

Formule à 20 €

Salade paysanne (salade verte, croûtons, lardons)

Ou

Salade fermière (salade verte, foie et gésier de volaille)

Ou

Farandole de légumes de saison et son anchoïade

Gardianne de Taureau

Ou

Taureau à la provençale

Ou

Paëlla garnie

Fromage chaud en papillote

Pana cotta citron vert et gingembre

Ou

Nougat glacé

Ou

Poire /chocolat et spéculoos

Café, Vin (rouge et rosé)

Formule à 26€

Salade paysanne (salade verte, croutons, lardons)

Ou

Salade fermière (salade verte, foie et gésier de volaille)

Ou

Farandole de légumes de saison et son anchoïade

Ou

Melon et son jambon cru (selon la saison)

Grand aioli

Ou

Agneaux ou porcelet à la broche (mini 60 personnes)

Ou

Cuisseau de taureau à la broche (mini 100 personnes)

Fromage chaud en papillote

Pana cotta citron vert et gingembre

Ou

Nougat glacé

Ou

Poire /chocolat et spéculoos

Café, Vin (rouge et rosé)

Formule buffet à 18€

Taboulé aux crevettes

Charcuteries

Sèche à la rouille

Salade piémontaise

Farandole de crudités et anchoïade

Méli-Mélo de viande froide (porc, bœuf, dinde)

Parfait au thon et sa mousseline

Plateau de fromage

Dessert

Vin (rouge et rosé), café

Formule buffet à 24 €

Verrines Provençale (caviar d'aubergine, brandade, coulis de tomate)

Rouille de Sèches

Crudité et Anchoïade

Charcuteries

Velouté froid courgette /menthe

Brochettes de scampi marinées au gingembre

Duo de viande froide (rôti de bœuf / jambon braisé)

Flan de légumes de saison

Plateau de fromage

Dessert

Vin (rouge et rosé), café

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produit brut.

Possibilité de choisir d'autres plats.

Les formules sont modifiables.

N'hésitez pas à prendre contact avec moi pour toute demande.