

★★★

HÔTEL LES JARDINS DE SAINTE-MAXIME



*Plaisirs
&
Gourmandises...*

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)

8.00 €

Ice Tropez

(Cocktail pétillant crée à Saint Tropez à base de vin rosé, aromatisée à la pêche blanche) *ice tropez*

8.00 €

Ice Tropez 0%

(Cocktail pétillant crée à Saint Tropez à base de moût de raisin, aromatisé à la pêche - sans alcool)

8.00 €

Cocktail Antillais

9.00 €

Sangria

9.00 €

Champagne

12.00 €

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

13.00 €

Open Bar

30 minutes (Whisky JB, Gin, Vodka, Martini, Pastis, Bière pression, Kir, jus de fruits, sodas)

10.00 €/pers.

1 heure

Avec Champagne : Supplément de 5.00 €/pers.

14.00 €/pers.

Bouteilles

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

100.00 €

Champagne Louis Philippe - Cuvée des étoiles

57.00 €

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

1.40 € / pièce

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

Tartare de St-Jacques au gingembre
& au citron vert

Médailillon de veau aux pointes
d'asperges

Verrine de framboises &
crumble coco

N°2

Carpaccio de betteraves, vinaigrette
aux amandes & suprêmes d'agrumes

Pavé d'espadon aux épices & mille-
feuille de courgettes et de tomates

Gratin de fraises à la menthe

N°3

Tiramisu 3 saveurs
(crevette, avocat & mangue)

Magret de canard à la groseille

Nougat glacé au coulis d'abricot
parfumé au romarin

N°4

Verrine bayadère à la tomate & à
la crème mascarpone

Pavé de saumon en croûte de miel
& de graines de sésame torréfiées

Carpaccio d'ananas au basilic &
au citron vert

N°5

Clafoutis au saumon fumé & au
fromage de chèvre

Suprême de pintade fermière, mari-
nadé d'abricots moelleux

Tarte Tatin & sa sauce caramel au
beurre salé

N°6

Méli-mélo de poulet tandoori
& ananas

Filet de daurade, sauce vierge

Pannacotta au coulis de mûres

N°7

Parmentier de thon

Carré d'agneau rôti au thym

Reflet aux fruits rouges

N°8

Crumble de légumes provençaux
confits, copeaux de parmesan

Dos de cabillaud cuit dans sa
croûte d'herbes


Fondant au chocolat crème vanillée

30,00 €

Vin de Pays – 1 bouteille pour 3
Eaux minérales & café

Buffets à thème

« En Provence »



Salade Niçoise
Fond d'artichauts au caviar
d'aubergine
Tomate à la rilette de thon et
ciboulette
Farandole de légumes
croquants à manger au bout
des doigts, sauce anchoïade et
fromage blanc
Selle d'agneau froide au
basilic
Filet de rouget refroidi et
tapenade
Panaché de crespéou provençal
Salade camarguaise
Pain aux olives et Pains aux
poivrons
Panière de fougasses
Légumes grillés

Lasagne à la riste d'aubergine
Et
Petit farcis niçois

Assortiment de fromages
provençaux

Buffet de Desserts
42.00 €

« Méditerranée »

Salade Grecque (concombre,
tomates, oignons, olives, féta)
Salade Napolitaine (pommes,
tomates séchées, blanc de
poulet mariné)
Salade Riviera (crevettes,
pomme de terre, mayonnaise,
ciboulette, courgettes)
Taboulé à la menthe fraîche
Carottes à la Coriandre
Salade de pois chiches pimentés
Hommos
Tomates Mozzarella
Salade Méchoua
Salade à la Tunisienne
Moujadara

Moussaka
Et
Tajine de Poisson

Buffet de Fromages

Buffet de Desserts
42.00 €

« La Mer »

Bouquet de crevettes roses
Carpaccio de poisson
Bulots et Huitres
Saumon et Colin froid
Trilogie de poissons fumés
Œufs mimosa aux miettes de
surimi
Salade de fruits de mer
Riz froid de l'océan
Salade Baltique (Pommes de
terre & Harengs fumés)
Salade de lentilles aux Haddock

Moules marinières et frites
Et
Choucroute de poisson

Buffet de fromages

Buffet de Desserts
50.00 €

« Fraîcheur »

Assortiment de tartes salées
(Saumon, épinard et thon,
tomates, poivrons)
Salade Palmeraie (cœurs de
palmiers, pamplemousse,
crevettes, tomates, brocolis)
Crevettes au Gingembre
Pain de caviar d'aubergine
Salade de légumes grillés et
d'orge perlée
Salade de pousses variées au
riz et surimi
Salade des Andes au Quinoa
Tartare de concombre façon
Tzatziki
Salade de haricots verts Crespi
au sésame
Coleslaw à l'indienne (choux
blanc, carottes émincées
relevées avec une pointe de
curry)

