

Dans une ambiance élégante...

Cocktail

1 verre ou 1 coupe & 1 assortiment de 3 amuse bouche

Kir provençal (Bau de Provence nature ou parfumé à la figue)

7.00 €

Cocktail Antillais

9.00 €

Sangria

9.00 €

Champagne

11.00 €

Pastissade

Open bar d'une heure avec Pastis, Vin Rosé, Kir Provençal, jus de fruits & sodas
Panier de légumes de saison & Anchoïade - Croûtons de tapenade – Toasts caviar d'aubergine

12.00 €

Open Bar

30 minutes (Whisky, gin, vodka, martini, pastis, bière pression, kir, jus de fruits, sodas)

7.00 €/pers.

1 heure

11.00 €/pers.

Avec Champagne : Supplément de 5.00 €/pers.

Bouteilles

Whisky JB, Gin, Vodka, Martini, Rhum & les "softs"

100.00 €

Champagne « Laurent Perrier »

62.00 €



Pour accompagner un open bar, nous vous suggérons un assortiment d'amuse – bouche (Verrines, feuilletés & canapés, mignardises selon l'heure) **selon votre budget :**

3 pièces - 4.50 € **5 pièces - 6.50 €** 8 pièces - 10.00 € **12 pièces - 14.00 €** 20 pièces - 22.00 € **25 pièces - 25.00 €**

Mini Froids:

Canapé jambon cru

Canapé Saumon fumé

Canapé Magret fumé - beurre au basilic

Canapé Beurre de poivrons verts - crevettes à l'ail

Brochettes de tomates & feta / mozzarella

Concombres au thon

Brioche au poulet - curry

Tortillas aux poivrons & tomates

Verrines (Tartare de tomate & avocats, tartare de saumon à la moutarde ancienne, carpaccio de bœuf &

Parmesan, crabe et guacamole, pâtes gnocchetti et tomates cerises ...)

Poitrine fumée & pruneau

Cakes jambon fromage, jambon olive

Mini Chauds:

Croque - monsieur

Carré de Pissaladière

Feuilleté au fromage

Quiche

Beignets de crevette

Samosa

Roulé au saumon & jambon cru

Mini Sucrés:

Tartelettes aux fruits

Eclairs et choux à la crème – Mille feuille au chocolat

Moelleux aux fruits

Verrines (fromage blanc & coulis de fruits, crème brûlée, forêt noire, crème mascarpone & compote d'abricots...)



Menus Jardins Maxime

N° 1

Chair de crabe en gelée et sa mousse
d'avocat

Pavé de veau tuilé
Au parmesan et sauce bacon

Tarte Tatin tiède, crème anglaise au
kiwi

N° 2

Flan d'aubergine au coulis de
tomates

Emincé de poulet et jus à l'Estragon,
Citron confit et échalote rôtie

Nougat glacé au coulis de passion

N° 3

Quiche aux tomates séchées,
Olives noires et lanières de jambon
cru

Filet de Bar à la tapenade
Et poêlée de légumes

Carpaccio d'ananas, boule de glace
noix de coco

N° 4

Tarte fine de mini ratatouille fraîche
Et son œuf poché, coulis au basilic

Dos de cabillaud en croûte de pistou

Truffons au chocolat

N° 5

Tartare de saumon sauce cocktail

Carré d'agneau aux figues et miel

Crème brûlée à la pistache

N° 6

Lasagne de légumes au thym frais

Filets de rouget, toast façon
pissaladière
Et courgettes grillées

Macaron sorbet framboise

N° 7

Chèvre frais au miel tiède
Et poivrons confits en salade

Steak d'espadon poêlé à l'huile
d'olive vierge

Sabayon de fruits rouges

N° 8

Croustillant de crevettes à l'ail,
crème d'aneth

Magret de canard aux baies roses

Charlottine aux poires
Vin de Pays – 1 bouteille pour 3 –
Eaux minérales et café



Buffets à thème



« Tables de la Méditerranée »

