

Menu Traditionnel

Croustillant de chèvre au miel et noisette, mesclun à l'huile d'olive
ou

Tarte fine de rougets, tomate, émulsion basilic, bouquet de mesclun
ou

Feuilleté aux senteurs marines (*saumon, flétan*)
ou

bouquet de mesclun parsemé de petits lardons et sa mini caillette maison
ou

Château d'aubergine sauce flamboyante, confit d'oignons sur tartine
ζ ζ ζ

Gigot d'agneau du Luberon ou carré de veau rôti dans son jus
ou

Sauté de lapin façon chasseur
ou

jambonnette de canard sauce chanterelles
ou

Cuisse de poulet sauté aux asperges
ou

Cuisse de canard aux écrevisses ou canette braisée sur canapé

garniture du Chef (assortiment de deux légumes de saison)
ζ ζ ζ

Symphonie du berger
ou

Duo de fromages affinés sur son lit de verdure
ζ ζ ζ

Dessert à choisir :

Miroir à la poire ou crème brûlée façon grand-mère ou Opéra sur crème anglaise ou forêt noire aux griottes ou Entremet choco noix de coco ou millefeuille ou omelette norvégienne flambée au rhum
ζ ζ ζ

Nos prestations traiteur :

- Dressage des tables avec vaisselles porcelaine, couvert inox vieux paris, verres à pied,
- **Nappes papiers** blanches et serviettes tissus,
- Personnels de service, Pain, café.

Nos tarifs s'entendent pour un minimum de 60 personnes, pour un nombre inférieur prévoir un forfait de :

Réception < 60 pers. prévoir un forfait de 100 €-

Réception < 40 pers. prévoir un forfait de 130 €

