



*Plaisirs
&
Gourmandises...*

Passons au bar...

Apéritifs

1 coupe ou 1 soft & 1 assortiment de 3 amuse-bouche.

Bulles à gogo

Ice Tropez Cocktail pétillant créé à Saint-Tropez à base de vin rosé, aromatisé à la pêche blanche, Ice Tropez 0% (sans alcool) & Bau de Provence

9.00 € /pers.

Côtes de Provence

Château Pampelonne à déguster en 3 couleurs

9.00 € /pers.

Champagne

Louis Philippe, cuvée des étoiles

13.00 € /pers.

Cocktails

1 heure d'open bar avec 1 vasque de cocktail alcoolisé, vin rosé, soft & 1 assortiment de dry snacks. 1 vasque de cocktail non-alcoolisé sur demande.

19.00 €/pers.

Punch

Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue, jus de goyave, sirop de sucre de canne

Mojito

Rhum blanc, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

Blue Lagoon

Rhum blanc, Curaçao bleu, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

Soupe pétillante

Cointreau, vin blanc pétillant, citron, sirop de sucre de canne

Pastissade

Open bar d'une heure avec Pastis, Bau de Provence, Ice Tropez, vin Côtes de Provence AOC blanc et rosée, jus de fruits & soda

Déclinaison Provençale en accompagnement : tartes du soleil, sablés, panier de légumes de saison & anchoïade, croûtons de tapenade, toasts au caviar d'aubergines.

20.00 €/pers.

Open Bar

30 minutes parmi Champagne, Whisky JB, Gin, Vodka, Martini, Pastis, bière pression, kir, jus de fruits, sodas

16.00 €/pers.

1 heure

21.00 €/pers.

Ticket Open Bar

1 ticket = un jus de fruits, un soda ou une bière pression

2 tickets = un alcool fort parmi Whisky JB, Gin, Vodka, Rhum Barcardi, Cachaça, Tequila avec accompagnement soda ou jus de fruits, ou un digestif

5.00 €/ticket

Bouteilles

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

100.00 €/bout.

Champagne Louis Philippe - Cuvée des étoiles

65.00 €/bout.

Bouchées gourmandes

Verrines, feuilletés & canapés, mignardises selon l'heure.

1.40 € / pièce

Mini Froids :

Blinis saumon fumé et crème acidulé aux deux citrons
Betteraves & mousse de chèvre
Pic tomates mozzarella au basilic
Gaspacho de petits pois
Gaspacho andalou
Gaspacho de betteraves
Burger chèvre & tomates confites
Burger mousse de roquefort & figues
Brochette magret fumé & abricots moelleux
Langoustines & julienne de légumes au curry
Caviar d'aubergines & rouget
Chèvre aux épices & gressin au pavot
Foie gras à la fleur de sel & chutney de mangues
Jambon de pays pointes d'asperges & copeaux de parmesan
Douceur de foie gras & figues
Tartare de daurade & gambas
Cake figues & roquefort
Cake tomates séchées, olives & thym
Cake poivrons, thon & ciboulette
Pic de melon & jambon cru
Avocat & crevettes marinées
Mousse de foie gras, chutney d'ananas & pain d'épices
Crème brûlée tomates & basilic
Tartare de daurade & légumes croquants
Cuillère de crevettes à la thaïlandaise
Duo de magrets aux éclats de noisettes
Mini club poulet à l'indienne
Sandwich nordique surimi concombre
Pic de saumon mariné & concombre
Brochette de poulet tandoori & ananas
Radis noirs & crabe mariné
Mini pan bagnat
Omelette provençale

Mini Chauds :

Mini pissaladière
Mini pizza
Beignet de sardine
Tempuras de légumes
Sucette d'escargot & son beurre
Verrine d'agneau à l'orientale façon Parmentier
Beignet de crevettes
Accras
Risotto aux cèpes
Risotto Saint-Jacques & chorizo
Pic de bœuf mariné
Barbajouan

Mini Sucrés :

Tartare de fruits frais
Mini tartelette
Déclinaison de crèmes brûlées
Panacotta miroir passion
Chou à la crème
Mini tatin
Macaron
Verrine façon forêt noire
Soupe d'abricots au romarin
Duo de mousses de fruits
Mini baba au rhum
Fromage blanc, crème de marrons
Millefeuille chocolat
Fromage blanc coulis passion
Panacotta aux fruits rouges



Les Menus Jardins Maxime

Rouleau de printemps au saumon
mi-cuit, cacahuètes grillées &
pointe de wasabi, salade thaï
000