Salade Espagnole (riz safrané, chorizo, dès de poivrons...)
 Salade Grecque (fêta, olives, tomate)
 Omelette de courgette à l'orientale
 Caviar d'aubergine
 Œuf à la romaine
 Champignons à la grecque
 Petites seiches persillées aux senteurs méridionales
 Tartare de thon à l'huile d'olive
 Duo de pastèque & melon au basilic (selon saison)
 Papillon de charcuteries italiennes
 Pâtes au pistou et pignon de pain
 Salade Mechoua
 Citron farcis (crevette, citron, rondelle d'olive, ciboulette)

 Flétan à la provençale
 Et
 Tajine de veau aux aubergines

 Buffet de Fromages

 Buffet de Desserts

« En Provence »

Salade de tomates & mozzarella au basilic
 Marinade de légumes du soleil au pistou
 Salade ensoleillée (courgettes, aubergine poivrons, tomate)
 Mini ratatouille refroidie
 Escabèche de sardines
 Aubergines Parmigiani
 Artichauts au basilic
 Pain de saumon
 Panier de légumes sauce anchoïade
 Poivrons marinés aux herbes de Provence
 Assortiment de cakes salés
 Moules à la Provençale
 Fougasses aux olives et aux anchois
 Riz niçois

 Sauté d'agneaux aux senteurs de Provence
 Et
 Brandade de Morue

 Buffet de Fromages

 Buffet de Desserts

« La Mer »

Tagliatelle au saumon, crème à l'aneth citronnée
 Saumon belle vue en écailles de concombres
 Bulots - Huîtres
 Taboulé de saumon fumé à l'aneth
 Terrine de St Jacques
 Bouquets de crevettes roses
 Cascade de Langoustines
 Ananas cocktail aux crevettes
 Salade fruit de mer
 Salade de perles marines
 Tomate farcie au thon
 Salade fantaisie (dès de concombre, quartier de tomates, avocats, dès de poivrons rouges, maïs)
 Salade coleslaw (carottes et chou blanc)

 Moules marinières
 Marmite du pêcheur

 Buffet de fromages

 Buffet de Desserts

« Fraîcheur »

Rillettes aux deux saumons & pointes d'asperges
 Mini-brochettes de jambon & melon
 Terrine de poisson et petits légumes
 Avocat et crevette sauce cocktail
 Tomates à la fêta et basilic
 Farfalles au poulet et petit légumes
 Salade de blé tendre au surimi et crevettes
 Salade piémontaise
 Trilogie de viande froide
 Terrine et pâté en croûte
 Courgette grillée
 Salade arlequin (haricot rouge, maïs, dès poivrons, tomates cerise)

 Fricassée de volaille à l'estragon
 Ou
 Filet de rouget sauce vierge

 Buffet de Fromages

 Buffet de Desserts

Vin de pays en 2 couleurs 1 bouteille pour 3 – eaux minérales et café



« Azur »

Lasagnes d'Ecrevisse
Petits Légumes
Jus de Bouillabaisse

Ou

Carpaccio de Bœuf
Copeaux de Parmesan

Ou

Croustade d'escargot
Crème persillée

Magret de Canard rôti
Crème de Morilles

Ou

Mille feuilles de Rouget
Epinards au Bau de Provence

Ou

Médaille de veau
Asperges et jus d'estragon

Assiette du Maître Fromager

Pain aux noix

Epilogue sucré

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

30 €

Menus Gourmands

« Pagnol »

Croustillant de Sain Jacques
Fondue de poireaux

Ou

Feuilleté de ris d'agneau
Sauce au porto

Ou

Saumon Fumé aux Epices Douces

Tournedos de canard au poivre
de Sechouan

Ou

Médillons de boudoir
Coulis de poivrons rouges

Ou

Carré d'agneau à la tapenade
Jus parfumé au romarin

Assiette du Maître Fromager

Pain aux noix

Epilogue sucré

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

37 €

« Raimu »

Foie gras
Confiture à la figue

Ou

Pithiviers de crabe
& petits légumes

Gratin de Saint-Jacques
aux fines herbes

Ou

Filet de caille
Eclats de noisettes

Poêlée de champignons

Tournedos de bœuf
Sauce Marchand de vin

Biscuit d'aubergines

Ou

Filet de Saint Pierre Rôti
Tomates Confites

Fromages Affinés

Pain aux noix

Epilogue sucré

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

42 €



« Privilège »

