

Dans une ambiance élégante...

Cocktail

1 verre ou 1 coupe & 1 assortiment de 3 amuse bouche

Kir provençal (Bau de Provence nature ou parfumé à la figue)

7.00 €

Cocktail Antillais

9.00 €

Sangria

9.00 €

Champagne

12.00 €

Pastissade

Open bar d'une heure avec Pastis, Vin Rosé, Kir Provençal, jus de fruits & sodas

Panier de légumes de saison & Anchoïade - Croûtons de tapenade – Toasts caviar d'aubergine

13.00 €

Open Bar

30 minutes (Whisky JB, Gin, Vodka, Martini, Pastis, Bière pression, Kir, jus de fruits, sodas)

8.00 €/pers.

1 heure

12.00 €/pers.

Avec Champagne : Supplément de 5.00 €/pers.

Bouteilles

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

100.00 €

Champagne « Laurent Perrier »

67.00 €

Pour accompagner un open bar, nous vous suggérons un assortiment d'amuse – bouche (Verrines, feuilletés & canapés, mignardises selon l'heure) **selon votre budget :**

3 pièces - 4.50 € **5 pièces - 6.50 €** 8 pièces - 10.00 € **12 pièces - 14.00 €** 20 pièces - 22.00 € **25 pièces - 25.00 €**

Mini Froids:

Canapé jambon cru

Canapé Saumon fumé

Canapé Magret fumé - beurre au basilic

Canapé Beurre de poivrons verts - crevettes à l'ail

Brochettes de tomates & feta / mozzarella

Concombres au thon

Brioche au poulet - curry

Tortillas aux poivrons & tomates

Verrines (Tartare de tomate & avocats, tartare de saumon à la moutarde ancienne, carpaccio de bœuf &

Parmesan, crabe et guacamole, pâtes gnocchetti et tomates cerises ...)

Poitrine fumée & pruneau

Cakes jambon fromage, jambon olive

Mini Chauds:

Croque - monsieur

Carré de Pissaladière

Feuilleté au fromage

Quiche

Beignets de crevette

Samosa

Roulé au saumon & jambon cru

Mini Sucrés:

Tartelettes aux fruits

Eclairs et choux à la crème – Mille feuille au chocolat

Moelleux aux fruits

Verrines (fromage blanc & coulis de fruits, crème brûlée, forêt noire, crème mascarpone & compote d'abricots...)



Menus Jardins Maxime

N° 1

Charlotte de fromage blanc
Aux fines herbes et courgette

Pavé de vivaneau rôti
Sauce aigre douce
Panaché de segments d'agrumes

Panna cotta au coulis de figues

N° 2

Carpaccio de bœuf à l'huile parfumée
Pétales de parmesan et
Bouquet de mesclun

Steak de mérou grillé à l'unilatéral
Et sa sauce vierge,
Panaché de légumes

Crumble aux pommes tièdes,
Et sa glace vanille

N° 3

Risotto crémeux aux écrevisses

Fondant de canard
Caramélisé aux épices,
Pomme à la cannelle et ravioles

Brochette d'ananas, boule de glace noix
de coco et sirop au rhum ambré

N° 4

Flan de courgettes au basilic,
Crème de parmesan et sa tuile

Filet de dorade braisé à l'anis étoilé,
Compotée de fenouil façon bouillabaisse

Truffon au chocolat

N° 5

Tartare de légumes croquants
Vinaigrette aux épices

Filet de flétan rôti au beurre acidulé
Et écrasé de patate douce

Nougat glacé au coulis de fraises

N° 6

Terrine de crabe et légumes marinés
Et guacamole

Poulet étuvé au citron et coriandre
Façon tajine, semoule au curry

Ivoire au chocolat
Et son cœur au caramel

N° 7

Chèvre frais au miel tiède
Et poivrons confits en salade

Carré d'agneau simplement rôti et son
jus parfumé au thym,
Croustillant de pommes de terre

