



## LE MENU SÉMINAIRE CLASSIQUE

AUTOMNE – HIVER 2019

*Inclus dans le tarif de la journée et demi-journée d'étude  
Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.  
Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.  
Tout changement sur place, sera facturé en supplément.*

### ENTREE

Saumon gravlax, spaghetti de concombre, chèvre sésame noir  
OU  
Velouté de courge, émulsion de lard, noix de pétoncle  
OU  
Rillettes de canard, Arlette à l'échalote, vinaigrette d'agrumes

### PLAT

Epaule de sanglier braisée, polenta, sauce civet  
OU  
Suprême de pintade en croustade de muesli, gratin de macaroni  
OU  
Filet de dorade royale, risotto de riz noir à la courge

### DESSERT

Blanc manger à l'amande douce, réduction d'orange au safran  
OU  
Poire au vin épicé  
OU  
Mont blanc aux marrons

*Inclus: vin « AOC Côtes de Provence rosé rouge et blanc », café, eau*



## LE MENU SÉMINAIRE PRESTIGE

AUTOMNE – HIVER 2019

*Inclus dans le tarif de la journée d'étude + 28€ supplémentaires  
Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance  
Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives  
Tout changement sur place, sera facturé en supplément.*

### ENTREE

Ceuf parfait bio topinambour, espuma de volaille truffée  
OU

Tataki d'espadon, vierge de légumes, vinaigrette coco

### PLAT

Maigre poêlé, mousseline de chou-fleur, pomme paille  
OU

Paleron de bœuf confit, tartine d'os à moelle, pot au feu de légumes

### DESSERT

Moelleux chocolat noir, noisette du piémont, glace vanille  
OU

Soupe d'agrumes, sorbet fleur d'oranger

*Inclus: vin « AOC Côtes de Provence », café, eau*



## MENU PORTALIS AUTOMNE – HIVER 2019

45€/pers

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.*

*Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.*

*Tout changement sur place, sera facturé en supplément.*

### ENTREE

Saumon gravlax, spaghetti de concombre, chèvre sésame noir

OU

Rillettes de canard, Arlette à l'échalote, vinaigrette d'agrumes

### PLAT

Suprême de pintade en croustade de muesli, gratin de macaroni

OU

Filet de dorade royale, risotto de riz noir à la courge

### DESSERT

Blanc mangera l'amande douce, réduction d'orange au safran

OU

Mont blanc aux marrons



## MENU CÉZANNE AUTOMNE – HIVER 2019

65€/pers.

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.*

*Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.*

*Tout changement sur place, sera facturé en supplément.*

### ENTREE

Œuf parfait bio topinambour, espuma de volaille truffée

OU

Tataki d'espadon, vierge de légumes, vinaigrette coco

### PLAT

Maigre poêlé, mousseline de chou-fleur, pomme paille

OU

Paleron de bœuf confit, tartine d'os à moelle, pot au feu de légumes

### DESSERT

Moelleux chocolat noir, noisette du piémont, glace vanille

OU

Soupe d'agrumes, sorbet fleur d'oranger





## MENU VASARELY AUTOMNE – HIVER 2019

85€/pers.

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.*

*Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.*

*Tout changement sur place, sera facturé en supplément..*

### AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉE

Noix de Saint Jacques brûlées, poireaux vinaigrette à l'huile fumée  
OU

Duo de foie gras, poire pochée au vin rouge, brioche dorée

### PLAT

Lotte au lard florentin, consommé de champignons et légumes  
OU

Noix de veau, mousseline de cèpes, éclats de châtaignes

### FROMAGES

Notre Sélection de Fromages Affinés de M. Lemarié

### DESSERT

Crèmeux citron, meringue, sablé aux amandes  
OU

Barre glacée chocolat caramel et noix de pécan

*Eau minérale, café & mignardises, vin à la carte*



## MENU DÉCOUVERTE AUTOMNE – HIVER 2019

120€/pers.