Carré d'agneau, purée aux fines
herbes & échalotes fondantes
000

Crèmeux chocolat blanc &
crème de coco aux framboises,
coulis de fruits jaunes

N°1

Mille-feuille de tomates & chèvre,
crumble au parmesan
000

Papillote transparente
de cabillaud & petits légumes
000

Tartelette chocolat orange

N°2

Carpaccio de bœuf mariné
aux aromates &
copeaux de parmesan
000

Risotto aux légumes
& curry de gambas
000

Verrine crème de citron meringuées

N°3

Panna cotta mozzarella basilic,
chips de coppa & gaspacho
000

Tronçon de maigre piqué à
l'anchois, panisse au basilic,
mousseline de poivrons
000

Crème brûlée aux grains de vanille

N°4

Eclair salé au guacamole,
crevettes & dés de mangues
000

Daurade en filet marinée au
gingembre & citron vert,
bohémienne de légumes
000

Ile flottante à notre façon

N°5

Soupe froide de courgettes, faisselle
aux tomates confites & fines herbes
000

Filet de bar, muffin aux
basilic, pignons & parmesan,
caviar d'artichauts
000

Mousse glacée à la mangue, ananas
caramélisé & glace au chocolat

N°6

Tataki de thon aux sésames
000

Magret de canard, jus corsé aux
épices & miel
000

Riz au lait, abricot au romarin

N°7

Zéphyr de saumon & sa bisque
de crustacés
000

Pavé de bœuf jus court,
pommes Anna au thym & roquette
000

Fondant au chocolat, fenouil confit

N°8

34,00 €

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

Autour de la Provence

Anchoïade, tapenade, sauce fromage blanc aux fines herbes accompagnées de croûtons et légumes croquants
Soupions à la persillade
Salade de riz & rouget aux senteurs provençales
Selle d'agneau froide
Crespeou
Légumes grillés & légumes marinés
Salade niçoise
Crostinis
Salade d'épeautre ensoleillé
○○○○○
Bourride de poissons
Petits farcis à notre façon
○○○○○
Buffet de fromages
○○○○○
Buffet de desserts

Saveurs du Monde

Makis & rouleaux de printemps
Tataki de thon
Guacamole & chips tortillas
Salade thaïlandaise (*pousses d'épinard & de soja, carottes, bœuf émincé, gingembre, coriandre, tomates cerises*)
Tzatziki
Salade créole (*riz, mangue, surimi, oignon rouge & ciboulette*)
Salade californienne (*salade, ananas, pommes, saumon fumé, crevettes, quartier de tomates*)
Coleslaw à l'indienne
Duo de blé & quinoa en salades aigre douce
○○○○○
Colombo d'espadon
Nouille chinoise au poulet & noix de cajou
○○○○○
Buffet de fromages
○○○○○
Buffet de desserts

Méditerranéen

Caviar d'aubergine au miel & romarin, houmous servis avec des croûtons à l'huile d'olive
Salade de concombre à la grecque
Pépinettes à l'italienne
Taboulé libanais
Salade de pois chiche à l'orientale
Panaché de charcuterie (*coppa, figatelli, jambon Serrano*)
Gambas froides en marinade
Gaspacho
Tortillas aux pommes de terre, poivrons & chorizo
Salade Caesar
○○○○○
Paella de poissons
Sauté de veau méridionale & polenta moelleuse
○○○○○
Buffet de fromages
○○○○○
Buffet de desserts

Entre Terre & Mer

Darne de saumon froides sauce béarnaise
Buisson de crevettes & bulots
Roulé de saumon fumé et rollmops
Huitres fines de claires & vinaigre à l'échalote
Ananas garnis
Carpaccio de bœuf
Rémoulade de céleri & pommes
Mix de crudités
Duo de viandes froides
○○○○○
Magret d'oie aux épices
Pommes de terre grenailles rôties
Fricassée de petits poulpes à la provençale
○○○○○
Buffet de fromages
○○○○○
Buffet de desserts

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

45.00 €

30 personnes minimum.

Les Buffets à la Carte

Créez votre buffet en choisissant parmi la sélection 6 entrées, 2 plats chauds, 2 garnitures, plateau de fromages, 4 desserts.

