

BUFFETS ET REPAS

BUFFET CONVIVIAL (froid)

Buffet d'Entrées

Anchoïade et Tapenade à Tartiner sur petits Croûtons et Légumes Croquants

La Déclinaison Italienne (jambon, pancetta, coppa)

Filet de Loup en Rouscaillade

Terrine de Favouilles, Petits Légumes à la Crème d'Aneth

Taboulé à la Menthe Fraîche

Salade de Pomme de Terre au Harengs

• • •

Plat Principal Froid

Rosbeef tranché sauce Tartare

Ou

Roulade de Pintade à la Tapenade Verte

Garniture

Salade Pennes Regate au Basilic et Cantal

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figs et Raisins

• • •

Le Dessert au Buffet

Pâtisseries (1 entremet pour 12 personnes) : Brownies Macaronade, Fraisier, Opéra, Exotic Ginger, Provençal, Royal Praliné, ...

Mini Crèmes Brûlées

Panier de Fruits Frais de Saison

BUFFET GOURMAND (froid)

Apéritif 6 pièces

Croustillant bœuf-olives

Pic fromage épicé

Ardoise de canapés : serrano, antipasti, St Moret

Pipettes mozza-tomate pesto et chamallow parmesan

Mille-feuille italien jambon parmesan

Ellipse saumon tarama

• • •

Buffet d'Entrées

Salpicon d'Artichauts en Barigoule

Salade Orientale de Volaille (riz)

Marbré de Thon aux Légumes

Pavé de Cabillaud Rôti au Chorizo Ibérique

La Déclinaison Italienne (jambon, pancetta, coppa)

Condensé de Poivrons et Ricotta aux Anchois

Petits Farcis de Provence Chauds en Chafing-dish :

Têtes de Champignons, Courgettes, Tomates

• • •

Plat Principal Froid

Selle d'Agneau Parfumée à la Sarriette et Férigoula

Ou

Train de Côtes de Veau et Mini Légumes

• • •

Saumon Frais Entier Farcis, Cœur de Saint-Jacques et Basilic

Garniture

Salade Pennes Regate au Basilic et Cantal

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figues et Raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Plateau de Fromages Affinés par Maître Grosso Simplement Posé sur Table

Chèvre Frais aux Arômes, Bleu de Queyras,

Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse

• • •

Le Dessert au Buffet

Pâtisseries (1 entremet pour 12 personnes) : Brownies Macaronade, Fraisier, Opéra, Exotic Ginger, Provençal, Royal Praliné, ...

Macarons Multicolores : Chocolat, Caramel Beurre Salé, Citron, Framboise, ... (2 par pers.)

Soupe de Fruits Frais Aromatisée à la Menthe Fraîche

BUFFET SAVEURS (froid ou chaud)

Apéritif 8 pièces

Cappuccino de légumes de saison

Croustillant bœuf-olives

Carré coppa-mascarpone

Mouillettes de légumes crus anchoïade, tapenade et croûtons

Ardoise de canapés : serrano, antipasti, St Moret

Ellipse saumon tarama

Pain d'épices au foie gras

Pipettes mozza-tomate pesto et chamallow parmesan

• • •

Buffet d'Entrées

Salade des Mers Froides d'Alaska

Les Tourtes Provençales (Saumon, Saint-Jacques et Cèpes)

Pyramide de Légumes Grillés et Chèvre Frais

Petits Filets de Rougets Marinés en Escabèche

Jambon Serrano Présenté en Habit de Melon et Fruits Secs

Fleur de Courgette Farcie à la Mousseline de Rascasse et Parfumée au Corail d'Oursins

Délice d'Aubergines Gratinées à la Parmesane

• • •

Plat Principal Froid

2 viandes à choisir et 1 poisson

Selle d'Agneau Parfumée à la Sarriette et Férigoula

Rosbeef tranché sauce Tartare

Train de Côtes de Veau et Mini Légumes

Roulade de Pintade à la Tapenade Verte

• • •

Saumon Frais Entier Farci, Cœur de Saint-Jacques et Basilic

Accompagnement

Salade Pennes Regate au Basilic et Cantal

OU

Plat Chaud servi au Buffet

Supions à la Provençale

Ou

Tajine de Veau aux Olives

Accompagnement

Brunoise Méditerranéenne

Ou

Gratin Dauphinois

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figs et Raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Plateau de Fromages Affinés par Maître Grosso Simplement Posé sur Table

Chèvre Frais aux Arômes, Bleu de Queyras,

Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse

• • •

Le Dessert au Buffet

Pâtisseries (1 entremet pour 12 personnes) : Brownies Macaronade, Fraisier, Opéra,

Exotic Ginger, Provençal, Royal Pralin, ...

