

MARIAGE ET RECEPTION SALON DES CANEBIERS

FORFAIT EXCEPTION A 350 € par personne comprenant :

- * Un Open bar champagne (de 1 h 30 à 2 h) pour le cocktail-apéritif
- * 10 verrines et canapés chauds et froids à sélectionner dans la liste ci-après

VERRINES OU CANAPES FROIDS	VERRINES OU CANAPES CHAUDS
Toast de jambon de Parme, condiment de tomate, câpres à queue de parmesan comme une bruschetta	Une bouchée d'escargot "petit gris" en persillade comme l'arrière pays
Navette moelleuse de saumon fumé au beurre de citron feuille	Soupe de poisson de roche, pomme safranée et daurade rose à la plancha
Soupe glacée de moules de bouchots aux pistils de safran et billes de céleri	Brochette de volaille au satay cuisine à la plancha, un condiment kerala aux parfums des Indes
Saladine d'artichauts violets, tomates confites, pignons de pins et pétale d'oignon rouge au Yuzu	Mini aubergines gratinées au parmesan ou courgette de pays comme un petit farci niçois
Sushis de bœuf mariné en crêpe d'œuf, shiso leave et julienne croquante de légumes de soja	Cassolette de homard, girolles et févette, parfumé à la truffe et estragon
Le thon rouge de Méditerranée grillé au raifort, un condiment exotique et coco	Croc mini ratatouille, lard paysan et tomme de brebis du Larzac
Céviche de langoustine, avocat et citron vert, sur toast de pain de mie et pointe d'asperge verte	Cromesquis de compotée de gigot de 7 heures, coulis au poivron rouge
Toast de filet d'espadon en escabèche et coriandre fraîche	Croustillant de chèvre frais aux aromatiques sauvages du Mont-Ventoux, noisette du Piémont et miel du Château
Fraîcheur de tomate Marmande au pistou de basilic et mozzarella burratina	Tartine campagnarde de foie gras de canard des Landes poêlé, compotée d'oignons doux et baie rouge
Sur une fine gelée de roquette et pomme granny Smith, un tartare de crabe, ciboulette et gingembre	Cassolette de sot-l'y-laisse et champignons de cueillette, jus d'un fond de braisage et persil plat
En une bouchée, une tomate cerise et crevette rose, un fromage blanc assaisonné et fines herbes	Huitre de Marennes d'Oléron gratinée au champagne, une fondue de poireaux (supplément de 3 €)
Tous les légumes de Provence en anchoïade et tapenade	Marinière de coquillages, jeunes primeurs et chips d'ail
Soupe de melon au muscat, coppa et pastèque sur un pic bambou	Nem de poulet au combava, ketchup maison
	Feuilleté maison aux fromages, olives, sésame et pavot

- * Menu « Jardin et aromatiques » ou « Haut en couleur »
- * Une bouteille de vin, une bouteille d'eau minérale, café, thé et mignardises
- * Une ½ bouteille de champagne pour le dessert

Menu "Jardin et aromatiques"

Mise en bouche gourmande

*Le risotto "aquarello" sept ans d'âge crémeux à la primavera
et mozzarella di burrata, copeaux de parmesan*

*La fricassée de noix de Saint-Jacques au naturel, écrasée de pomme ratte
à la truffe, une sauce meunière allégée et caviar d'Aquitaine*

*Le carré d'agneau rôti aux olives noires Taggiashe, garniture
et jus d'une navarin parfumé au romarin du jardin*

Assortiment de fromages de nos collines

Pré dessert

Dessert des mariés

Menu "Haut en couleur"

Mise en bouche gourmande

*Le risotto "aquarello" crémeux au mascarpone et parmesan,
médailles de homard grillé, sauce Newburg, émulsion légère à l'estragon*

*Le blanc de turbot cuisiné au champagne et perles de saumon,
jeunes légumes de saison poêlés à la sarriette sauvage du Mont-Ventoux*

*Le magret de canard du Sud-ouest laqué au citron de Menton,
pommes duchesse, fagot de haricots verts, oignons grelots caramélisés
et trompettes de la mort*

Assortiment de fromages de nos collines

Pré dessert

Dessert des mariés