



#### APERITIF N°1

Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers  
Jus de fruits (1 litre pour 8 pers)  
Tapenade  
Petits feuilletés 7/pers  
Pissaladière 3/pers  
Eaux minérales (1 litre pour 8 pers)

#### APERITIF N°2

Kir, sangria ou punch (2 au choix)  
Pastis, whisky, martini rouge (1 bouteille de 75cl pour 8 pers)  
Jus de fruits (1 litre pour 8 pers)  
Tapenade  
Petits feuilletés 7/pers  
Pissaladière 3/pers  
Eaux minérales (1 litre pour 8 pers)

#### APERITIF N°3

Kir, sangria ou punch (2 au choix)  
Jus de fruits (1 litre pour 8 pers)  
Tapenade, Puits d'amour (1 verrine pour 6 pers)  
Petits feuilletés 7/pers, Pissaladière 3/pers  
Anchoïade et ses petits légumes  
Eaux minérales (1 litre pour 8 pers)

#### APERITIF N°4

Champagne  
(1 bouteille pour trois personnes)  
Jus de fruits (1 litre pour 8 pers)  
Tapenade  
Petits feuilletés 7/pers  
Pissaladière 3/pers  
Puits d'amour (1 verrine pour 6 pers)  
Anchoïade et ses petits légumes  
Eaux minérales (1 litre pour 8 pers)

Nous pouvons aussi vous proposer :

Petits canapés, gourmandises salées, mini tartelettes salées, mini verrines



#### **APERITIF N°5**

**Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers  
Jus de fruits (1 litre pour 8 pers)  
Tapenade  
Petits feuilletés (5/pers)  
Sushis et Gourmandises salées (7/pers)  
Eaux minérales ( 1 litre pour 8 pers)**

#### **APERITIF N°6**

**Kir, sangria ou punch (2 au choix) 40cl/pers  
Champagne  
(1 bouteille pour trois personnes)  
Jus de fruits ( 1 litre pour 8 pers)  
Tapenade, Puits d'amour ( 1 verrine pour 6 pers)  
Petits feuilletés 7/pers, Pissaladière 3/pers  
Anchoïade et ses petits légumes  
Eaux minérales (1 litre pour 8 pers)**

#### **APERITIF N°7**

**Champagne  
(1 bouteille pour trois personnes)  
Pastis, whisky, martini, gin (1 bouteille de 75cl pour 8 pers)  
Jus de fruits (1 litre pour 8 pers)  
Tapenade  
7 Petits feuilletés  
3 Pissaladière  
Puits d'amour 1 verrine pour 6 pers  
Anchoïade et ses petits légumes  
Eaux minérales ( 1 litre pour 8 pers)**

#### **APERITIF N°8**

**Kir, sangria ou punch (2 au choix)  
Champagne  
(1 bouteille pour trois personnes)  
Vin sélection « MAHI »  
Pastis, whisky, martini, gin  
Jus de fruits  
Tapenade, Puits d'amour  
Petits feuilletés, Pissaladière  
Anchoïade et ses petits légumes  
Eaux minérales**



## **MENU N°1**

(Une entrée et un plat)

### **Ou une entrée et deux plats**

Tarte fine tomate fraîche-mozzarella  
Et sa tapenade aux deux olives

Ou

Puits d'amour et ses toasts

-

Dos de saumon rôti au sésame et ses petits légumes

Ou

Filet de lieu noir à la crème de ciboulette et ses petits légumes

Et / Ou

Daube à la provençale et son gratin dauphinois

Ou

Emincé de volaille au curry et son riz anisé

-

**BUFFET DE FROMAGES** et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits frais

## **MENU N°2**

### **Buffet d'entrées**

Salade niçoise

Pissaladière

Salade tomate mozzarella basilic

Tarte fine tomate fraîche-mozzarella

Et sa tapenade aux deux olives

Taboulé

Anchoïade et sa cascade de petits légumes

### **Plat servi à l'assiette**

Dos de saumon rôti au sésame et ses petits légumes

Ou

Filet de lieu noir à la crème de ciboulette et ses petits légumes

Ou

Daube à la provençale et son gratin dauphinois

Ou

Emincé de volaille au curry et son riz anisé

-

**BUFFET DE FROMAGES** et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits frais



### **MENU N°3**

(Une entrée et un plat)

#### **Ou une entrée et deux plats**

Petits farcis niçois et son coulis de tomate-basilic

Ou

Salade niçoise

Ou

Feuilleté de fruits de mer

-

Dos de loup à la provençale et ses petits légumes

Ou

Steak de thon aux aromates à l'huile tiède citronnée

Et / Ou

Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin

Ou

Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

-

**BUFFET DE FROMAGES** et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits frais

### **MENU N°4**

#### **Buffet d'entrées**

Petits farcis niçois

Salade tomates mozzarella basilic

Tarte fine tomate fraîche-mozzarella

Et sa tapenade aux deux olives

Carpaccio de bœuf

Poivrons à l'huile d'olive et à l'ail

#### **Plat servi à l'assiette**

Dos de loup à la provençale et ses petits légumes

Ou

Steak de thon aux aromates à l'huile tiède citronnée

Ou

Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin

Ou

Poulet aux écrevisses et son riz parfumé

-

**BUFFET DE FROMAGES** et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits frais



## **MENU N°5**

(Une entrée et un plat)

