

---

## RAFFRAÎCHISSEMENT

---

Rafrachissement à votre arrivée:  
Orangeade, citronnade et menthe en bonbonnes ou bar à eaux infusées.

---

## APERITIF 25 PIÈCES

---

### Composé de 5 bars dont ces 3:

- **Le Bar-Bar:** Pastis, Whisky, Martini blanc, Porto, Cocktail alcoolisé en bonbonne, Coca-cola, Coca-cola zéro, jus de pomme, ananas et orange, eau plate et pétillante.  
(Elaboration de cocktail minute en option)
- **Bar Provençal:** Assortiment de crudités, assortiment de tartinades, verrines végétariennes, soupe au pistou, pissaladière, pizza, fours salés.
- **Bar Plancha:** cuisson minute à la plancha, magret de canard, Yakitori de poulet, gambas flambées au pastis, légumes marinés grillés.

### Et 2 au choix parmi:

Bar à burger, Bar à burrata, Bar à découpe de jambon cru, Bar à sushi, Bar à pattes, Bar à gaspachos, Bar à grillades, Bar à fruits de mer à la plancha, Bar à pattes dans la meule de parmesan, Bar à foie gras (+5€/pers.)

Vin et champagne à votre charge, service sans droit de bouchon.

---

## LE PLAT CHAUD

---

Au choix:

- Souris d'agneau confite déglacée au vin blanc et jus de thym
- Carré d'agneau rôti au confit d'ail et jus de romarin
- Pièce de veau confite déglacée au Riesling et sauce foie gras
- Magret de canard poêlé sauce morilles
- Dos de dorade avec sa sauce anisée

Accompagné d'un tatin de tomate à l'arlésienne **ou** d'un écrasé de pomme de terre à la truffe d'été (5€/pers.) **et** mille feuilles de légumes du soleil aux pignons grillées et basilic.

---

## LE FROMAGE

---

Notre desserte de fromage du terroir Français servi à table à volonté. Accompagné de pains spéciaux, beurre, huile d'olive, confiture, miel, fruits secs, abricots, raisin et mesclun de jeunes pousses.

---

## LE DESSERT

---

Le Bar à fruits de saisons

Et au choix:

• Assortiment de petits gateaux:  
Eclairs, Trianon, tartes aux citrons, tartes aux fruits...

**ou**

- Pièce montée à thème: choux (2 pièces), entremets, macarons (3pièces)



---

## LES BOISSONS

---

Pour accompagner le repas et la soirée dansante:

- Eaux plates et pétillantes
- Sodas et jus de fruits
- Café et infusions

Option vin à volonté:

- Domaine Virant:

Vin pays de caractère en rouge et rosé 8€/pers.

- Château Virant:

Coteaux d'Aix, cuvée château Virant A.O.P en rouge, rosé et blanc 14€/pers.

Le champagne est fourni par le client et servi par nos soins sans droits de bouchons.

---

## INCLUS

---

Nos prestations comprennent:

- la mise en place
- Les tables de 10 personnes
- Les chaises
- Les tables de buffet
- Les nappages
- Les couverts inox et assiettes blanches
- La verrerie
- Les nappes et serviettes blanches
- Glace et glaçons
- La décoration des buffets
- Les photophores, chandeliers, bougies, rondins de bois au choix en centre de table
- Personnel de service: un maitre d'hôtel, un serveur pour vingt convives, personnel de cuisine

La prestation de service débute à l'apéritif jusqu'à 3h du matin.



---

### NOS OPTIONS:

---

Machine à Granita:

Granita alcoolisée ou non, parfum au choix.

12L **350€**

24L **450€**

Machine à barbe à papa:

Fraise, Framboise ou vanille.

**100€**

Jambon cru à la découpe:

Servi avec pains spéciaux, beurre, cornichon.

**250€**

Fontaine à chocolat:

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais et bonbons.

**3€/pers.**

Candy Bar:

Création d'un CandyBar avec bonbons, bonbonnières et rehaussés.

**4€/pers.**

Bar à bière:

Tireuse à bière style champêtre ou dans un fût professionnel

30L **300€**

Cascade de champagne:

Environ 90 verres superposés sur une structure en plexi. (Champagne non inclus)

**90€**

Pièce montée glacée:

Cornet 4 parfums ou tranche 3 parfums au choix.

**9.50€/pers.**

Wedding Cake:

100% personnalisable, parfums, couleur et thème.

**9.50€/pers.**

Pièce montée en éclairs:

Parfums et couleurs au choix, 2 pièces par pers.

**9.50€/pers.**

Cupcakes:

Parfums et couleurs au choix

**3.50€ pièce**

Bar à cocktail tarif sur devis

