

LES FORMULES DU PROVENÇAL

LES BUFFETS SONT À VOLONTE

*Formule à 17,60 €uros : (Hors Boissons)

Buffet de Hors Œuvre + Buffet Dessert

*Formule à 20 €uros : (Hors Boissons)

Buffet de Hors Œuvre + Plat Chaud au Choix

Ou

Plat chaud au Choix + Buffet Dessert

*Formule à 23 €uros : (Hors Boissons)

Buffet de Hors Œuvre + Plat Chaud au Choix + Buffet Dessert

*LE MENU ENFANT 7,90 €uros : (jusqu'à 10 ans)

Buffet de Hors Œuvre
+ Vatel Burger ou Poulet Fermier
Frites à Volonté
+ Buffet Dessert
(Pepsi-cola ou Jus d'orange à volonté)

LES PLATS CHAUDS

LES POISSONS

Millefeuille de raie Trois couleurs

Poivrons, fèves, épinard

Parillada de la mer,

Poissons selon l'arrivage

Brochette gambas et Saint-Jacques

Riz thaï parfumé, émulsion ciboulette

Emincé de saumon et corail de Saint-Jacques

Beurre safrané

Pomme Anna

Seiche en Persillade

Brochette de légumes méditerranéenne

LES VIANDES

Petits farcis provençaux aux aromates

Aubergine, oignon, tomate, courgette, poivron sur coulis de tomate fraîche

Picatta de veau

Compotée d'oignons,

Tomates fraîches et ses légumes du marché

Emincé de canard à l'orange

Petite poire confite aux costières de Nîmes

Pavé d'agneau

Parfumé à la fleur de thym,

Tian provençal

Côte de bœuf servi avec sa pomme Pont Neuf à la Belge, sauce Béarnaise maison

(Servi pour 2 personnes avec cuisson identique)

(Supplément 2.5 par personne)

LE COIN ITALIEN 14€

Les Pâtes

Tortellini aux trois fromages

Épinard frais, parmesan, dés de tome et d'emmental

Tagliatelles Marinara

Sautées en persillade et coques

Penne Carbonara

Lardons, ail, parmesan et tomates fraîches