

OPEN BAR

OPEN BAR MESSARDIERE	30 Minutes	1 Heure
<i>Kir, vin de Provence, jus de fruits, eaux minérales</i>	15 €	22 €
OPEN BAR SANS CHAMPAGNE	30 Minutes	1 Heure
<i>Kir, vin de Provence, Whisky, Gin, Vodka, Porto, Martini, jus de fruits, Coca-Cola, bière, eaux minérales</i>	20 €	30 €
OPEN BAR AVEC CHAMPAGNE	30 Minutes	1 Heure
<i>Champagne, Kir, vin de Provence, Whisky, Gin, Vodka, Porto, Martini, jus de fruits, Coca-Cola, bière, eaux minérales</i>	30 €	45 €

Prix nets par personne, taxes et service compris

Canapés ou verrines : salés et froids

- Toast de jambon de Parme, condiment de tomate, câpres à queue et parmesan
- Navette de saumon fumé au beurre de citron de Menton
- Soupe glacée de moules de bouchots aux pistils de safran
- Saladine d'artichauts violets, tomates confites et pétale d'oignons rouge au Yuzu
- Gaspacho de maïs et pop corn parfumé à la truffe
- Croustillant de chèvre frais aux fines herbes, noisettes et miel du Château
- Sucette de mortadelle à la truffe et moutarde de prune
- Tartare de langoustines aux épices douces et pointes d'asperges vertes
- Fraîcheur de tomate Marmande au pistou de basilic et mozzarella di burrata
- Toast de lisette en escabèche et coriandre fraîche
- Gaspacho de tomate ananas parfumé et crevette bouquet tandoori
- Légumes de Provence en anchoïade
- Soupe de melon au muscat et billes de pastèque
- Toast de piperade de poivrons tricolores et thon rouge de Méditerranée

Canapés ou verrines : salés et chauds

- Une bouchée d'escargot "petit gris" en persillade
- Soupe de poisson de roche, pomme safranée, et rouget de Méditerranée
- Petite courgette de pays poêlés au thym sauvage du Mont Ventoux, marinère de coquillages
- Mini aubergine gratinée au parmesan ou tomate cerise comme un petit farci niçois
- Cassolette de homard, girolles et fèves, parfumé à la truffe et estragon
- Croc mini ratatouille, lard paysan et tomme de brebis
- Verrine de poulpe au vin rouge et pignons de pins
- Poêlée de supions, vierge primeur, cébettes et olive noire Taggiasche
- Effilochée de cabillaud safranée et jeunes primeurs à l'ail rose de Lautrec
- Cassolette de sot-l'y-laisse et morilles, jus d'un fond de braisage
- Tartine campagnarde, foie gras de canard, compotée d'oignons doux et truffe d'été

- Feuilleté maison aux fromages, olives, sésame et pavot
- Toast chaud de pain de campagne et rilette de volaille aux olives vertes
- Huître de Monsieur Gillardeau gratinées au champagne et jeunes pousses d'épinards (Supplément de 2 euros)

Douceurs sucrées

- Macaron framboise
- Macaron citron
- Macaron chocolat noir
- Tartelette à la fraise et pistaches hachées
- Rosace chocolat au lait sur sablé demi sel
- Tartelette au citron meringué aux zestes de citron vert
- L'entremet exotique
- L'entremet Royal chocolat
- Mini éclair (chocolat, café ou vanille)
- Caroline au caramel
- Choux chantilly
- Minestrone de fruits frais dans un sirop léger de menthe
- Gaspacho rouge (fraise, tomate, poivron)
- Cheese cake revisité, crumble chocolat et vanille

2 € le canapé ou la verrine