en Millefeuille de légume Fine Sauce à la Vanille Dariole de Riz

**

Duo de Fromages sur Lit de Verdure

Pain aux Raisins et aux Noix

**

Croquebouche des Mariés (3 choux / Pers)

Mignardise et Macaron

Café

Boissons :

Sur Table : Vins Rouge et Rosé - Côte De Provence AOC , Eau plate et Gazeuse

Champagne sélection VILLEDIEU (1 bouteille pour 5 pers)

Prestation de Service :

Matériel complet pour repas

Vaisselle, Verrerie, nappage des tables

Location de Salle

Personnel

Location de Salle

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 : 80 € Pers.

Meilleur Ouvrier de France



MENU N°III

Mise en Bouche

Cassolette de Mini Flan de Corail d'Oursin Sauce au Champagne

**

Véritable Foie Gras Mi-cuit

Chutney de Figues, petite brioche aux Eclats de Truffes

Croquante à l'huile du Mas

Ou

Saumon Mousseline et sa Rémoulade de Caviar Rouge

**

Sorbet au Champagne

**

Feuillantine de Daurade Sauce Crustacés Petits Légumes Multicolores

Ou

Carré de Côtes d'Agneau en Persillade Pommes à l'Ancienne

Ou

Filet de Bœuf Sauce aux Champignons des Bois Gratin de Pommes aux Cèpes (Supplément 5€)

**

Brie de Meaux su Lit de Verdure

Pain au raisin et noix.

**

Croquembouche des Mariés (3 choux / Pers)

Mignardise et Macaron

Café

Boissons :

*Sur Table : Vins Rouge et Rosé - Côteaux d'Aix AOC – Château de Barbebelles , Eaux plates et Gazeuses
Champagne sélection VILLEDIEU (1 bouteille pour 5 pers)*

Prestation de Service :

Matériel complet pour repas

Vaisselle, Verrerie , nappage des tables

Location de Salle

Personnel

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 : 100 € Pers.

Meilleur Ouvrier de France