



## **Repas de Mariage, Anniversaire, Réception**

### **Vin d'honneur**

#### **Cocktail maison**

*Mojito menthe, framboise, citron vert, rhum Havana, sucre de canne, perrier  
et/ou*

*Soupe champenoise aux fruits frais*

*et/ou*

*Punch aux 2 rhums, jus de fruits exotique et vanille, fruits frais*

*et/ou*

*Back nine, vodka, thé glacé, limoncello, menthe fraîche, zeste de citron, limonade  
et/ou*

*Piña Colada, rhum Havana, lait de coco, jus d'ananas*

### **Gougère à la crème de truffe noire de Roumoules**

#### **Panel de 3 tartinades maison au choix, servi avec des toast variés:**

*Houmous de pois chiche bio du GAEC des Fabres, tomates confites, épices douces*

*Guacamole au fromage frais, piment, coriandre fraîche, oignons rouges, citron vert*

*Ecrasé d'olives noires aux amandes effilées, miel de Lavande, piment d'Espelette bio, herbes de provence*

*Ecrasé de petits pois au fromage frais, dés de chorizo, épices douces, huile d'olive bio du jardin*

*Délice de poivrons rouges au Parmesan DOP 24 mois, basilic frais, pignon de pin*

*Caviar d'aubergines au jus de citron, tahin, huile d'olive bio du jardin, épices zaatar*

*Tzaziki aux concombres et herbes fraîches, jus de citron, ail*

### **Atelier Plancha**

*Brochette de crevette à la citronnelle, flambées à la liqueur de plantes, ananas, poivrons rôtis*

*Brochette de poulet (origine France) à l'italienne, tomates séchées, oignons rouges, origan*

∞

## **Repas servi à l'assiette**

### **Entrée**

*Carpaccio de Saint Jacques marinée à l'huile d'olive et citron vert, zeste d'orange et Piment d'Espelette*

OU

*Salade de Poulpe aux agrumes, miel et aneth fraîche*

OU

*Tataki de thon rouge au Soja, citronnelle et graines sésames*

### **Plat**

*Confit d'épaule d'agneau de Sisteron, pointe de moutarde et miel, épices douces et ail confit*

OU

*Rôti de Veau en sauce Forestière de champignons de pays*

OU

*Ballotine de dinde à l'italienne, tomates séchées, jambon cru, basilic frais, Parmesan DOP 24 mois*

### **Garnitures au choix:**

*Risotto de petit épeautre bio de Forcalquier aux petits légumes de saison*

*Ratatouille traditionnelle aux légumes de Pays*

*Tomate farcie froide, riz à la mayonnaise aux herbes, échalotes, maïs, petits pois*

*Flan aux légumes du soleil, herbes de Provence, Fêta DOP, pignon de pin*

*Gratin dauphinois*

*Tomate à la provençale*

**Menu enfant:**

*Demi cordon bleu maison à l'Emmentaler AOP et jambon de Thoard, purée de patate douce et pommes de terre*

*Filet de poulet sauce volaille et crème fraîche, pâte au blé dur de Valensole*

*Filet de merlan façon fish and chips, riz parfumée au lait de coco et herbes fraîches*

**Plateau de 4 fromages au lait cru, pain, beurre, fruits secs et confiture**

**Panel de migniardises sucrées au choix:**

*Cheesecake au zeste de citron et biscuit spéculoos*

*Panna cotta aux coulis de fruits exotique*

*Fondant au chocolat et lait de coco bio, éclat de pralin*

*Tiramisu au caramel beurre salée ou autres parfums*

*Mousse Duo au chocolats blanc et noir éclats de spéculoos*

*Financier pointe de noisette et éclats de chocolat*

**Gâteau de Mariage, Anniversaire...**

**Pâtisseries recommandées:**

*Une Part de Rêve à Malijai*

*Créations gourmandes à Oraison*