Entremet poire caramel

N° 8

Brochette de Saint-Jacques
sur lit de poireaux

Mignon de porc rôti à la moutarde à
l'ancienne, nid de tagliatelles

Crème brûlée aux effluves
De fleur de lavande

29,00 €

Vin de Pays – 1 bouteille pour 3 Eaux
minérales et café



Buffets à thème



« Tables de la Méditerranée »

Salade Espagnole (riz safrané, chorizo, dès de poivrons...)
 Salade Grecque (fêta, olives, concombres)
 Omelette de courgette à l'orientale
 Caviar d'aubergine
 Œuf à la romaine
 Champignons à la grecque
 Petites seiches persillées aux senteurs méridionales
 Tartare de thon à l'huile d'olive
 Duo de pastèque & melon au basilic (selon saison)
 Papillon de charcuteries italiennes
 Pâtes au pistou et pignon de pain
 Salade Mechoua
 Citron farcis (crevette, citron, rondelle d'olive, ciboulette)

 Flétan à la provençale
 Et
 Tajine de veau aux aubergines

 Buffet de Fromages

 Buffet de Desserts

« En Provence »

Salade de tomates & mozzarella au basilic
 Marinade de légumes du soleil au pistou
 Salade ensoleillée (courgettes, aubergine poivrons, oignons)
 Mini ratatouille refroidie
 Escabèche de sardines
 Aubergines Parmigiani
 Artichauts au basilic
 Pain de poisson
 Panier de légumes sauce anchoïade
 Poivrons marinés aux herbes de Provence
 Assortiment de cakes salés
 Moules à la Provençale
 Fougasses aux olives et aux anchois
 Salade Niçoise

 Sauté d'agneaux aux senteurs de Provence
 Et
 Brandade de Morue

 Buffet de Fromages

 Buffet de Desserts

« La Mer »

Tagliatelle au surimi, crème à l'aneth citronnée
 Saumon belle vue en écailles de concombres
 Bulots – Huîtres
 Taboulé de saumon fumé à l'aneth
 Terrine de St Jacques
 Bouquets de crevettes roses
 Cascade de Langoustines
 Ananas cocktail aux crevettes
 Salade fruit de mer
 Salade de perles marines
 Tomate farcie au thon
 Salade fantaisie (dès de concombre, champignons de Paris, avocats, dès de poivrons rouges, maïs)
 Salade coleslaw (carottes et chou blanc)

 Moules marinières
 Marmite du pêcheur

 Buffet de fromages
 * * * * *
 Buffet de Desserts

« Fraîcheur »

Rillettes aux deux saumons & pointes d'asperges
 Mini-brochettes de jambon & melon
 Fromage blanc aux fines herbes & échalotes
 Avocat et crevette sauce cocktail
 Tomates à la fêta et basilic
 Farfalles au poulet et petit légumes
 Salade de blé tendre au surimi et crevettes
 Salade piémontaise
 Trilogie de viande froide
 Terrine et pâté en croûte
 Courgette grillée
 Salade arlequin (haricot rouge, maïs, dès poivrons, tomates cerise)

 Fricassée de volaille à l'estragon
 Ou
 Filet de rouget sauce vierge

 Buffet de Fromages

 Buffet de Desserts

Buffet à partir de 41,00 €, minimum 40 personnes
 Vin de pays en 2 couleurs 1 bouteille pour 3 – eaux minérales et café



« Azur »

Nougat de chèvre aux fruits secs, bouquet de
roquette
ou
Lasagnes de Saint Jacques

Tournedos de canard jus parfumé aux morilles
Pomme grenaille persillée
Ou

Mille feuille de rouget et compotée de poireaux,
sauce tapenade
Risotto aux cèpes
Ou

Râble de lapin aux pruneaux, jus au romarin
Tagliatelles aux légumes

Assiette du Maître Fromager

Fondant au chocolat et boule de glace vanille
ou
Carpaccio d'ananas mariné à la cannelle

