

Menu

PIECES

COCKTAILS

- 06 pièces/pers 15€ ttc
- 08 pièces/pers 18€ ttc
- 10 pièces/pers 22€ ttc

LES PIECES

- Tataki de thon, croustillant au sésame confit de mangue & fruit de la passion
- mille feuilles de crémeux Burrata au poivre noir
- Arancini au parmesan et sa sauce paprika
- Moule gratinée au beurre maître d'hôtel
- Crème brûlée de chèvre et jambon cru
- Œuf mimosa truffé
- Pâté Nîmois, aïoli à l'ail noir
- Tartelette de tomates confites, mozzarella & Basilic
- Mini Tartelette de Falafel et son huile d'olive
- Tataki de veau à l'italienne

LES TARTINABLES

Le buffet aux saveurs de la Provence

- Tapenade d'olives noires
- Caviar d'aubergine
- Houmous de pois chiches au Cumin
- Brandade de Morue Nimoise
- Délice de tomates séchées, Croutons & Gressin
- Panier de légumes croquants & Anchoïade

*PERS 9,00 € /
CONVIVE*

NOS ATELIERS

- **TRUITE OU SAUMON FUMÉ SOUS CLOCHE**

7.00€ ttc 2 pièces par personnes

- **LE BAR À HUÎTRES**

Huître Fine de Claire N°3 2 pièces/ pers 6,50€ ttc /convive

- **BURRATA FUMÉE SOUS CLOCHE**

Accompagnée de tomates anciennes, stracciatella Pesto de roquette 80gr/ pers 5,50€ ttc /convive

- **LA TRUFFE D'ÉTÉ**

Risotto Parmesan & éclats de truffe 1 pièce/pers 7,50€ ttc /convive

- **ATELIER MAKIS**

Thon, saumon & crevette 3 pièces/pers 7,00€ ttc /convive

- **ATELIER STREED FOOD**

Mini Burger de Taureau, Mini hot dog 2 pièces/pers 8,00 € ttc/convive

- **Love and fries**

Cornet de frites servie avec des sauces maison
Sauce truffe, cheddar 150g/pers 5€

- **PLANCHA POISSONS & CRUSTACÉS**

St jacques à l'estragon Poulpes marinés aux agrumes 4 pièces/pers 9,50€ ttc /convive

FROMAGES/ DESSERTS

- **LA FONTAINE A CHOCOLAT**

Délicieux chocolat fondu Brochettes de fruits & chamallow 3
pièces/ pers 8,00€ ttc/convive

- **Le plateau de fromages**

Assortiment de fromages & pains spéciaux sur plateau à
partager.

8.50€ ttc/convive 80g

- **Le plateau de mignardises**

Assortiments de desserts

5.00€ ttc/convive 3 pièces