

- *L'Apéritif servi en Buffet :*

* Fourni par vos soins, en quantité raisonnable. N'oubliez pas les boissons sans alcool.

- *Les Tapas Maison, Froids et Chauds * :*

- *Mini Brochette de Poissons aux Poivrons **
- *Cocotte de Rillettes de Poissons au Poivre Vert*
- *Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille*
- *Mini Brochette de Melon et Magret Fumé **
- *Mousse de Saumon Fumé à la Crème de Concombre*
- *Fricassée de Pétoncles à la Lavande **
- *Tapas de Poissons Marinés*
- *Tartelette de Légumes en Tartare*
- *Piquito de Rouget à la Coriandre **
- *Banderille de Pruneaux au Lard **

- *Les Entrées Froides :*

- *Assortiment de Poissons Marinés aux Herbes Fraîches et Citrons Verts*
- *Marbré du SUD OUEST.*
- *Banderille de Crudités en Aioli*
- *Ballotin de Saumon aux Crevettes*
- *Mille Feuille de Tian Provençal*
- *Terrine Marine au Basilic*
- *La Palette de Charcuteries de Nos Régions Françaises*
- *Les Grosses Crevettes Marinées à la Vanille*
- *Carpaccio de Bœuf en Tomatine et Ossau Iraty*
- *Feuilletés de Crudités*
- *Salade de Poulpe au Basilic*
- *Gaspacho de Tomates*

Le Plat servi Froid : (Supplément de 5€ pour ce même plat, en chaud, servi avec 2 légumes)

- *Le Carré de Bœuf au Porto, Tomates Provençales*
- *La Culotte D'Agneau au Thym*
- *Le Poisson Du Moment en Chaud – Froid, infusion Provençale.*

Buffet de Fromages, Salade, et Dessert des Mariés.

Boissons fournies par vos soins, sans droit de bouchon.

44,00 Euros par pers.

(Vaisselle et Nappage, compris pour le repas)

En option :

Forfait Boissons (Vin rouge et rosé, café), 12€ par pers.

Open Bar, 9€ par pers.

Tables Rondes 10€, Chaises blanches 1,50€ (hors livraison)

Animateur Professionnel (Laurent MENEL) 800€, jusqu'à 4h du matin.