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises
30 €

Menus Gourmands

« Pagnol »

Crème brûlée au foie gras
Ou

Brochette de Saint Jacques sauce safranée

Carre d'agneau en croûte de noisettes et
pistaches, jus parfumé au thym, purée de pomme
vitelotte
Ou

Tronçon de mérrou à l'unilatéral & son beurre de
cebettes, courgette ronde grillée

Assiette du Maître Fromager
(Cabecou et Brie de Meaux)

Sablé miroir chocolat & sauce caramel
Ou

Souffle glace au grand Marnier

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

37 €

« Raimu »

Foie gras
Confiture à la figue
Ou
Pithiviers de crabe
& petits légumes

Gratin de Saint Jacques
aux fines herbes
Ou
Filet de caille
Eclats de noisettes
Poêlée de champignons

Tournedos de bœuf
Sauce Marchand de vin
Biscuit d'aubergines
Ou

Filet de Saint Pierre Rôti
Tomates Confites

Fromages Affinés
Pain aux noix

Epilogue sucré

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

42 €



« Privilège »

Velouté de potiron &
son escalope de foie gras poêlée
Ou
Tartare de daurade & gambas aux tomates
confites

Croustade de saint jakes à la crème de morilles
Ou
Minute de Saint-Pierre &
légumes panachés au Sabayon de lime

Grenadin de Veau mariné aux herbes fraîches
Barigoule d'Artichauts au pistou
Ou

Brochette de lotte au coulis de poivrons rouges
Ou
Tournedos de bœuf au jus de foie gras

Assiette du Maître Fromager
(Crottin de Chavignol et fourme d'Ambert)

Douceur chocolat mandarine
& brochette de fruits frais
ou

Aumônière façon pomme tatin,
& glace au pain d'épice

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café et ses mignardises

49 €



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

Château Minuty – Bailly – Côtes de Provence AOC – Ramatuelle

Rouge : ce vin tendre par excellence renferme des arômes de cassis et de fruits à noyau. Sa bouche pleine de charme séduit par sa finesse.

Rosé : il possède une palette équilibrée entre les notes amyliques et d'agrumes. Sa bouche franche et acidulée offre une belle droiture à ce vin.

Blanc : vêtu de sa robe jaune pâle, il livre de subtils arômes de tilleul et d'aubépine.

4.00 € par personne

1 bouteille pour 4

Château St Julien d'Aille – Centurion

Rouge : couleur rubis. Nez de cuir et d'épices. En bouche,, les tanins sont fondus et souples

Rosé : couleur rosé saumonée avec un nez minéral et confit. Sa bouche est ronde.

Blanc : couleur jaune avec des reflets verts. Nez d'agrumes confit.

4.50 € par personne

1 bouteille pour 4

Château d'Astros – Cuvée Terroir – Côtes de Provence AOC

Rouge : robe rubis très brillante. Nez puissant aux arômes de fruits et aux notes épicées. Vin équilibré et aromatique

Rosé : belle robe pelure d'oignon, brillante et limpide. Le nez est aromatique, avec des notes de pamplemousse et de fruits exotiques.

Blanc : robe pâle à reflets verts lumineux et brillante. Le nez est puissant et franc, avec des senteurs d'agrumes et de pivoine.

5.00 € par personne

1 bouteille pour 4



Château Roubine - A.O.C. côtes de Provence - Cru classé

Rouge : vin aux tanins fins et puissants qui développe des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Il se marie avec toutes les viandes et grillades ainsi que les fromages.

Rosé : les cépages provençaux lui apportent une note de fruits rouges qui lui confère une certaine finesse. A déguster avec poissons et grillades.

Blanc : des notes de senteurs florales et végétales lui confèrent une acidité légèrement soutenue. A déguster à l'apéritif, avec les fruits de mer, les poissons et viandes blanches

6.50 € par personne

1 bouteille pour 4

