



### apéritif-entrée

Kir ou sangria (25 cl/pers)  
punch (25 cl/pers)  
Jus de fruits ( 1l pour 6 personnes)  
Tapenade  
Puits d'amour ( 1 pour 6 personnes)  
Petits feuilletés 7/pers  
Pissaladière 5/pers  
Anchoïade et ses petits légumes  
Assortiment de Petits canapés 4/ personnes (2 saumon et 2 foie-gras)  
Assortiment de Minis verrines 6/pers (2 légumes, 2 chèvres et 2 st jacques)  
Minis brochettes de volaille au curry indien 2/pers

### Atelier chaud

Option pour deux ateliers apéritif

Risotto de fruits de mer  
ou  
Foie-gras poêlé et son chutney de pomme (ou poire) et ses toast

### Plat - dessert

Plat chaud servie à table

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



### **Plat - dessert**

**Plat chaud servie à table**

Rizotto de gambas à la provençale

Ou

Filet de cabillaud rôti au sésame

Ou

Faux-filet en croute sauce au poivre

Petites pommes persillées et haricots verts

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

Salade de fruits frais

### **Plat - dessert**

**Plat chaud servie à table**

Filet de boeuf en croute sauce au poivre

Petites pommes persillées et haricots verts

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

Salade de fruits frais

### **Plat en buffet**

Gigot d'agneau à l'ail confit et ses pommes de terre au romarin (200 g)

Et

Plancha de 2 noix de st jacques, 2 gambas, 1 petit filet de loup grillé

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

Salade de fruits frais

### **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)



## 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, blanc et 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 »

Moët et Chandon

Ruinart

80€ par bouteille d' alcool fort 75cl (pastis whisky get 27 etc...) pour l' apéritif ou la soirée dansante

**DROIT DE BOUCHON POUR LE CHAMPAGNE**

Pour la soirée dansante le litre de soda ou jus de fruits

Le fut de KRONENBOURG 20L

Le fut de KRONENBOURG 30L

## MENU ENFANT

(Jusqu' à 8-10 ans)

Buffet d'apéritif 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



## **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**