 

Potager de saison

et

son anchoïade

Toasts de

Tapenade,

Poichichade,

Tomates séchées



Verrine Mexicaine (Guacamole, gambas, et brandade aux épices)







*Verrine de Mr Seguin*

*(Crème de Chèvre et son miroir de courgettes au cumin)*



***Verrine Méridionale***

*Tapenade, coulis de tomate, œuf brouillé*









Verrine de Saumon mariné à la vodka, crème acidulée au citron vert et œuf de lump





*Verrine Festive*

*Crème de foie gras, figue et gelée au Porto*

 

**Bun’s Charcuterie, salade** **Saumon Bellevue**

 





Aumonière de chèvre







 VERRINE DE MR SEGUIN

TARTARE DE SAUMON 

  VERRINE FESTIVE

VERRINE MEXICAINE 

**PROPOSITION**

**APERITIF DINATOIRE**

**Pour l’apéritif :**

* **Marquisette : apéritif provençal pour les grandes occasions (3€ par personne)**

**Liqueur de citron à base de vin blanc arrosé d’un vin pétillant**

* **Sangria (3€ par personne)**
* **Cocktail sans alcool (2€ par personne)**

**Nos verrines et toasts : 3€ par personne la verrine (2.50€ à partir de 5 verrines choisies)**

* **Verrine Méridionale : Tapenade, coulis de tomate, œuf brouillé**
* **Verrine de Mr Seguin : Crème de chèvre, miroir de courgette au cumin**
* **Verrine Mexicaine : Guacamole, gambas, brandade aux épices**
* **Verrine Festive : Crème de foie gras, figue et gelée au Porto**
* **Verrine de saumon mariné à la vodka, crème acidulée au citron vert et œuf de lump**
* **Verrine de poêlée forestière à la crème de ciboulette**
* **Toasts de tapenade, de poichichade, et tomates séchées**
* **Bun’s charcuterie, salade**
* **Potager de saison et son anchoïade**
* **Crespèou et son coulis de tomate**
* **Taboulé de Petit épeautre de Sault**
* **Ratatouille froide**
* **Assortiment de charcuteries (5€ par personne)**

**Rosette, chorizo, coppa, pancetta, jambon…**

**Toutes ces verrines sont des exemples, le chef peut varier le contenu en fonction de vos goûts.**

**Nos plats : 8€ par personne**

* **Saumon Bellevue et sa mayonnaise maison**
* **Sauté d’agneau à l’ail confit et son jus de thym**
* **Gardiane de taureau**
* **Gigot d’agneau froid et son aïoli**
* **Curry de porc**
* **Tajine d’agneau aux fruits secs**

**Tous nos plats sont accompagnés de garnitures du marché (légumes, petit épeautre, tomates provençales) et nous avons la possibilité de prêter des plats pour réchauffer si besoin.**

**Plateau de fromages servi avec salade et fruits secs à l’huile d’olive :**

**5€ par personne**

* **Brie à la tapenade,**
* **Petit Chèvre mariné à l’huile d’olive et aux herbes de garrigues,**
* **St Nectaire,**
* **Tome de Savoie**
* **Chaource au pesto**

**Nos desserts : 2,50€ par personne la verrine**

* **Pana cota aux fruits rouges**
* **Crème à la réglisse**
* **Tartelette à la ganache de chocolat et coco**
* **Tiramisu framboise, coco**
* **Ile flottante à la noix de coco et au safran**
* **Salade de fruits**
* **Soupe de pêche à la menthe**
* **Assortiment de pâtisseries « maison » pour le café (5€ par personne)**

**Tartelette aux fruits et crème pâtissière au rhum, madeleine, fondant au chocolat, pain d’épices**

**Sachez que ces prix ne comprennent pas :**

* **Les verres**
* **Les nappes**
* **Les couverts**
* **Les serviettes**
* **Le service**
* **La livraison**
* **Le pain**

**Pour accompagner le repas**

**Vins Blancs**

**Côtes du Ventoux, Terraventoux 2010** **9€**

Terraventoux, Villes sur Auzon

**Côtes du Ventoux,, Aguieloun 2010** **14€**

Les Terrasses d’Eole, Mazan

**Bourgogne, Macon-Fuissé, 2009 29€**

Domaine Thibert,

**Vins rouges**

**Côtes du Ventoux, Terres de Truffes, 2009** **9€**

Terraventoux, Villes sur Auzon

**Côtes du Rhône, « Nature » 2009 12€**

Domaine de Perrin, Orange

**Côtes du Rhône, Gigondas, 2009 22€**

Domaine des Espiers, Gigondas

**Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage 2009 35€**

Domaine Yann Chave, Mercurol

**Vins rosés**

**Côtes du Ventoux, Terraventoux 2010 9€**

Terraventoux, Ville sur Auzon

**Vin de Pays du Vaucluse, 2010 19€**

Domaine de la Monardière, Vacqueyras

**Magnum**

**Côtes du Rhône, AOC Vacqueyras 2010 46€**

Clos des Cazaux (environ 10 personnes)