Macarons Multicolores : Chocolat, Caramel Beurre Salé, Citron, Framboise, ... (2 par pers.)

Déshabillé de Fruits Frais Piqués (1 par pers.)

GARDEN

Cocktail 18 pièces

Cappuccino de légumes de saison
Croustillant bœuf-olives
Mini crêpe Saint-Jacques tétragone
Sucettes salées : saumon-vitelotte, cochon de lait-pistache
Ardoise de canapés : serrano, antipasti, St Moret
Pain d'épices au foie gras
Pipettes mozza-tomate pesto et chamallow parmesan
Bulbe de foie gras au chocolat
Carré coppa-mascarpone
Tartinade salée parmesan
Sélection de pièces chaudes : mini croque, tête de champignon farcie,
 boudin créole, gougère fromage, mini bouchée escargot
Crèmeux de Saint-Jacques macaron anis
Mini tumbler tartare de saumon
Chouquettes guacamole et fromage frais
Grillé d'aubergine à l'agneau confit

En option, à partir de 50 pers. et uniquement en prestation complète, possibilité d'ajouter 1 atelier culinaire

Ateliers culinaires

Animation Foie Gras

Foie Gras Poêlé aux Sels du Monde
Et
 Foie Gras de Canard Mi Cuit et Chutney d'Ananas

 Ecume de Foie Gras Maison, Brioches aux Raisins

Ou

Animation Plancha (2 pièces par pers.)

2 Choix à effectuer:

Gambas, Loup, Saint Jacques
 Magret de Canard, Noix d'Entrecôte
 Sauce Béarnaise, Barbecue, Tomatine, Chutney

Ou

Animation Scandinave (2 pièces par pers.)

Saumon Mariné par nos Soins en Gravlachs et
 Dés de Saumon au Sel Fumé, Sauce Moutarde, Crème Citronnée, Miel Aneth
 Blinis et Pain Spécial au Tarama, Fromage Frais aux Herbes

• • •

Plat Chaud servi à table

Enrobée de Veau aux Cèpes, Essence de Garigues, Crèmeux de Polenta

Ou

Canon d'Agneau à la Purée de Pitchoulines, Tian de Légumes et Tomate Rôti aux thym citron

Ou

Suprême de Pintade Farcie aux Cèpes et son Jus, Compotée d'Aubergines aux Fruits d'Asie

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figs et Raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Plateau de Fromages Affinés par Maître Grosso Simplement Posé sur Table

Chèvre Frais aux Arômes, Bleu de Queyras,
 Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse

• • •

Le Dessert au Buffet

Macarons Multicolores : Chocolat, Caramel Beurre Salé, Citron, Framboise, ... (1 par pers.)
Arlequins de Petits Verres Sucrés : Velouté Abricot Nougat, Crème de Marron-Vanille, Irish Coffee,
 Citron-Mascarpone, Carambar-chocolat, ... (1 par pers.)
Brochettes de Fruits Frais (1 par pers.)
Fours Sucrés : Mille-Feuille, Mousseline Praliné, Cône Cassis, Thym Abricot,
 Macaron Tagada, Tartelette Framboise, ... (1 par pers.)
Les Moelleux Sucrés : Congolaise, Dacquoise Griotte, Pêche Lavande, Pistache Chocolat, ... (1 par pers.)

DEJEUNER DE TRAVAIL

Entrée (choix unique)

Salade Antipasti aux Petits Légumes Marinés

Ou

Jambon Cru en Chiffonnade et Brousse, Julienne à l'Huile Parfumée

Ou

Le Saumon Frais et sa Mousseline de Poissons de Roche

Ou

Gâteau d'Aubergines et Tomates Confitée

Ou

Fondant de Canard, Confiture d'Oignon et Craquant Sablé, Gastrique d'Orange

• • •

Plat Chaud (choix unique)

Rôti de Gigot d'Agneau, mini parmesane et Tomate Rôtie

Ou

Suprême de Pintade Forestière, Polenta Crémeuse

Ou

Dos de Saumon au Basilic, Timbale de Riz Garni

Ou

Sauté de Veau Marengo, Pomme de Terre au Romarin

Ou

Civet de Cuisse de Canard, Mousseline de Pomme de Terre aux Pleurotes

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figs et Raisins

• • •

Le Dessert (choix unique)

