



## MENU SÉMINAIRE CLASSIQUE PRINTEMPS-ETE 2020

*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

Œuf bio, Mousseline d'Artichaut au Jambon Speck

Ou

Filet de Maquereau Laqué, Cacahuètes et Sauce Vierge

Ou

Croustillant d'Asperges, Rougail de Tomates, Brousse du Rove

### PLAT

Maigre Rôti, Paëlla de Langues d'Oiseaux, Emulsion Chorizo

Ou

Poitrine Confite de Porc Noir de Bigorre, Déclinaison de Courgettes

Ou

Filet de Magret Rôti au Thym, Tian de Légumes

### DESSERT

Riz au Lait Ananas, Sorbet Mangue

Ou

Tiramisu Fraise

Ou

Entremet Caramel, Pignons Chocolat au Lait



## MENU SÉMINAIRE PRESTIGE PRINTEMPS-ETE 2020

*Inclus dans le tarif de la journée d'étude + 20€ 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

Carpaccio de Bœuf, Condiments d'Asperges  
Ou  
Tartare de Tomates, Burrata Fondante, Jeunes Pousses

### PLAT

Lotte Poêlée, Conchiglioni de Légumes du Sud au Pistou  
Ou  
Echine de Porc du Pays Basque, Déclinaison de Courgettes

### DESSERT

Crème Brulée, Poire Sauce Butterscotch  
Ou  
Feuilleté Framboise

*Château Lafoux (1 bouteille pour 3 personnes), AOC Coteaux Varois en Provence (Blanc, Rouge, Rosé), Agriculture Biologique, eaux et café inclus*



## MENU PORTALIS PRINTEMPS- ÉTÉ 2020

45€ par personne

*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 Bio, Mousseline d'Artichaut au Jambon Speck

Ou

Filet de Maquereau Laqué, Cacahuètes et Sauce Vierge

### PLAT

Maigre Rôti, Paëlla de Langues d'Oiseaux, Emulsion Chorizo

Ou

Filet de Magret Rôti au Thym, Tian de Légumes

### DESSERT

Tiramisu Fraise

Ou

Entremet Caramel, Pignons Chocolat au Lait



**MENU CÉZANNE**  
**PRINTEMPS- ÉTÉ 2020**  
65€ par personne

*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**

Carpaccio de Bœuf, Condiments d'Asperges  
Ou  
Tartare de Tomates, Burrata Fondante, Jeunes Pousses

**PLAT**

Lotte Poêlée, Conchiglioni de Légumes du Sud au Pistou  
Ou  
Echine de Porc du Pays Basque, Déclinaison de Courgettes

**DESSERT**

Crème Brulée, Poire Sauce Butterscotch  
Ou  
Feuilleté Framboise



## **MENU VASARELY** **PRINTEMPS- ÉTÉ 2020**

85€ par personne

*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**

Gambas Rôties, Caponata d'Aubergines et Beignet de Fleur de Courgette  
Ou  
Terrine de Foie Gras, Sablé de Fruits Rouges

#### **PLAT**

Daurade Sébaste, Soupe de Poissons de Roche, Ecrasé de Pommes de Terre, Rouille  
Ou  
Noix de Veau, Artichauts Barigoules, Pommes Fondantes

#### **FROMAGES**

Notre Sélection de Fromages Affinés de M. Lemarié

#### **DESSERT**

Profiteroles Vanille Noisette  
Ou  
Soupe de Fraises, Glace au Thym

*Mignardises comprises & boissons à la carte*



## MENU DÉCOUVERTE PRINTEMPS- ÉTÉ 2020

120€ par personne

*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

Gambas Rôtie, Caponata d'Aubergine et Beignet de Fleur de Courgette

### ENTRÉE

Terrine de Foie Gras, Sablé de Fruits Rouges

### PLAT

Filet de Dorade Sébaste, Soupe de Poissons de Roche, Rouille

Et

Noix de Veau, Artichauts Barigoule

### FROMAGE

Brousse du Rove, Tomates Basilic

### DESSERT

Soupe de Fraises, Glace au Thym



## MENU ENFANT

24€ par personne

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

### ENTRÉE

Tomates et Billes de Mozzarella

Ou

Assiette de Saumon Fumé

Ou

Assiette de Charcuterie

### PLAT

Poisson du jour, Pâtes, Légumes ou Frites

Ou

Suprême de Volaille, Pâtes, Légumes ou Frites

### DESSERT

Glaces au choix

Ou

Fruits de Saison



## LES COCKTAILS PRINTEMPS-ÉTÉ 2020

Formule 10 pièces - 56,50€ par personne  
*- Sur une base minimale de 20 personnes -*

### PIECES SALEES

Croustillant de Gambas, crème de Carapace

Mini Burger au Bœuf et Comté

Foie Gras, Sablé Fruits Rouges

Gaspacho, Beignet de Fleur de Courgette

Risotto d'Asperges

Maki de Saumon et Avocat, senteur de Coriandre

Ventrèche de Bigorre au Miel de Lavande

Œuf Bio toqué à l'Artichaut

### PIECES SUCREES

Chocolat Mûre Lavande

Crème Calisson

### COCKTAIL LE PIGNONNET

Champagne (1 bouteille pour 6)

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

Jus de fruits, Eaux





## LES COCKTAILS PRINTEMPS-ÉTÉ 2020

Formule 20 pièces - 85€ par personne  
*- Sur une base minimale de 20 personnes -*

### PIECES SALEES x 2

Croustillant de Gambas, crème de Carapace

Mini Burger au Bœuf et Comté

Foie Gras, Sablé Fruits Rouges

Gaspacho, Beignet de Fleur de Courgette

Risotto d'Asperges

Maki de Saumon et Avocat, senteur de Coriandre

Ventrèche de Bigorre au Miel de Lavande

Œuf Bio toqué à l'Artichaut

### PIECES SUCREES x 1

Chocolat Mûre Lavande

Crème Calisson

Abricot Romarin Praliné

Charlotte Fruits Rouges

### COCKTAIL LE PIGNONNET

Champagne (1 bouteille pour 6)

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

Jus de fruits, Eaux



## LES BOISSONS

### FORFAIT APÉRITIF PRESTIGE

20€ par personne

3 canapés par personne, assortiment d'olives provençales et agréments salés  
Champagne Besserat de Bellefon ou Charles Heidsieck (1 bouteille pour 6 personnes)  
Jus de fruits, eaux

### FORFAIT BOISSONS POUR VOS REPAS

#### VIN DE PROVENCE

18€ par personne

AOC Coteaux Varois en Provence (Blanc, Rouge, Rosé)  
Agriculture Biologique, Château Lafoux  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eaux et Café compris

#### CASSIS-BANDOL, TERROIR DE PROVENCE

22€ par personne

AOC Cassis (Blanc), Agriculture Biologique, Domaine La Donna Tiganna  
AOC Bandol (Rouge), Agriculture Biologique, Domaine Dupuy de Lôme  
AOC Coteaux Varois en Provence (Rosé), Château Lafoux  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eaux et Café compris

#### GRAND TERROIR DE BOURGOGNE

35€ par personne

AOC Chablis (Blanc), Domaine Louis Jadot  
AOC Gevrey Chambertin (Rouge), Domaine Louis Jadot  
AOC Coteaux Varois en Provence (Rosé), Château Lafoux  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eaux et Café compris

Pour tout dépassement de forfait, les vins seront facturés aux tarifs de la carte