Dos de Loup laqué au miel et
Soja
Et
Boulgour de poulet épicé

Buffet de Fromages

Buffet de Desserts
42.00 €

Vin de pays en 2 couleurs 1 bouteille pour 3, eaux minérales & café

Les formules Barbecue

Buffet Barbecue

Salade de Tomates Mozzarella au pistou
Mini Ratatouille Refroidie
Légumes provençaux en salade
Poivrons à l'huile aux herbes de Provence
Tartare de courgettes
Salade de pâtes aux légumes
Taboulé

Grillades de Viande blanche sous forme de brochettes
Grillades de viande Rouge
Gambas grillées

Buffet de fromages

Cascade de fruits frais
Tartes aux fruits – Salade de fruits
Fromage blanc & coulis de fruits
Délice au chocolat

*Vin de pays en 2 couleurs 1 bouteille pour 3,
eaux minérales & café*

42.00 €

Barbecue Prestige

Salade de pâtes méditerranéenne
Mini ratatouille refroidie & son Œuf poché
Omelette de courgette à l'orientale
Caviar d'aubergine
Salade de riz exotique
Artichauts au basilic
Poivrons marinés aux herbes de Provence
Assortiment de cakes salés
Pissaladière
Melon & jambon de pays ... etc.

Brochettes de bœuf mariné
Filets de magret de canard
Brochettes de filet de poulet & pruneaux
Noix de Saint-Jacques
Rougets en papillote
Gambas (gros calibre)...
Pommes de terre en papillote
Aubergines Parmiggiani

Buffet de fromages (X 5)

Buffet de desserts (X 5)

*Vin Côtes de Provence en 2 couleurs 1 bouteille pour 3,
eaux minérales & café*

68.00 €

Menus Gourmands

Azur

Clafoutis de fruits de mer,
julienne de légumes
ou

Carpaccio de bœuf aux pétales
de parmesan

Grenadin de veau au romarin,
quenelle d'artichauts en barigoules
ou

Filet de daurade en écailles
de pommes de terre et d'olives noires

Assiette du maître fromager
& ses confitures

Tarte tatin & sa glace vanille
ou

Panacotta à la pistache,
coulis de framboise

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

30.00 €



Pagnol

Tartare aux deux magrets,
abricots moelleux & éclats de noisettes
ou

Brochette de Saint-Jacques marinées au
gingembre & au citron vert,
éventail de betterave rôtie

Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches,
croustillant de pommes de terre aux cèpes
ou

Filet de rouget à l'huile d'olive parfumée
au citron & au basilic, dôme de riz blanc
& ratatouille maison

Assiette du maître fromager
& ses confitures

Brochette d'ananas flambée au rhum
& à la cannelle
ou

Emotion au chocolat noir

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

37.00 €

Raimu

Escalope de foie gras, compotée
d'oignons rouges & pain d'épice toasté
ou

Gratin de langouste aux petits légumes
parfumé à la bisque

Mignon de veau, jus de viande corsé,
tian de légumes au thym
ou

Médaille de lotte, tarte croustillante
aux trois poivrons

Assiette du maître fromager
& ses confitures

Tarte fine à la poire,
glace caramel au beurre salé
ou

Coulant chocolat crème anglaise,
compotée de fruits rouges

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

42.00 €



Privilège

Foie gras maison & son chutney d'abricot
ou

Tartare de daurade,
méli-mélo de légumes croquants

Crumble de Saint-Jacques,
pointes d'asperge
ou

Brochette de filet de caille caramélisé
au miel, purée de céleri & de pommes

Tournedos de bœuf, jus d'estragon,
pomme ratte à la persillade
ou

Turbot au beurre blanc,
riz sauvage façon pilaf

Assiette du maître fromager
& ses confitures

Souffle glacé au Grand-Marnier
ou

Impérial chocolat mandarine

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

49.00 €

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

Sélection des domaines Fabre – Cuvée Henri Fabre – Côtes de Provence AOC

Rouge, Rosé & Blanc

5.00 € par personne - 1 bouteille pour 4

Château de Berne – Les Oliviers – Côtes de Provence AOC

Rouge, Rosé & Blanc

5.50 € par personne - 1 bouteille pour 4

Château la Lieu – Coteaux Varois AOC

Rouge, Rosé & Blanc

6.50 € par personne - 1 bouteille pour 4



*Château de l'Aumérade – Cuvée Marie-Christine*** – Côtes de Provence AOC – Cru classé*

Rouge & Rosé

7.00 € par personne - 1 bouteille pour 4

*Château de l'Aumérade – Cuvée Sully*** – Côtes de Provence AOC – Cru classé*

Blanc de blancs

7.00 € par personne - 1 bouteille pour 4