Trilogie de Coquillages Farcis
Gratinés au four

Ou

Bisque de homard et ses croûtons

Poêlée de Saint-Jacques safranées
Riz 3 Saveurs

Ou

Minute de Lotte au Sabayon de Citron Vert
Fondue de Poireaux

Mignon de Veau aux Girolles
Barigoule d'Artichauts au pistou

Ou

Loup au fenouil braisé
Jus de bouillabaisse

Ou

Filet de Bœuf
Jus à l'infusion de Thym

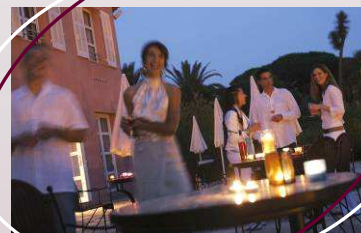
Fromages Affinés

Pain aux noix

Epilogue sucré

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

49 €



Pour accompagner ces mets, le restaurant vous ouvre sa cave :

Château Minuty – Bailly - Côtes de Provence AOC – Ramatuelle

Rouge : ce vin tendre par excellence renferme des arômes de cassis et de fruits à noyau. Sa bouche pleine de charme séduit par sa finesse.

Rosé : il possède une palette équilibrée entre les notes amyliques et d'agrumes. Sa bouche franche et acidulée offre une belle droiture à ce vin.

Blanc : vêtu de sa robe jaune pâle, il livre de subtils arômes de tilleul et d'aubépine.

4.00 € par personne

1 bouteille pour 4

Château Minuty - Minuty moments - Côtes de Provence AOC – Ramatuelle

Rouge : ce vin possède de profonds arômes de pain d'épices et de fruits à noyau. Sa texture est onctueuse avec des tanins épais

Rosé : puissance et finesse le résume. Sa fraîcheur et sa persistance révèlent l'expression parfaite des vieux grenaches de la propriété

Blanc : la vinification et l'élevage en fûts de chêne donnent à ce vin une matière riche et équilibrée . A boire bien frais.

5.00 € par personne

1 bouteille pour 4

Château La Lieue - Vin de culture biologique - Côtes de Provence AOC

Rouge : vin généreux et corsé, d'une intensité profonde. La bouche est ronde, Délicate ou se mêlent des fruits rouges confits, des notes d'épices pour finir sur des tanins souples et soyeux.

Rosé : vin harmonieux et fruité, c'est tout l'accent de notre région qui transparait dans ce vin. De très grande finesse, ce vin se déguste sur des salades, grillades ou charcuterie.

Blanc : vin léger et vif, sa robe est brillante et son nez délicat nous dévoile des arômes d'agrumes et de violette. Ce vin conviendra à merveille sur les poissons grillés, coquillages, tartare de poisson.

6.00 € par personne

1 bouteille pour 4



Domaine de Pinchinat - culture biologique - Côtes de Provence AOC

Rouge: vin fruité et intense dont le nez expressif révèle son caractère méridional, fruits noirs, réglisse, garrigue.

Rosé: vin frais et gourmand à la saveur ronde et souple et à la robe grenadine claire aux notes de fruits rouges (fraises et framboises).

Blanc: vin sec et tendre aux notes de fleurs et de fruits blancs, il se dégustera aussi bien sur des poissons en sauce que des viandes blanches ou plats relevés

6.00 € par personne

1 bouteille pour 4

Château Roubine - A.O.C. côtes de Provence - Cru classé

Rouge: vin aux tanins fins et puissants qui développe des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Il se marie avec toutes les viandes et grillades ainsi que les fromages.

Rosé: les cépages provençaux lui apportent une note de fruits rouges qui lui confère une certaine finesse. A déguster avec poissons et grillades.

Blanc: des notes de senteurs florales et végétales lui confèrent une acidité légèrement soutenue. A déguster à l'apéritif, avec les fruits de mer, les poissons et viandes blanches

7.00 € par personne

1 bouteille pour 4