Royal Praliné et sa Crème Anglaise Nature

Ou

Opéra et sa Crème Anglaise Café

Ou

Duo Chocolat et son Coulis

Ou

Tarte aux Poires Boudaloue, Coulis Abricot

Ou

Tarte Citron Meringuée, Physalis Décor

Ou

Bavarois aux Fruits et son Coulis

REPAS CONVIVIAL

Entrée (choix unique)

Chartreuse d'agneau, Cœur Fondant au Chèvre, Julienne de Truffe d'Eté

Ou

Tartare de Tourteaux au Caviar d'Aubergines, Vinaigrette à l'Huile d'Olive Pensato

Ou

Mille-feuille de Saumon Fumé et Fromage Frais,
Petite Salade de Mesclun, Coulis de Mangue Acidulé

• • •

Plat Chaud (choix unique)

Canard au Vin de Bandol, Poire Pochée aux Douces Epices

Ou

Cochon de Lait Farçi aux Champignons des Bois Pomme Boulangère

Ou

Joue de Bœuf en Daube Provençale, Tagliatelles Fraiches

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figues et Raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Petit Chèvre du Haut Var Affiné par notre Maître Fromager
sur un Lit de Mesclun à l'Huile d'Olive Vierge

Ou

Mesclun aux Pignons de Pin Dorés
Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Braison

• • •

Le Dessert (choix unique)

Tetris aux Fruits Rouges et son Physalis

Ou

Génoise et sa Mousseline aux Fraises, Dôme de Crème Fouettée

Ou

Soupe de Fruits Frais à la Menthe, Demi-Lune de Macarons

• • •

REPAS GOURMAND

Apéritif (4 pièces servi à table)

Bulbe de foie gras au chocolat
Pipettes mozza-tomate pesto et chamallow parmesan
Blinis des Fjords œufs de truite
Ardoise de canapés : serrano, antipasti, St Moret

• • •

Entrée (choix unique)

Filets de Rougets sur Lit de Comptée d'Oignons à la Tapenade Noire et Cébette
Ou

Tarte Fine au Parmesan et Langoustine rôtie,
 Légumes Grillés de Méditerranée, Suspendue de Chicorée

Ou

Marbré de Foie Gras mi-cuit à la Mangue,
 Pousses de Jeunes Salades Aromatisées et Vinaigrette d'Ananas

• • •

Plat Chaud (choix unique)

"Tourne-Veau" Juste Rôti, Infusion de Langoustine et Risotto au Parmesan

Ou

Canon d'Agneau à la Purée de Pitchoulines, Tian de Légumes et Tomate Rôti au Thym Citron

Ou

Suprême de Pintade Farcie aux Cèpes et son Jus, Comptée d'Aubergines aux Fruits d'Asie

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figues et Raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Petit Chèvre du Haut Var Affiné par notre Maître Fromager

Sur un Lit de Mesclun à l'Huile d'Olive Vierge

Ou

Mesclun aux Pignons de Pin Dorés
 Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Braison

• • •

Le Dessert (choix unique)

Feuillantine aux Pommes et Coulis Normand au Calvados

Ou

Provençal et son Cristal d'Orange

Ou

Génoise et sa Mousseline aux Fraises, Dôme de Crème Fouettée

• • •

REPAS SAVEURS

Apéritif (7 pièces)

Croustillant bœuf-olives
Bulbe de foie gras au chocolat
Pipettes mozza-tomate pesto et chamallow parmesan
Blinis des Fjords œufs de truite
Ardoise de canapés : serrano, antipasti, St Moret

• • •

Entrée (choix unique)

Bruschetta de Pain Perdu Brioché,
 Pomme Cannelle et Foie Gras Poêlé (entrée chaude)
Ou
Senteurs de Provence : Rougets Marinés en Escabèche, Tapenade d'Olives Niçoises Caviar d'Aubergines,
Courgette Fleur Farcie Parfumée au Corail d'Oursin, Tomate Séchée
Ou
 Gourmande de Saint-Jacques aux Segments d'Agrumes,
 Petite Roquette aux Légumes de Saison

• • •

Plat Chaud (choix unique)

Enrobée de Veau aux Cèpes, Essence de Garrigue, Crémeux de Polenta
Ou
 Tournedos de Canard, Soufflé de Patate Douce Truffé et son Sorbet Mangue
Ou
 Noix d'Agneau Craquant de Pistache, Flan de Pomme de Terre et Citron Jaune de Menton

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figues et Raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Plateau de Fromages Affinés par Maître Grosso Simplement Posé sur Table
 Chèvre Frais aux Arômes, Bleu de Queyras,
 Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse
Ou
Petit Chèvre du Haut Var Affiné par notre Maître Fromager
 sur un Lit de Mesclun à l'Huile d'Olive Vierge

