

Menu

48 € par personne

COCKTAIL DINATOIRE

Punch, Pastis, Whisky,
Martini, Coca, Jus d'orange,
Assortiment de Feuilletés

Quiche lorraine, pizza, soufflé au fromage, friand saucisse...

Canapés Froids

*Saumon fumé, asperges, crevettes, magret fumé / groseille,
jambon cru de montagne...*

Palmier d'Amuses Bouches

Légumes et crudités frais, sauce anchoïade, tapenade et croûtons

Toast de Charcuterie et Mini Pan Bagna

Assortiment de TAPAS

PLAT*

Magret de Canard

Sauce au Miel

Ou

Gigot d'Agneau, Rôti à la Fleur de Thym

Ou

Filet Mignon

Sauce aux Girolles

Accompagné de son duo de Petits Légumes

FROMAGE

Assortiment de Fromages

DESSERT

Gâteau d'Anniversaire

Tutti Fruitti

CAFÉ

VIN

« Côtes de Provence »

Rouge et Rosé

Vin en bouteille à discrétion



* Un choix unique pour tous les convives