### **Ou une entrée et deux plats**

Terrine de foie gras maison et sa confiture de figue

Ou

Duo de crabe et de crevettes et son guacamole

-

Loup grillé et son riz sauvage

Ou

Rizotto de gambas à la provençale

Ou

Filet de cabillaud rôti au sésame

Et / Ou

Faux-filet en croustade sauce au poivre

Petites pommes persillées et haricots verts

-

**BUFFET DE FROMAGES** et sa farandole du boulanger

-

Salade de fruits

## **PROPOSITION DE BUFFET DE DESSERT**

Petite verrine de tiramisu

Petite verrine de parfait au chocolat

Mini cannelé Bordelais

Mini Macaron

Petite verrine de crème au citron

Possibilité de rajouter une fontaine au chocolat au lait ( pour aller avec la salade de fruits frais que l' on transforme en brochette de fruits frais)

## **MENU ENFANT**

(Jusqu' à 8-10 ans)

Salade de tomate-mozzarella

Ou

Buffet d'entrée identique aux adultes

-

Steak ou nuggets ou poisson

-

Légumes ou frites ou pâtes

-

2 boules de glace

-

Un litre de soda ou jus de fruits pour 4 enfants



**PENSEZ A LA BABY SITTER SURTOUT SI LES ENFANTS ONT ENTRE 3 ET 6 ANS**

**Granité de citron-citron vert servi entre deux plats**

**Ou**

**Granité citron-limoncello servi entre deux plats**

**Un petit pain rond de présentation poser sur la table à chaque convive**

### **LES VINS**

#### **SELECTION « MAHI »**

**Café**

**Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes**

**Vin sélection « MAHI » AOC Provence (rouge, rosé et blanc) une bouteille pour trois personnes**

#### **SELECTION « COUP DE COEUR »**

**Café**

**Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes**

**Vin AOC Provence M de Minuty ( rosé et blanc) et BARBEIRANNE (rouge) une bouteille pour trois personnes**

#### **SELECTION « PRESTIGE »**

**Café**

**Eaux minérales avec ou sans bulles une bouteille pour trois personnes**

**Vin AOC Provence Château de Peyrassol (rosé), Pouilly fumé (blanc), St Emilion (rouge)**

**Au choix une bouteille pour trois personnes**

#### **CHAMPAGNES**

**Sélection « MAHI »**

**Moet et Chandom**

**Ruinart**

#### **DROIT DE BOUCHON POUR LE CHAMPAGNE**

**Pour la soirée dansante le litre de soda ou jus de fruit**

**Le fut de bière 20L**

**Le fut de bière 30L**



## **PROPOSITIONS DE BRUNCH**

### **MENU N°1**

**Thé ou café**

**Une bouteille de jus de fruits pour quatre personnes**

**Mini viennoiseries**

**Buffet de fromages**

**Salade Roma (tomate mozzarella huile d'olive)**

**Salade antipasti (salade verte, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchés, mozzarella, jambon italien, parmesan)**

**Poulet à l'estragon froid**

**Rôti de porc froid au thym**

**Salade de fruits**

**Farandole de tartes**

**Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes**

**Une bouteille de vin réserve maison pour quatre personnes**

### **MENU N°2**

**Salade antipasti (salade verte, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchés, mozzarella, jambon italien, parmesan)**

**Salade Roma (salade verte, tomates, mozzarella, huile d'olive)**

**Terrine de poisson ou filets de poissons froids**

**Poulet à l'estragon froid**

**Salade de fruits**

**Café ou thé**

**Une bouteille de jus de fruits pour quatre personnes**

**Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes**



### **MENU N°3**

**Thé ou café**

**Une bouteille de jus de fruits pour quatre personnes**

**Mini viennoiseries**

**Buffet de fromages**

**Rôti de porc froid au thym**

**Salade Roma (tomates, mozzarella huile, d'olive)**

**Œuf dur**

**Une bouteille d'eau minérale pour quatre personnes**

**Une bouteille de vin réserve maison pour quatre personnes**

### **Conditions générales**

**Notre capacité d'accueil est de 200 personnes**

**La durée de l'apéritif est de 1h-1h30**

**Un menu particulier peut être envisagé pour vos intervenants extérieurs**

**Possibilité de privatisation du restaurant pour la soirée (à voir selon la période de l'année)**

**Parking privé et gratuit, voiturier en supplément sur demande**

**Pour le brunch du lendemain un matelas offert pour quatre personnes, possibilité de location de matelas et parasols supplémentaires**

**DES ARRHEES DE 30% VOUS SERONT DEMANDEES A LA RESERVATION, LE SOLDE 15 JOURS AVANT LE REPAS**

**Un nombre estime de convives sera donné à la réservation, un mois avant l'événement le menu devra être défini et le nombre de convives confirmé.**

**15 Jours avant l'événement le règlement final sera effectue sur le nombre définitif de convives.**

**Aucune remise ne pourra être réclamée même si le nombre de convives est inférieur au chiffre donné.**

**Toute annulation quelqu' en soit la cause entraine la perte des arrhes à titre d'indemnité forfaitaire**

**Tous les prix sont nets par personne, taxes et service compris**

**Un devis peut vous être remis sur demande**

**Le prix de la bouteille supplémentaire (eau et vin) vous sera communiqué sur demande**