Les entrées

LES SALADES

César
Indienne
Tomate mozzarella
Salade grecque
Salade niçoise
Salade espagnole
Taboulé
Salade créole
Légumes grilles

LES TARTES SALES

Aux thon & poivrons
Aux épinards & saumon
Aux trois fromages
Aux blettes

LES TORTILLAS

Tortillas aux herbes folles
Tortillas pommes de terre & chorizo
Tortillas tomates & basilic
Tortillas forestière

LES TERRINE ET PATES

Terrine de Saint-Jacques
Terrine de poissons
Terrine de légumes
Pâté en croûte
Pâté de campagne

LES ASSORTIMENTS

Fruits frais découpés (melons, pastèque, ananas...)
Charcuterie variée
Assortiment de la mer (huîtres, bouquets de crevettes, saumon fumé)

Les plats

LES VIANDES

Tajine d'agneau aux fruits moelleux
Bœuf aux deux olives
Cuisses de volaille laquées
Rôti de veau au jus corsé

LES POISSONS

Colombo d'espadon
Marmite du pêcheur
Daurade snackée
Flétan au beurre d'aromates
Filets de perche rôtis à la sarriette

LES GARNITURES

Riz nature
Pommes grenailles à l'ail & persil
Pâtes au jus de tomates & origan
Polenta aux olives
Mousseline de carottes au cumin
Tomates à la provençale
Haricots verts & champignon de Paris sautés
Julienne de légumes à l'huile d'olives

Le sucré

Entremets chocolat
Entremets fruits du moment
Ile flottante & crème anglaise
Délice de mousse au chocolat
Fromage blanc & coulis
Flan pâtissier
Tarte poires amandes
Crème caramel
Tarte crumble
Tropézienne
Salade de fruits frais

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

45.00 €

30 personnes minimum.

Buffet Barbecue

Salade Caprese
Rosace de melon & chiffonnade de jambon cru
Salade indienne : petits légumes croquants, ananas & poulet
Salade de pousses de soja, crevettes & cœurs de palmier
Salade mexicaine : maïs, haricots verts, haricots rouges, avocat
& olives
Salade tahitienne : dés de thon cru, carottes en julienne, noix de
coco râpée et concombres en rondelles

Niçoise

○○○○○○○○

Côté barbecue :

Travers de porc à l'Américaine
Brochettes de bœuf aux herbes,
Merguez & chipolatas

Côté plancha :

Magret & mangue en duo
Gambas marinées

Accompagnement :

Pommes de terre au four, sauce fromage blanc à la ciboulette &
oignon rouge, légumes du soleil à la plancha aux senteurs de
Provence

○○○○○○○○

Buffet de fromages

○○○○○○○○

Buffet de desserts

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

45.00 €

Barbecue Prestige

Salade de pommes de terre à la marocaine
Salade grecque au boulgour
Salade de pâtes méditerranéenne
Salade sicilienne aux olives et fenouil à l'orange
Carpaccio de melon & menthe fraîche
Taboulé au saumon fumé
Salade de riz façon niçoise
Artichauts marinés au basilic

Pastèque

○○○○○○○○

Côté barbecue :

Côtelettes d'agneau au paprika & coriandre
Brochettes de bœuf mariné aux herbes de Provence
Escalopes de dinde au curry

Côté plancha :

Noix de Saint-Jacques à l'huile de basilic
Espadon à la noix de coco
Aiguillettes de canard au thym

Accompagnement :

Pommes de terre au four, sauce fromage blanc à la ciboulette &
oignon rouge, légumes du soleil à la plancha aux senteurs de
Provence

○○○○○○○○

Buffet de fromages

○○○○○○○○

Buffet de desserts

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

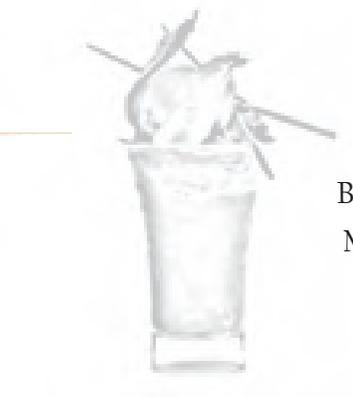
71.00 €

30 personnes minimum.

