



## **PLATEAUX REPAS**

### **Plateau type « Golf », à partir de 11,00€ HT**

#### **Entrées**

- Petit Fromage de Chèvre en salade  
Ou
- Millefeuille de Tomate, Mozzarella, Basilic  
Ou
- Méli-mélo de Légumes et Thon  
Ou
- Penne Rigate au Safran et Fruits de Mer  
Ou
- Chiffonnade de Jambon Cru aux Fruits Secs

#### **Poissons**

- Gâteau d'Aubergine à la Menthe  
Ou
- Terrine de la Mer « Sauce Cocktail »  
Ou
- Rillettes de Saumon Frais Safranée  
Ou
- Tomate Antiboise (Macédoine de Légumes et Thon)  
Ou
- Filets de Rougets à l'Escabèche

#### **Plats**

- Bambou de Poulet Sauce Noix de Coco et Curry, Poêlée de Légumes  
Ou
- Petits Farcis à la Grecque (Courgettes et Poivrons)  
Ou
- Emincé de Bœuf Sauce Tartare, Tian de Courgettes  
Ou
- Gigot d'Agneau rôti, Tian de Piperade  
Ou
- Pavé de Saumon, Julienne de Légumes au Pistou  
Ou
- Jambon Braisé, Oignons Confits, Gâteau de Légumes Verts

#### **Fromage Affiné**

- Au choix : Camembert, Brie, Bûche de Chèvre, Fourme d'Ambert
- Salade Verte
- Petit Pain Individuel

#### **Desserts**

- Tarte Fine aux Pommes  
Ou
- Amandine de Poire  
Ou
- Feuilletine d'Abricot  
Ou
- Terrine de Crème caramel  
Ou
- Mousse au Chocolat  
Ou
- Emincé de Fruits Frais

#### **Options**

- Boissons en canettes de 33cl : Bière, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Jus Orange, Perrier
- Eau Plate 50cl  
1.50€

- Vin Rouge, Rosé Coteaux Varois, bouteille de 75cl  
9,00€ HT



## **PLATEAUX REPAS**

### Plateau type « Gala », a partir de 18€ HT

#### **Entrées**

Salade Périgourdine au Magret Séché et Foie Gras

Ou

Cocktail de Gambas à l'Avocat et aux Agrumes

Ou

Méli-Mélo de Filets de Rouget et Saumon Fumé

Mesclun à l'Huile citronnée, Blinis et Crème Acidulée

Ou

Marbré de Foie Gras aux Artichauts Violets

Mesclun et Balsamique

Ou

Carpaccio de Coquilles Saint Jacques

Mesclun aux Agrumes

Ou

Cœur de Saumon Fumé, Pain Noir et Crème Granny Smith

#### **Plats**

Emincé de Filet de Bœuf à la Japonaise

Nouilles Sautées aux Légumes

Ou

Grenadin de Veau Poêlé, Sauce Homardine

Polenta au Safran

Ou

Magret de Canard Parfumé de Citronnelle et Gingembre

Shop Suey de Légumes

Ou

Brochette de Coquilles Saint Jacques et Saumon Frais

Beurre d'Agrumes et Riz Sauvage

Ou

Carré d'Agneau « 3 côtes » en croûte d'Herbes

Tian de Ratatouille Croquante

Ou

Pavé d'Espadon juste Saisi, Sauce Créole

Bambou de Légumes

#### **Fromage**

Croustillant de Chèvre Frais

sur Salade des Champs et Pignons Grillés

Ou

Duo de Fromages Affinés

#### **Desserts**

Bavarois de Fruits Rouges et son Coulis

Ou

Millefeuille de Fraises, Crème Nougatine

Ou

Royal de Chocolat Amer, Sauce Anglaise

Ou

Clafoutis de Poires aux Eclats de Chocolat

Ou

Bambou de Fruits Frais, Gelée de Framboise

Ou

Tatin de Pommes, Crème Fouettée et Amandes Grillées

#### **Options**

Boissons en canettes de 33cl : Bière, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Jus Orange, Perrier

Eau Plate 50cl

1.50€

Vin Rouge, Rosé Coteaux Varois, bouteille de 75cl

9,00€ HT