



BUFFET COCKTAIL

Savoury delights

Pizza

Local pissaladière

Small rolls with fromage frais

Salmon clafoutis

Local pan bagnat sandwich

Guacamole and prawns

Vegetable puree

Cocktail kebabs

Duck with lemon honey

Chicken curry

Beef marinated in cumin

* * * *

Large cheese board with rolls

* * * *

Sweet delights

Molten chocolate cake

Apple gratin

Chocolate tartlets

Macaroons

A partir de 35€ TTC PAR PERSONNE



BUFFET ITALIEN

Caponata de céleri et courgettes

Mille feuilles de tomates ricotta

Carpaccio de bœuf

vitelli tomato

Salade de penne et calamars au pistou

Salade de roquette, parmesan et tomates confites

Thon mariné aux herbes

Lasagnes de légumes

Artichauts confits et parme

Petits oignons au balsamique

Pizza aux anchois

* * *

Saltimbocca de veau au jambon de parme et mozzarella, pâtes au pistou et parmesan

Ou

Filet de dorade, duo de poivrons juste raidis, pommes fondantes

* * *

Tiramisu au café

Tarte au citron

Agrumes à l'amaretto

Crème brûlée au cappuccino

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 (AOC côte de Provence), Eaux minérales et café

Le plat chaud est à choisir par avance pour l'ensemble du groupe



BUFFET PROVENÇAL

Les Entrées

Tomate mozzarella au pistou
Rouget à la tapenade et caviar d'aubergines
Légumes du marché grillés
Petits farcis niçois
Salade niçoise
Tourte aux blettes
Tomates antiboises
Tartelettes de légumes au chèvre
Lisette en escabèche
Cake aux olives

Le Plat Chaud

Aïoli provençal
Ou
Daube aux olives, pommes fondantes

Les Douceurs

Feuilleté aux figues
Abricots au thym
Crème brûlée à la lavande
Mini macaron
Tarte chocolat et orange

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 (AOC côte de Provence), Eaux minérales et café

Le plat chaud est à choisir par avance pour l'ensemble du groupe



BUFFET « TERRE ET MER »

Les Entrées

Salade de fruits de mer
Terrine de rascasse au safran
Tartare de loup aux herbes
Salade de museau
Salade bouchère
Salade de haricots verts, oignons et lardons
Céleri rémoulade et magret fumé
Assortiment de viandes froides et charcuterie
Taboulé

Le Plat Chaud

Filet de chapon grillé, courgettes poêlées et pommes fondantes
Ou
Cuisse de canard confite, pommes grenailles

Les Douceurs

Minestrone de fruits
Tarte de saison
Fondant au chocolat
Soupe de fraise à la menthe

A PARTIR DE 75€ TTC PAR PERSONNE

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 (AOC côte de Provence), Eaux minérales et café

Le plat chaud est à choisir par avance pour l'ensemble du groupe



BUFFET TEX MEX

Les Entrées

- Salade de haricots rouges au piment et maïs
- Ceviche de poissons
- Quesadillas aux poivrons et fromage de chèvre
- Salade de concombre et oignons rouges aux crevettes
- Salade de fèves au chorizo
- Assortiments de tacos
- Salade de choux « santafé »
- Assortiment de tapas et sauces variées

Le Plat Chaud

- Filet de dorade, duo de poivrons juste raidis, pommes fondantes
- Ou
- Spare ribs, pommes au four et maïs

Les Douceurs

- Brownie
- Cascade de fruits de saison
- Tartelette aux noix de Pécan
- Agrumes marinés à la téquila
- Gaspacho de pastèque

A PARTIR DE 75€ TTC PAR PERSONNE

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 (AOC côte de Provence), Eaux minérales et café

Le plat chaud est à choisir par avance pour l'ensemble du groupe