Glycine

Gaspacho andalou
Radis noirs & crabe mariné
Caviar d'aubergines & rouget
Pic tomates mozzarella au basilic
Burger chèvre tomates confites
Mini club poulet à l'indienne
Langoustines & julienne de légumes au curry
Omelette provençale
Pic de saumon mariné & concombre
Cake poivrons, thon & ciboulette
Mini pissaladière
Mini pizza
Risotto aux cèpes
Barbajouan
Mini Tatin
Macaron
Verrine façon forêt noire
Déclinaison de crèmes brûlées
Tartare de fruits frais
Fromage blanc, crème de marrons

31.00 €



Physalis

Blinis saumon fumé & crème acidulée aux deux citrons
Mousse de foie gras, chutney d'ananas & pain d'épices
Mini club de poulet à l'indienne
Burger mousse de roquefort & figues
Duo de magrets aux éclats de noisettes
Cakes tomates séchées, olives, thym frais
Cuillère de crevettes à la thaïlandaise
Tartare de daurade & légumes croquants
Gaspacho de betteraves
Crème brûlée tomates & basilic
Sucette d'escargot & son beurre
Risotto Saint-Jacques & chorizo
Pic de bœuf mariné
Verrine d'agneau à l'orientale façon Parmentier
Panacotta miroir passion
Tartelette aux fruits
Mini baba au rhum
Duo de mousse de fruits
Soupe d'abricots au romarin
Chou à la crème

35.00 €

Sont inclus :
20 pièces/personne (14 salées + 6 sucrées)
Eaux minérales (plate & gazeuse) 1 bout. pour 3
Café

Vin de Pays (rouge & rosé) 1 bout. pour 3 = 3.00 €
Côtes de Provence AOC (rouge & rosé) 1 bout. pour 3 = 8.00 €

Les Menus Gourmands

Les entrées

Foie Gras de canard au naturel, poivrons grillés,
rémoulade de fèves aux herbes

Tarte pissaladière à l'oignon & à l'anchois,
filet de rouget, huile de roquette

Œuf 65°, mousseline de courgette,
champignon du moment, huile de truffe, mouillette

Les poissons

Rouelle de lotte, mitonnée de fenouil, poireau, tomate,
bouillon en bouillabaisse au safran

Travers de bar, légumes à plat au thym,
jus brun aux pitchoulines

Blanc de Saint-Pierre clouté au basilic,
minestrone de courgette & tomate, écrasé de pomme de
terre

Les desserts

Mille feuilles chocolat marron, et sa fraîcheur vanille

Soupe de fruits rouges et son sorbet,
tuile aux éclats de pistaches

Ananas rôti aux fruits de la passion,
crèmeux chocolat

Les viandes

Croustillant de canon d'agneau à l'aubergine
& aux champignons, jus à la sarriette

Filet de bœuf au sautoir, céleri à l'anchoïade,
jus de daube

Mignon de veau poêlé, mousseline de carotte, pois chiches
frits, panisse, sauce courte aux zestes d'orange

Choisissez votre aventure gourmande :

3 plats 38 € (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

4 plats 53 € (1 entrée, 2 plats, 1 dessert)

(Fromages en supplément 5 €/pers.)

Sont inclus :

Eaux minérales (plates & gazeuse) 1 bouteille pour 2

Café



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

Château Minuty, Cuvée du Bailly, Côtes de Provence AOC.

8.00 € par personne, 1 bouteille pour 3.

Rouge : Robe profonde, belle couleur grenat. Vin tendre et gourmand. Nez intense, arômes de cassis et de fruits à noyaux. En bouche, il est structuré, rond et fin.

Accord mets et vin : Ce vin accompagnera à merveille plats en sauce, viandes grillées et repas ensoleillés.

Rosé : Robe brillante de couleur franche avec des nuances saumonées. Le nez est relativement complexe, offrant une palette équilibrée entre les notes amyliques (bonbon), d'agrumes, de fruits secs et d'abricots. La bouche est souple avec une très bonne longueur.

Accord mets et vin : Mariage remarquablement avec des plats typiquement méditerranéens, comme un poisson grillé aux herbes de Provence, ou des tomates à la provençale.

Blanc : Belle robe jaune pâle. Riche et équilibré, il délivre un nez aux arômes de tilleul et d'aubépine. En bouche, il exprime souplesse et structure, et délivre des notes de fruits secs mêlées à des saveurs de miel. Un vin élégant et fruité.

Accord mets et vin : Très agréable sur des rougets et des loups et daurades grillées.

Château de Pampelonne, Côtes de Provence AOC.

10.00 € par personne, 1 bouteille pour 3.

Rouge : Robe brillante, jolis reflets violets. Nez puissant et complexe. Un rouge charnu et épicé aux tanins fins et à la finale racée.

Accords mets et vins : Accord parfait avec les viandes rouges, plats en sauce, desserts au chocolat noir, à partager pour un grand moment de plaisir.

Rosé : Robe rose claire. Au nez, des notes de fraise, framboise, fruits rouges. Une belle longueur en bouche, un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges. L'attaque est souple avec une belle résistance.

