



Parce que chaque Mariage est différent, nous vous guidons dans vos choix

et proposons des menus ajustables selon vos souhaits.

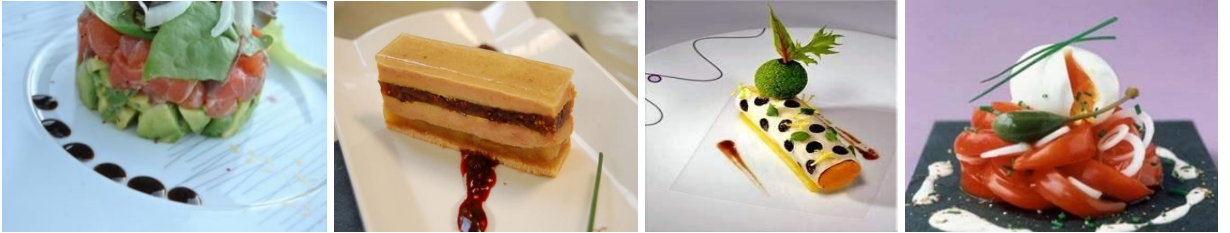
Notre équipe est à votre disposition pour créer l'évènement à la hauteur de vos attentes...

Menu 60 euros / pers

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu 70 euros / pers

Entrée + Plat + Fromage + Dessert



Nos Entrées

Tartare de Bœuf Palers en Cannelloni

& Concassé de Tomates, Germe Folles et Crème Balsamique

ou

Foie Gras Mi Cuit aux Baies Roses

sur Tarte fine de Pain d'Épice et Rosace de Figues fraîches

ou

Bulle de Saumon Mi fumé

sur Guacamole de la Mer et Eclats de Mangue et Citron Vert

ou

Tableau Coloré de Tomates Anciennes,

Crème d'Aubergines et Courgette en Pesto d'Amande

ou

Profiteroles Chèvre & Légumes Confits

Chantilly salée

ou

*Duo Coloré de Quinoa des Andes
& Légumes Antipasti, Roquette & Parmigiano*



Nos Plats

*Filet de Boeuf Maturé 21 jours et Jus Corsé au Cacao
Asperges Vertes Fondantes & Gratin Croustillant*

ou

*Effiloché de Boeuf Palers sauce Rossini
Tombée d' Aubergine confite & Ecrasé de Patate Douces*

ou

*Papillon Translucide de Saumon sur Julienne de Légumes
& Duo de Riz Sauvage*

ou

*Magret de Canard Rôti Sauce Framboise,
Poêlée d' Abricot & Ecrasé de pommes de terre fondantes*

ou

Filet de Bar à la Plancha, Tapenade de la Mer

& Tagliatelles au Fenouil

ou

Petits Farcis à la Nicoise & Riz Pilaf Safrané

Farandole de 4 Mignardises / pers

Macarons Glacés

Bouchées Sablées Framboise Pistache

Petits Choux Gourmands

Cannelé Bordelais

Pop's Eclairs Colorés

Tartelettes Fraise Menthe

Bulle de Fruits Crèmeuse

Citron, Abricot, Pêche, Fraise, Framboise, Myrtille

Assortiment de Gourmandises Fruitées

Croquant Pistache Abricot, Financier Citron, Barquette Framboise,

Tarte Abricot, Carré framboise pomme...

Assortiment de Gourmandises Chocolatées

*Opéra, Cheese cake, Fondant chocolat coeur framboise, tartelette choco
caramel...*

Assortiment de Verrines Colorées

*Tiramisu Café Italien, Mousse Chocolat Blanc Framboise Rose,
Mousse au Chocolat 78% Cacao, Panna Cotta Mangue Passion,*

*Tartare d'Ananas Pina Colada, Soupe de Fraise aux Accents
Mojito...*

Desserts d'Exception (sur devis)

Wedding Cake Design

Pièce Montée de Macarons

Pièce Montée trop Choux

Cocktail Apéritif 100% Bio...tiful



Les Pièces Cocktails Salées...

Tarama sur Pain Polaire et Œuf de Fuite

Blinis Saumon & Crème à l'Aneth

Houmous & Coriandre sur Pain Noir

Foie Gras sur Pain d'Épice et Fleurs de Bleuet

Millefeuille Pesto Aubergines et Parmesan

Mousseline Tomate du Soleil & Pain de Campagne

Rosace Bressaola & Chèvre sur Pain Multi céréales

Les Brochettes et Compagnie...

