

## 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
Spoon de thon takati, légumes façon wok, vinaigrette condimentée	Mini farcis de courgettes végétariens, ricotta et parmesan niçartes
Toast de saumon mariné en gravelax par nos soins, fenouil croquant en aioli	Mini pomme de terre à la crème de truffe comme à la campagne mariette
Fricassée d'encornets et gambas servie froide sur sa gelée, émulsion rouillade	Feuilleté maison en tous genres, fromage, olives, sésame et pavot
Mini-pain bagna comme à Saleya	Samoussa d'agneau confit comme un tajine aux fruits secs
Fraîcheur de tomates sélectionnées au pistou de basilic, mozzarella burratina et sa gelée	Bruschetta, d'artichauts et tomates pickles d'oignons rouges et effiloché de jambon cru
Bagna cauda de légumes provençaux, crème anchoïade	Chèvre chaud au miel du château posé sur un toast de pain de campagne et copeaux de figues fraîches
Ceviche de daurade royale, lait de coco parfumé à la citronnelle et petits piments	Mini brochette de poulet yakitori, sauce tamarin
Soupe glacée de pommes de terre aux humeurs de truffes d'été	Nems crevettes ou poulet, sauce légèrement épicée
Macaron à la mousseline de foie gras de canard, caramel de betterave	Pissalat comme on l'aime chez Vezziano
Guacamole de crevettes au wasabi et pamplemousse	Mini pizza à la truffe d'été et riquette

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

## **Menu JARDIN AROMATIQUES**

Prémices pour papilles

Ballotine de foie gras de canard mariné au muscat du cap,  
marmelade de fraises au vieux vinaigre, briochette tiède

Risotto aquarello aux girolles et langoustines, rafraîchie au champagne

Carré d'agneau rôti lustré au miel du château, panelure aux herbes gariguettes,  
petits farcis « Niçarte », jus court

Assortiment de fromages de nos collines

Gâteau de réception

Mignardises

## **Menu HAUT EN COULEUR**

Prémices pour papilles

Coussinet moelleux de homard, compotée d'oignons nouveaux au muscat,  
pousses de tétragones et bisque légère

Turbot cuit sur l'arête, royale de chou-fleur et rouelles de moelle rôties,  
réduction d'un fumet au vin rouge du golfe

Poitrine de volaille fermière contisée sous peau de champi-truffes,  
tatin de jeunes carottes au cumin, sauce « taryaki »

Assortiment de fromages de nos collines

Gâteau de réception

Mignardises

## SUPPLEMENT

- Forfait enfant – de 10 ans : 40 € soft compris
- Décoration florale : LA NATURE EN BOUQUET – St-Tropez  
Tél. +(33)(0) 4 94 97 10 93  
[contact@regiseberwein.com](mailto:contact@regiseberwein.com)
- IV FOR LOVE – St-Tropez  
Tél. +(33)(0) 4 94 97 61 67  
[contact@forlovefleurs.com](mailto:contact@forlovefleurs.com)
- Photographe : EDWARD J. WRIGHT  
Tél/fax 377 97 98 11 22  
Port. +(33)(0) 6 80 86 13 65  
[www.edwrightimages.com](http://www.edwrightimages.com)  
[info@edwrightimages.com](mailto:info@edwrightimages.com)
- BEN LEVY  
Port. +(33)(0)6 24 45 42 78  
[www.benlevy.photo](http://www.benlevy.photo)  
[www.mariez-vous-avec-nous.com](http://www.mariez-vous-avec-nous.com)
- PROVENCE WEDDING PHOTOGRAPHY  
Denis DALMASSO  
Port. +(33)(0) 6 15 24 49 84  
[www.provenceweddingphotography.com](http://www.provenceweddingphotography.com)
- Consommation après dîner : 45 € par personne, par heure  
Open bar avec champagne
- Consommation après dîner : 30 € par personne, par heure  
Open bar sans champagne
- Droit de bouchon : 40 € pour le champagne  
Uniquement pour le dessert