Accords mets et vins : Beau mélange avec un tartare de poisson, filets de rougets, loup grillé.

Blanc : Robe jaune claire, légèrement citronnée, nette et brillante. Bouche ample, ronde et suave. Vin très aromatique, élégant et floral à la finale d'agrumes.

Accords mets et vins : Excellent sur des crustacés, fruits de mer, ou encore fromage de chèvre.

Château des Marres, Cuvée Prestige, Côtes de Provence AOC.

12.00 € par personne, 1 bouteille pour 3.

Rouge : Belle couleur pourpre aux reflets violines. Premier nez intense donnant un caractère sauvage, notes de sous-bois, fruits noirs, nuances vanillées et torrifiées. Chaleureux en bouche, tanins légèrement boisés, prêts à se fondre, présidant d'une bonne garde.

Accord mets et vin : Gibiers sauvages, civet de lièvre, plats en sauce tel que la daube provençale, fromage à fort caractère.

Rosé : Belle teinte rose pâle aux reflets nacrés. Son nez intense et complexe vous dirige sur des notes de pêche blanche et de fraise. Belle vivacité en attaque suivie d'une structure ronde et pleine donnant une fin de bouche particulièrement longue. Très bel équilibre.

Accord mets et vin : En apéritif avec une anchoïade et panier de crudités. Idéal pour accompagner les farcis à la provençale, les viandes grillées aux herbes de Provence, les loups et les daurades grillés au fenouil.

Blanc : Teinte pâle, reflets légèrement verts argentés d'une grande limpidité. Nez complexe aux arômes exotiques (passion) et une touche d'agrumes (pamplemousse), nuancé de jolies notes florales. Frais et acidulé en bouche, se développe progressivement sur la rondeur.

Accord mets et vin : Idéal à l'apéritif avec une tapenade, il accompagnera à merveille les poissons grillés.



Les pauses... un instant de détente, un vrai moment de gourmandise...

Les classiques

Café d'accueil

Croissants & torsades
Corbeille de fruits
Café, thé, tisane, chocolat
Jus de fruits
Eaux minérales

Pause-café

Muffins aux myrtilles ou chouquettes pépites
de chocolat ou sacristain ou jalousies abricot ou
palmiers ou tresses aux noix de pécan...
Corbeille de fruits
Café, thé, tisane, chocolat
Jus de fruits
Eaux minérales

7.00 €

Les évasions sucrées

Autour de la verrine

Fromage blanc & coulis de fruits
Crème brûlée
Forêt noire
Crème mascarpone & compote d'abricots
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

Gourmandises de pays

Figues & raisins secs
Nougat blanc
Calissons d'Aix
Brioche
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

A l'heure de la récréation

Crêpes au Nutella, sucre & confitures
Trio de bonbons : Fraises Tagada, Bananes &
Chamallows
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

Tutti-frutti

Brochettes de fruits frais
Salade de fruits
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

12.00 €

Les douceurs salées

Sur un air de Provence

Artichauts à l'huile
Légumes & anchoïade
Croûtons de tapenade
Tomates séchées
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

Pic & croc

Saucisses cocktail
Emmental en dés
Figatelli
Tomates cerises à croquer
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

Autour de la verrine

Crevettes sauce cocktail en verrine
Verrine de carpaccio & basilic
Duo tomates - mozzarella en verrine
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

12.00 €



Le brunch

Le sucré :

Croissants & pains au chocolat
Pain blanc & pain aux céréales
Céréales
Brioche tranchée
Cakes nature & cakes au chocolat
Pancakes & sirop d'érable
Cheese cake
Crêpes
Confitures de fruits, miel
Compote de pomme
Yaourts nature & yaourts aux fruits
Fromage blanc & ses coulis
Salade de fruits

Les boissons :

Boissons chaudes (café, thé, lait, chocolat)
Eaux minérales, jus de fruits & vin de Pays (1 bouteille pour 3).

30.00 € /adulte.

15.00 €/enfant.

Le salé chaud :

Œufs brouillés
Bacon
Saucisses cocktail
Galettes de pommes de terre
Tomates farcies
Œufs au plat

Le salé froid :

Assortiment de viandes froides & charcuteries
Plateau de fromages (gruyère, camembert, chèvre)
Terrine de poissons
Saumon fumé
Salades à composer : mesclun, julienne de carottes, quartiers de tomates, croûtons, œufs durs, concombres, dés de féta, olives.

