

MARIAGE ET RECEPTION SALON DES CANEBIERS

FORFAIT PRESTIGE A 275 € par personne comprenant :

* Un Open bar champagne (de 1 h 30 à 2 h) pour le cocktail-apéritif

* 8 verrines ou 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 aïoli	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 « Fines bulles » ou « Fines bouches »

* Une bouteille de vin, une bouteille d'eau minérale, café ou thé

* Une Coupe de champagne pour le dessert

Menu FINES BULLES

Prémices pour papilles

Printanière de homard, bisque légère relevée au poivre de Penja,
ragoût d'asperges vertes et cocos de Paimpol

Poitrine de pintade fermière, pochée et rôtie en dodeline,
garnie d'un bâtonnet de foie de canard rôti, champignons de saison,
jus aux pépites de tuber aestivum

Assortiment de fromages de nos collines

Gâteau de réception

Mignardises

Menu FINES BOUCHES

Prémices pour papilles

Un mariage entre la Saint-Jacques et le thon, rémoulade de céleris truffée,
pickles de betterave, vinaigrette condimentée

Blanc de Saint-Pierre juste nacré, lardé au lard colonnata,
mousseline de gros artichauts Mako, réduction d'une bordelaise de poisson

Assortiments 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
- IV FOR LOVE – St-Tropez
Tél. +(33)(0) 4 94 97 61 67
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
info@edwrightimages.com
- BEN LEVY
Port. +(33)(0)6 24 45 42 78
www.benlevy.photo
www.mariez-vous-avec-nous.com
- PROVENCE WEDDING PHOTOGRAPHY
Denis DALMASSO
Port. +(33)(0) 6 15 24 49 84
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