

## LE FRIOUL

### **Buffet d'entrées :**

Fines tranches de saumon mariné à l'aneth  
Filets de rouget façon escabèche  
Salade de façon Niçoise  
Chiffonnade de jambon Parme & ses condiments  
Bouquet de mesclun Niçois, vinaigrette aux condiments

### **Plats chauds :**

(Au buffet ou servit à table)

Filet de daurade saisi à la plancha, sauce vierge tomates & câpres  
ou  
Faux filet rôti à l'ail confit, sauce au vin rouge de Bandol

### **Garnitures :**

Sauté de légumes croquants aux herbes  
et  
Fricassée de pommes grenaille en peau « fleur de sel & romarin »

### **Fromage :**

Plateau de fromages affinés, feuilles vertes & ses garnitures

### **Desserts :**

Framboisier  
Fondant au chocolat

**24€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**

## LE CHAVE

### **Buffet d'entrées :**

Tartare de daurade au citron vert  
Pannequet de saumon mariné à l'aneth fourré de chèvre frais  
Rosbif de Bavière rôti à l'ail confit  
Salade de légumes de Provence grillés & confits  
Bouquet de mesclun Niçois, vinaigrette aux condiments

### **Plats chauds :**

(Au buffet ou servit à table)

Filet de loup en croûte de thym rôti à l'unilatéral, jus iodé aux palourdes  
Ou  
Suprême de volaille rôtie au citron & romarin

### **Garnitures :**

Bohémienne de légumes  
Gratin de pomme de terre

### **Fromage :**

Plateau de fromages affinés, feuilles vertes & ses garnitures

### **Desserts :**

Douceur au chocolat mi-amer  
Salade de fruits frais

**26€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**

## LE SAMATAN

### **Buffet d'entrées :**

Salade de tagliatelles au basilic & tomate séchée  
Salade de fruits de mer  
Effeillé de jambon Parme  
Assortiment de charcuteries Italienne  
Mesclum, parmesan, croûtons & pignons à l'huile d'olive  
Tomate cerise grappe, billes de mozzarella au pistou  
Thoïonade & ses croûtons

### **Plats chauds :**

(Au buffet ou servit à table)

Filet de daurade en braisée au citron & légumes du Sud  
ou  
Fricassée de lapin aux olives

### **Garnitures :**

Risotto acquerello aux champignons de saison  
Parmesane d'aubergines au parmesan

### **Fromage :**

Plateau de fromages affinés, feuilles vertes & ses garnitures

### **Desserts :**

Tarte aux pignons  
Tiramisu

**28€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**

## LE ROUCAS BLANC

### **Buffet d'entrées :**

Pannequet de saumon mariné à l'aneth fourré de chèvre frais  
Salade de crevettes marinées, vermicelles chinoise & coriandre fraîche  
Fines tranches de gigot d'agneau aux herbes fraîches  
Rosbif de Bavière rôti à l'ail confit  
Salade de légumes de Provence grillés & confits  
Bouquet de mesclun Niçois, vinaigrette aux condiments

### **Plats chauds :**

(Au buffet ou servit à table)

Moelleux de cabillaud rôti aux épices  
ou  
Magret de canard laqué au miel de romarin & soja

### **Garnitures :**

Gratin dauphinois  
Fricassée de légumes de saison en persillade

### **Fromage :**

Plateau de fromages affinés, feuilles vertes & ses garnitures

### **Desserts :**

Tarte aux fruits de saison  
Douceur au chocolat mi-amer

**30€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**

## L'ENDOUME

### **Buffet d'entrées :**

Céviche de daurade au citron vert  
Salade de scampi façon thaï  
Salade de bœuf marinée au tamarin & huile de sésame  
Assortiments de croustillants (nems – samossas – crevettes - accras)  
Kefthedhes de bœuf à la coriandre fraîche  
Salade de fenouil cru aux agrumes  
Gaspacho de légumes du soleil & croûtons de pain frit

### **Plats chauds :**

(Au buffet ou servit à table)

Dos de cabillaud en pastilla  
ou  
Tajine d'agneau Marakchi

### **Garnitures :**

Curry de légumes  
Riz cantonnais

### **Fromage :**

Plateau de fromages affinés, feuilles vertes & ses garnitures

### **Desserts :**

Salade d'orange à la menthe & cannelle  
Tarte aux pommes, poires, miel & amandes

**32€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**

## LE VALLONS DES AUFFES

### **Buffet d'entrées :**

Cascade de saumon mariné a l'aneth  
Salade de poulpe roc au citron vert & huile d'olive  
Salade d'artichauts en barigoule  
Salade de légumes grillés & marinés, huile légèrement aillée  
Mesclun agrémenté de copeaux de parmesan & pignons grillés  
Assortiment de charcuteries dressées & à la coupe

### **Plats chauds :**

(Au buffet ou servit à table)

Blanc de cabillaud en aïoli  
ou  
Daube de joues de bœuf à la provençale

### **Garnitures :**

Fricassée de légumes  
Pommes grenailles rôtie en peau a la fleur de sel & romarin

### **Fromage :**

Plateau de fromages affinés, feuilles vertes & ses garnitures

### **Desserts :**

Buffet de desserts (3 sortes)

**34€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**