• • •

Le Dessert (choix unique)

Brownies Macaronade et son Coulis au Caramel Laitier
Ou
 Verger de Fruits Rouges et Pistache sur Pâte Sablée
Ou
 Croustillant Praliné et Mousse Fondante au Chocolat,
 Petite Verrine Abricot Nougat, Macaron Pistache

• • •

REPAS RAFFINE

Apéritif (8 pièces)

Cappuccino de légumes de saison
Cassoline pomme-boudin
Mini crêpe Saint-Jacques tétragone
Sucettes salées : saumon-vitelotte, cochon de lait-pistache
Tartinade salée au parmesan
Ardoise de canapés : serrano, antipasti, St Moret
Ellipse saumon tarama
Pain d'épices au foie gras
Pipettes mozza-tomate pesto et chamallow parmesan
Bulbe de foie gras au chocolat

• • •

Au choix : Une animation 2 pièces et une mise en bouche **ou** Une entrée

<p>Animation Plancha 2 Choix à effectuer : Gambas, Loup, Saint Jacques Magret de Canard, Noix d'Entrecôte Sauce Béarnaise, Barbecue, Tomatine, Chutney Ou Animation Foie Gras Foie Gras Poêlé aux Sels du Monde Et Foie Gras de Canard Mi Cuit et Chutney d'Ananas *** Ecume de Foie Gras Maison, Brioches aux Raisins • • • Mise en Bouche (choix unique) Le Médaillon de Homard Daïkon, Vinaigrette Acidulée Ou Le Salmonejo Andalou et sa Tuile aux Olives Noires Ou Le Cœur Fondant de Chèvre Frais du Var, Pain Toasté</p>	<p>Entrée Lou Sabaïoun : Cœurs de Filets de Lotte Gratinés au Champagne, Tagliatelles de Légumes Ou Médaillon de Homard et sa Couronne de Gambas, Petite Ratatouille, Pétale de Pomme de Terre épicée Ou Perles de Saint-Jacques rôties à la Mélisse citronnée, Fricassée de Girolles, Petit Caquelon</p>
--	--

• • •

Plat Chaud (choix unique)

Turbot au Sel Aromatisé, Polenta de Blé Dur et Confit de Légumes, Crème de Calamata

Ou

Tournedos de Bœuf au Foie Gras Poêlé « Façon Rossini »,
 Brochette de Fruits Caramélisés et Nid de Pommes Darphin

Ou

Mignon de Veau aux Morilles, Gratinée de Pommes de Terre à la Muscade

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figs et Raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Plateau de Fromages Affinés par Maître Grosso Simplement Posé sur Table
 Chèvre Frais aux Arômes, Bleu de Queyras, Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse

Ou

Petit Chèvre du Haut Var Affiné par notre Maître Fromager
 sur un Lit de Mesclun à l'Huile d'Olive Vierge

• • •

Le Dessert (choix unique)

Assiette de "Gourmandises" : Aumônière de Fruits en Chutney, Crème Brûlée en Cuillère,
 Mini Opéra, Macaron Citron, Feuilleté de Fruits Rouges, Caramel Laitier

Ou

Assiette de "douceurs" : Mille-feuille de Génoise aux Fruits de la Passion,
 Craquant de Nougatine aux Framboises, Macaron Framboise,
 Crème Fondante de Chocolat à la Cannelle, Verrine Façon Irish Coffee, Coulis de Fruits Rouges

• • •

REPAS BIO ET TERROIR VAROIS

Apéritif

3 canapés servis à table

• • •

Entrée (choix unique)

Duo de Rougets et de Sardines en Escabèche

Ou

Anchoïade accompagnée de ses Crudités et Caviar d'Aubergine

• • •

Plat Chaud (choix unique)

Roulé d'Agneau et ses Olives Niçoises, Mini Ratatouille au Basilic sur Galette de Maïs

Ou

Pavé de Turbot au Fenouil et Tomate Fondue à l'infusion de Tilleul

• • •

Nos Petits Pains aux Céréales, Olives, Figues et Raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Fromage Frais aux Herbes et Huiles Parfumées

Ou

Petit Chèvre du Haut Var

• • •

Le Dessert (choix unique)

Feuillantine aux Pommes, Cassonade et Pignons

Ou

Entremet Fondant aux Agrumes

• • •

BUFFET ET REPAS A EMPORTER

Tarifs nourriture seule (Hors fromage) par personne :

	20 à 50 personnes	+50 personnes
BUFFET CONVIVIAL FROID	17.00 € HT	16 .00 € HT
BUFFET GOURMAND FROID	20.00 € HT	19.00 € HT
BUFFET SAVEURS FROID	22.00 € HT	20.00 € HT

Supplément fromage : 3.00 € HT par personne

- **Frais de Livraison en sus :** Jusqu'à 40 km de nos locaux : **42.00 € HT**. A partir de 100 personnes, **livraison offerte**. (Au-delà de 40 km, nous consulter).
- Les buffets de 20 à 50 personnes sont dressés sur des plats décorés à usage unique.