Assortiment de Pop's (Chèvre Miel Pistache/Ciboulette/Miel Curry)

Pince de Crevette de Madagascar en Habits verts

Pince de Radis Noir & Tarama Blanc

Pucette de Poulet Pané Maison au Curry

Magret de Canard à la Framboise et Écrasé de Pomme fruit

Les Feuilletés tout chauds...

Torsade Tapenade Paprika / Escargot Saumon aux 2 Pésames

*Roulé Saucisse Pavot / Croissant aux 3 Fromages
Escargot dans sa Jolie Coquille*

Les Verrines Salées froides...

*Emietté de Crabe sur Guacamole de la Mer et tartare de Mangue
Bulle de Tzaziki et Tartare de Saumon Mi Cuit
Crevette Coco Curry et Ecrasé de Patate Douce à la Coriandre*

Les Verrines Salées Chaudes...

*Velouté Potiron Carotte Châtaignes façon Capuccino
Bonbon de Saumon et Légumes du Jardin
Moussaka Végétarienne au Quinoa*

Tarif:

Formule 4 pièces Salées / pers 6.50 €

Composée de 4 Toasts

Formule 6 pièces Salées / pers 8.50 €

Composée de 2 Toasts + 2 feuilletés + 2 Brochettes

Formule 8 pièces Salées / pers 13.50 €

Composée de 2 Toasts + 2 feuilletés + 2 Brochettes + 2 verrines

Formule 10 pièces Salées / pers 16.50 €

Composée de 4 Toasts + 2 feuilletés + 2 Brochettes + 2 verrines

Formule 12 pièces Salées / pers 19.50 €

Composée de 4 Toasts + 4 feuilletés + 2 Brochettes + 2 verrines

Formule 14 pièces Salées / pers 22.50 €

Composée de 6 Toasts + 4 feuilletés + 2 Brochettes + 2 verrines

Formule 16 pièces Salées / pers 25.50 €

Composée de 8 Toasts + 4 feuilletés + 2 Brochettes + 2 verrines

Formule 20 pièces Salées / pers 31.50 €

Composée de 8 Toasts + 4 feuilletés + 4 Brochettes + 4 verrines

Formule 24 pièces salées / pers 36.50 €

Composée de 8 Toasts + 4 feuilletés + 4 Brochettes + 4 verrines



Nos Animations Salées...

« Sushis Man » 300 pièces / 600 euros

Un Maître Sushi réalise devant vos yeux des sushis et makis plus surprenants et gouteux les uns que les autres...

« Blinis Personnalisé » 8.50 € / pers

*Imaginez des Blinis tout chaud, cuit minute par notre Cuisinier
À la demande de vos convives, ils s'accommoderont parfaitement avec
une Cascade de Saumon, le traditionnel Tarama et notre Caviar d'Algues*

« Jambon Pata Negra » 6.50 € / pers

*Notre Cuisinier tranche à la main devant le fameux Jambon Pata Negra.
Il est agrémenter de Gressini, Parmesan, Roquette, Tapenade...*

« Le Saumon dans tous ces états » 9.50 € / pers

*Notre Cuisinier Franche à la Main,
un Saumon Fumé au Bois de Hêtre de Façon Artisanale
Sauvage, Fumé, Mi Fumé, Oufs, il y en aura pour tous les goûts...*

« Le Bar à Huitres » 8.50 € / pers

*Des Huitres Froides ouvertes minute, Cuisinées Chaudes...
Une dégustation qui vous emmènera sur les bords de l'Étang de Thau en une
seule bouchée*

« Le Bar à Soupes » 6.50 € / pers

*Notre Animateur réalise des Soupes Fraîches, Chaudes ou Froides, en
laissant libre cours à l'imagination de vos convives*

Animations Sucrées...

Fontaine au Chocolat et Fruits frais 4.50 € /pers

*Au choix Chocolat Noir ou au Lait accompagné de fruits frais de
Saison et de petits Gâteaux Pecs*

Crêpes et compagnie 4.50 € /pers

Cuisson Minute des crêpes par notre cuisinier

*Toppics au choix : Caramel beurre salé, Nocciola, Confitures Maison,
Sucre Vanillé...*

Porbets et Glaces Fumantes 4.50 € /pers

Réalisation de coupes de glaces fumantes par notre chef

*Parfum au choix : Passion, Noix de Coco, Thé Vert Matcha,
Mangue, Vanille de Madagascar, Chocolat Noir...*

*Toppings au choix : poudre d'amande, noisette, bille de chocolat, noix de
coco...*