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.*

*Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.*

*Tout changement sur place, sera facturé en supplément..*

### AMUSE-BOUCHE

Noix de Saint jacques brûlées, poireaux vinaigrette à l'huile fumée

### ENTRÉE

Terrine de foie, poire pochée au vin rouge, brioche dorée

### PLAT

Lotte au lard florentin, consommé de champignons et légumes

ET

Noix de veau, mousseline de cèpes, éclats de châtaignes

### FROMAGE

Cromesquis de chèvre, mesclun

### PRE-DESSERT

### DESSERT

Barre glacée chocolat caramel et noix de pecan

*Eau minérale, café & mignardises, vin à la carte*



## MENU ENFANT

20€/pers.

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.

### ENTRÉE

Tomates et billes de Mozzarellas

Ou

Assiette de saumon fumé

Ou

Assiette de Charcuterie

### PLAT

Poisson avec pâte ou légumes ou frite

Ou

Volaille avec pâte ou légumes ou frite

### DESSERT

Glace au choix



## LES COCKTAILS

AUTOMNE – HIVER 2019

Formule 10 pièces - 60€ par personne

### PIECES SALÉES x 1

Croustillant de gambas au parfum de coriandre, sauce mangue

Tartelette de foie gras à la pistache

Persillade de noix de pétoncle au topinambour

Risotto à la courge

Mini burger de canard

Tataki d'espadon aux arômes d'agrumes, vinaigrette coco

Œuf bio toqué aux cèpes

Pana cotta de chèvre au miel

### PIECES SUCRÉES x 1

Royal Pignonnet

Tarte au citron

### COCKTAIL LE PIGNONNET

Champagne (1 bouteille pour 6)

Vin rouge, rosé et blanc (1 bouteille pour 3)

Jus de fruits, Eau minérale





## LES COCKTAILS

AUTOMNE – HIVER 2019

Formule 20 pièces - 75 € par personne

### PIECES SALÉES x 2

Croustillant de gambas au parfum de coriandre, sauce mangue

Tartelette de foie gras à la pistache

Persillade de noix de pétoncle au topinambour

Risotto à la courge

Mini burger de canard

Tataki d'espadon aux arômes d'agrumes, vinaigrette coco

Œuf bio toqué aux cèpes

Pana cotta de chèvre au miel

### PIECES SUCRÉES x 2

Royal Pignonnet

Tarte au citron

### COCKTAIL LE PIGNONNET

Champagne (1 bouteille pour 6)

Vin rouge, rosé et blanc (1 bouteille pour 3)

Jus de fruits, Eau minérale



## MENUS TAPAS

2 ASSIETTES PAR PERSONNE AU CHOIX - 24€/pers.

Poêlées de gambas, sauce aigre douce 12

Pan-fried Mediterranean prawns, sweet'n'sour sauce

Assiette de charcuteries Italienne 12

Selection Italian charcuterie

Les 6 huîtres Marennes Oléron N°3, vinaigre d'échalotes 15

6 fattened Oléron No.3 oysters, shallot vinegar

Cromesquis de Chèvre au Romarin, crème d'oignons au balsamique 12

Goat's cheese and rosemary croquettes, balsamic vinegar & onion cream

Brouillade d'œufs Bio aux champignons, mouillette de pain grillé 12

Organic eggs scrambled with mushrooms, toast fingers

Croque-Monsieur aux Jambons et à l'huile de truffe 12

Croque-Monsieur with Ham and Truffle oil

L'Assiette de Fromages 12

Selection of Cheese platter



## LES BOISSONS

### FORFAIT APÉRITIF PRESTIGE

20€/pers.

3 canapés par personne, assortiment d'olives provençales et agréments salés

Champagne (1 bouteille pour 6 personnes),

Jus de fruits, eau minérale

### FORFAIT N°1

15€/pers.

AOC Côtes de Provence vin rosé, rouge, vin

(1 bouteille pour 3 personnes),

Eau et Café compris

### FORFAIT N° 2

20€/pers.

Côtes de Provence, Cassis blanc et Bandol rouge & rosé

(1 bouteille pour 3 personnes),

Eau et Café compris

### FORFAIT N°3

30 €/pers.

Bourgogne, Chablis blanc, Gevrey-Chambertin rouge & rosé

(1 bouteille pour 3 personnes),

Eau et Café compris