

Menus Plein Ciel - Restaurant « Les Palmiers »

Choix d'une Entrée :

L'entrée du Marché proposée par le Chef ^(a)

* * * * *

Biscuit de Courgettes au Basilic, Tartare de Tomates au Vieux Vinaigre
Et Marinière de Coquillages, Copeaux de Parmesan

* * * * *

Terrine de Canard au Parfum de Lavande et Champignons du Moment,
Chutney de Fruits Secs aux Eclats de Nougat

* * * * *

Méridionale de Légumes du Sud Parfumée à la Menthe Fraîche,
Fromage de Brebis et Aiguillettes de Poulet Marinées

* * * * *

Blanc de Seiche et "Bouillinada" refroidie de Pomme Roseval à la Peau,
Aïoli Légère et Croûton Provençal

Choix d'un Plat Chaud :

Le Plat du Marché proposé par le Chef ^(a)

* * * * *

Filet de Grondin Cuit au Fumet de Roche et Sarments de Fenouil,
Jus d'une Bourride et Bohémienne de Légumes, Ecrasée de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive

* * * * *

Pavé de Saumon Rôti à la Peau, Ecrasée de Pommes de Terre au Basilic,
Beurre aux Tellines et Aromates Provençaux, Grosse Ratatouille d'Ici

* * * * *

Dos de Lieu "Vapeur" sur une Concassée de Tomates,
Echalote Confite et Crème de Fenouil, Gnocchis aux Brisures de Pignons

* * * * *

Dodine de Pintade Braisée au Muscat de Lunel
Et Crème Légère aux Champignons, Mousseline et Chips de Légumes du Moment

* * * * *

Gigot d'Agneau Rôti au Parfum de Romarin
Jus Simple à l'Ail Doux et Tian de Légumes, Croquette de Pomme de Terre aux Fruits Secs

* * * * *

Daube de Boeuf Cuisinée "Façon Provençale" Risotto Cap Camargue à l'Anchois et
Aromates

Choix d'un Dessert :

Le Dessert de Saison proposé par le Chef Pâtissier ^(a)

* * * * *

Fine Galette de Pommes Acidulées, Compotée de Framboises

* * * * *

Poire Caramélisée sur Pain d'Epices, Sauce Caramel Miel

* * * * *

Rouleaux Impériaux Banane Chocolat, Coulis Exotique

* * * * *

^(a) En choisissant les Propositions du Marché et de Saison, le nombre de participants peut être fixé **le jour** de votre manifestation

Menus Côté École - Restaurant « Le Provençal »

Buffet de Hors d'oeuvre à volonté

Ou

Buffet de Desserts à volonté

Et

**Un plat chaud commun à l'ensemble des participants
à choisir parmi les suggestions ci-dessous :**

POISSONS

Millefeuille de Raie Trois Couleurs : Poivrons, Féves, Epinard

Ou

Emincé de Saumon et Corail de Saint-Jacques, Beurre Safrané, Pomme Anna

Ou

Le Choix du Chef

VIANDES

Emincé de Canard à l'Orange, Petite poire confite aux Costières de Nîmes

Ou

Pavé d'agneau, Parfumé à la fleur de thym, Tian provençal

Ou

Le Choix du Chef

Forfait Sommelier

¼ de pichet de Vin de Pays par personne (Rouge et Blanc)

½ eau minérale par personne

Café

Inclus dans nos forfaits

Forfaits Sommeliers « Plein Ciel »

Inclus dans nos forfaits séminaires

Forfait Costières de Nîmes

Vin des Costières de Nîmes Rouge et Blanc

AOC Costières de Nîmes Gallician Prestige

A volonté

Eaux Minérales Plates et Gazeuses à volonté

Café et Mignardises "Maison"

Inclus dans nos forfaits

Forfait Côtes-du-Rhône

Vin des Côtes du Rhône Rouge et Blanc

AOC Baumes de Venise

A volonté

Eaux Minérales Plates et Gazeuses à volonté

Café et Mignardises "Maison"

Supplément 1.50 € par personne

Forfait Bordelais

Vin du Bordelais Rouge et Blanc

AOC Bordeaux Supérieur Domaine du Vieux Moulin

A volonté

Eaux Minérales Plates et Gazeuses à volonté

Café et Mignardises "Maison"

Supplément 2.50 € par personne

Aperitifs

Le Vatel

Servi à Table

Cocktail Vatel (Blanc de Blanc et Crème de Cassis)

Jus d'Orange

Petits Feuilletés « Maison »

4.50 € par personne

Le Vatel Plus

Servi en Buffet

Cocktail Vatel (Blanc de Blanc et Crème de Cassis)

Whisky, Anis, Vermouth, Jus d'Orange

Assortiment de 3 canapés par personne

Petits Feuilletés "Maison" et Olives

Assaisonnées

9.00 € par personne

(Sur la base d'une consommation alcoolisée par personne)

Champagnes

Champagne Cuvée "Vatel" **36.00 € la bouteille**

Champagne Billecart Salmon **52.00 € la bouteille**

Champagne Billecart Salmon Rosé **63.00 € la bouteille**