BUFFETS ET REPAS EN PRESTATION COMPLETE

Celle-ci comprend :

- **LA NOURRITURE**
- **LES BOISSONS** : Cristaline, Badoit et le café
- **LA LOGISTIQUE ET LE MATERIEL :**

Nappages de buffets agrémentés d'une décoration thématique choisie. Mise de table : Nappes et serviettes en coton damassé blanc. Vaisselle Guy Degrenne et verrerie Elégance. Platerie, vaisselle de buffet, chandeliers ou photophores de gamme prestige. Centres de tables en fleurs fraîches et menu sur table. Matériel d'assemblage pour dressage et chauffe sur place.

- **LA LIVRAISON** de la prestation en camion frigorifique.
- **LE PERSONNEL DE SERVICE :**

1 serveur pour 30 personnes : Forfait de 8 heures, mise en place, service, débarrassage, départ et retour laboratoire inclus. **(Si plat chaud 1 cuisinier pour 50 personnes, forfait 5 heures)**.

Au-delà du forfait, il vous sera facturé 32.00 € HT par heure supplémentaire et par employé.

Tarifs prestation complète (Hors fromage) par personne :

	20 à 50 personnes	51 à 200 personnes	+ 200 personnes
BUFFET CONVIVIAL FROID	33.00 € HT	27.00 € HT	26.00 € HT
BUFFET GOURMAND FROID	36.00 € HT	29.00 € HT	28.00 € HT
BUFFET SAVEURS FROID	38.50 € HT	31.50 € HT	30.50 € HT
BUFFET SAVEURS CHAUD	47.00 € HT	36.00 € HT	35.00 € HT
GARDEN	44.00 € HT	34.00 € HT	33.00 € HT
DEJEUNER TRAVAIL	39.50 € HT	28.50 € HT	27.50 € HT
REPAS CONVIVIAL	42.00 € HT	31.00 € HT	30.00 € HT
REPAS GOURMAND	45.00 € HT	34.00 € HT	33.00 € HT
REPAS SAVEURS	49.50 € HT	38.50 € HT	37.50 € HT
REPAS RAFFINE	58.50 € HT	46.50 € HT	44.50 € HT
REPAS BIO ET TERROIR VAROIS		46.50 € HT	44.50 € HT

Supplément fromage : 3.00 € HT par personne

OPTIONS

• **FORFAITS BOISSONS :**

Softs (1l pour 3): Perrier, Paradise, jus de fruits, Coca-cola, Coca-cola light, Schweppes et Ice Tea

2.50 € HT

Supplément bouteille en verre pour les eaux minérales :

1.00 € HT

Whisky, Ricard, Martini et Punch Planteur (2 verres/personne)

2.50 € HT

Kir Champenois et Punch Planteur (2 verres/personne)

2.00 € HT

Côte de Provence AOC Rouge et Rosé (1bouteille. Pour 3)

2.00 € HT

Champagne Mercier, la Bouteille

19.00 € HT

Café **Nespresso Machine**, thé, tisanes au buffet en remplacement du café standard

1.00 € HT

- **ANIMATION CULINAIRE POUR LA FORMULE GARDEN (à partir de 50 pers.) :**
Plancha, Saumon ou Foie Gras (2 pièces) Supplément par personne (cuisinier inclus)

4.00 € HT

- **ANIMATIONS SUCREES** (Fontaine de chocolat, Crêpes, Smoothies, Glaces, Barbe à Papa, Pop Corn) nous consulter.

- **MOBILIER :** (Tarif par personne)

Forfait : Tables buffets, mange-debout, tables rondes 10 personnes, chaises en résine blanches

5.50 € HT

Supplément housses pour chaises en résine blanches

2.50 € HT

Supplément chaises Napoléon en remplacement des chaises en résine blanches

3.50 € HT

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros HT + TVA en vigueur au 01/01/12 :
taux de 5.5% pour les prestations nourriture seule et boissons non alcoolisées (sans matériel ni personnel),
taux de 7% pour les prestations nourriture et boissons non alcoolisées avec matériel et personnel,
taux de 19.6% pour les frais de livraison et les boissons alcoolisées.

