



## **Repas de Mariage, Anniversaire, Réception**

### **Vin d'honneur sur Buffet**

#### **Cocktail**

Mojito menthe, framboise, citron vert, rhum Havana, sucre de canne, perrier

et/ou

Soupe champenoise aux fruits frais

et/ou

Punch aux 2 rhums, jus de fruits exotique et vanille, fruits frais

et/ou

Back nine, vodka, thé glacé, limoncello, menthe fraîche, zeste de citron, limonade

et/ou

Piña Colada, rhum Havana, lait de coco, jus d'ananas

#### **Panel de 3 tartinades maison au choix, servi avec des toast variés:**

Houmous de pois chiche bio du GÆC des Fabres, tomates confites, épices douces

Guacamole au fromage frais, piment, coriandre fraîche, oignons rouges, citron vert

Ecrasé d'olives noires aux amandes effilées, miel de Lavande, piment d'Espelette, herbes de provence

Ecrasé de petits pois au fromage frais, dés de chorizo, épices douces, huile d'olive bio du jardin

Délice de poivrons rouges au Parmesan DOP 24 mois, basilic frais, pignon de pin

Caviar d'aubergines au jus de citron, tahin, huile d'olive bio du jardin, épices zaatar

Tzaziki aux concombres et herbes fraîches, jus de citron, ail

∞

Sandwich club Le New York: Pastrami, emmental, oignon rouge, crudités et mayonnaise aux cornichons

Tarte façon pissaladière, oignon confit au miel, filet d'anchois, olive noire et origan

Gougères à la crème de truffes noires de Roumoules, mascarpone, ciboulette, huile d'olive, sel, 5 baies

Madeleine au foie gras façon pain d'épices, dés d'abricot sec

Verrine de panna cotta à la Féta DOP et à l'ail, coulis de poivrons et basilic frais

Verrine de poêlée de légumes, mousse de fromage de chèvre à l'huile d'olive et écrasé d'olive noire

Brochette de poulet à l'italienne, tomate séchée, oignon rouge et origan

Brochette de crevettes flambées à la liqueur de verveine, citronnelle, ananas et poivrons rôtis

Mi-cuit de magret de canard (60g/personne) au sirop d'érable et à l'orange, chutney d'échalottes au vin rouge, mayonnaise au

piquillos et piment d'Espelette

Tatakji de thon rouge (60g/personne) aux graines de sésames et citronnelle, sauce soja, wasabi, coriandre

Feuilleté à la noix de Saint-Jacques, tombée de légumes au vin blanc, crème fraîche et fenouil

∞

### **Repas de Mariage**

#### **Plat au choix servi sous forme de buffet**

Confit d'épaule d'agneau de Sisteron, pointe de moutarde et miel, épices douces et ail confit

OU

Rôti de veau en sauce forestière de champignons de pays

OU

Ballotine de dinde à l'italienne, tomates séchées, jambon cru, basilic frais, Parmesan DOP 24 mois

∞

#### **Garniture au choix**

Risotto de petit épeautre bio de Forcalquier aux petits légumes de saison

Mesclun de salade, légumes rôtis, Mozzarella Di Buffala DOP, herbes du maquis, mesclun de graines

Ratatouille traditionnelle aux légumes de Pays

Tomate farcie froide, riz à la mayonnaise aux herbes, échalotes, maïs, petits pois

Flan aux légumes du soleil, herbes de Provence, Féta DOP, pignon de pin

Gratin dauphinois

Tomate à la provençale

**Menu enfant:**

*Demi cordon bleu maison à l'Emmentaler AOP et jambon de Thoard, purée de patate douce et pommes de terre*

*Filet de poulet sauce volaille et crème fraîche, pâte au blé dur de Valensole*

*Filet de merlan façon fish and chips, riz parfumée au lait de coco et herbes fraîches*

**Plateaux de fromages servis à table ou sur buffet**

*Plateaux de 5 fromages au lait cru, dont 2 de Pays, servi avec du pain, des fruits secs, de la confiture d'abricots artisanale, beurre: fromages de chèvre fermier, Banon et autres chèvres aromatisés, Parmesan DOP 24 mois, Camembert AOP, Tomme de brebis*

**Desserts au choix:**

**Panel de mignardises sucrées:**

*Cheesecake au zeste de citron et biscuit spéculoos*

*Panna cotta aux coulis de fruits exotique*

*Fondant au chocolat et lait de coco bio, éclat de pralin*

*Tiramisu au caramel beurre salée ou autres parfums*

*Verrine de mousse au chocolat blanc et chocolat noir, éclat de pralin*

*Verrine de soupe de fraises et crème montée vanille*

**Et/Ou**

*Pièce montée, wedding cake ou autres gâteaux spécifiques:*

*"Une part de rêve" Malijai et Digne ou "Créations gourmandes" à Oraison*

*Sarl Le Chamanon au capital de 17 216 euros, 10E Chemin des Grandes Aires - 04210 Valensole - 794 899 294 RCS Manosque*