



SALONS FRANCESCA

Restaurant - Salle de Réception
Traiteur - Organisateur d'évènements



Trets,

Tarifs Noces 2011.2012.
Les Formules Tentations

Chers Clients,

Suite à notre entretien, nous vous prions de trouver ci-après notre meilleure proposition de menus pour vos noces.

C'est avec plaisir que nous vous offrirons la Location de notre Salle, pour toutes les réservations effectuées avant Octobre 2011, pour vos Noces 2011 et 2012.

Nous attirons votre attention sur le fait qu'il ne s'agit que de devis, que nous pourrions faire évoluer ensemble à la hauteur de vos ambitions.

Vous assurant de nos meilleurs soins, nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

Gérard Amblard, Joséphine Aitora

Contact : Olivier. Me joindre en Permanence au 06 64 24 24 82

Traiteur «Salons Francesca / Le Romarin Vert »

Notre plus belle Réception est la Votre

L'établissement, soumet le contrôle de ses produits
à un Organisme Sanitaire Indépendant.

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETTS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25
Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14



SALONS FRANCESCA



Restaurant – Salle de Réception
Traiteur – Organisateur d'évènements

Les Prestations incluses

- ❖ Le Dressage et le démontage de notre Salle. (salle Offerte)
- ❖ Le Nappage et le Juponnage des Tables et des Buffets.
 - ❖ Les Serviettes et Nappes Tissus
 - ❖ La Vaisselle et la Verrerie
 - ❖ Les Photophores
- ❖ Le Service en Salle, au Bar et au Buffet
- ❖ L'encadrement de la Réception par un Maître d'Hôtel
 - ❖ La Liaison Froide
- ❖ La Remise en Température des éléments chauds
 - ❖ L'Eau Minérale et Gazeuse, Bouteilles verres
 - ❖ Les Glaçons
 - ❖ Les Petits Pains Artisanaux
- ❖ La Mise en place de vos décorations de Table
 - ❖ Pastis, Whisky, Martini, Sodas et Jus de fruits
- ❖ Vins rouge et rosé Côtes de Provence La Galinière ou Domaine de Roquefeuille
 - ❖ Tarif enfant : Suivant l'âge, nous consulter

Une Salle de Repos pour vos enfants est à votre disposition

Les Prestations en Option

Menez votre Champagne

Aucun droit de Bouchon ne vous sera facturé

La Décoration de la Salle et Animation:

Housses de Chaises 04,50 € TTC

Les Centres de Tables et Fleuriste. Notre Artisan Maty Fleurs Trets. 04 42 29 20 72

DJ ou autres animations. René 06 71 11 90 67

Photographe

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETTS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25

Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14



SALONS FRANCESCA



Restaurant - Salle de Réception
Traiteur - Organisateur d'événements

Cocktail Apéritif Tentation

Inclus dans toutes vos prestations

Dressé en Cocktail Bar, Pièces Chaudes et Froides, conçu pour durer environ 1h30
Pièces dites en Verrines, Cassolettes et Diverses pièces de Cuissons dressées et Animations

Le Planteur aux Agrumes

En Animation de Découpe et Plancha

Saumon Frais Mariné au Gros Sel, Aneth et Baies Roses

Terrine de Foie Gras Maison

Nos brochettes Yakitori de Canard au Soja, Petits Boudins Antillais,

Brochettes de Bœuf au Paprika, Poulet tandoori

Avec nos Pipettes de Sauternes, Chutney de Poires, Blinis et Toasts Chauds

Nos Verrines et Cuillères

Nos Petites Verrines de Queues de Gambas Mangue et Mascarpone

Petits Gaspacho de Légumes

Involtini de Saumon Fumé au Fromage frais et Fines Herbes

Nos Mousselines de Courgettes et Concassé de Tomates fraîches

Nos Fins Tartares des deux Saumons aux Fines Herbes

Nos Minis Pana Cotta aux Poivrons Grillés, Nos Petites Soupe Crémeuses de la Mer

Nos Pièces de Cuissons et les incontournables créations

Nos Minis Cakes à la Farine de Châtaigne et Pignons

Nos Minis Croissantins Pistou et Mozzarella

Nos Minis Tatin d'Abricots en Confits d'Agneau

Nos Minis Tartelettes d'écrevisses aux Petits Légumes

Allumettes au Fromage, Palmier Pancetta, Minis Pizzas et Minis Quiches

Tapenade, Caviar d'Aubergines et Petits pains Grillés

Le Buffet Pâtissier inclus dans votre prestation

Pièce Montée de la Mariée 2 Choux par personne et Nougatine,

Entremet pâtissier, Mousse de Fruits Tartes aux Fruits,

Cascade de Fruits de Saison et fontaine à Chocolat

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25

Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14



SALONS FRANCESCA

Restaurant – Salle de Réception
Traiteur – Organisateur d'évènements



Liste non exhaustive des plats chauds proposés

- ❖ *Brochette de Saumon rôtie aux Graines de Sésame et Pavot, sa crème de Mascarpone au Basilic et Gaufrette de Parmesan.*
- ❖ *Filet de Saumon en croûte de fine purée d'olives noires et Tomates séchées avec sa Réduction de Poivrons Frais à la Coriandre.*
- ❖ *Dos de Saumon en Croustillant feuilletés parfumé au Fenouil et son jus réduit à la Verveine et Bâtonnets de Régliasse.*
- ❖ *Espadon rôti à la sicilienne, doré en Sablé de Parmesan avec sa Fine Minestrone de Légumes au Lemoncello*
- ❖ *Tajines "Prince d'Egypte" aux Mille et un épices avec découpe d'Espadon, Saumon, Filets de Rougets, Langoustine, Crevettes, Feuilles de Brick en éclat garnie à la Fine semoule parfumée à l'Orientale*
- ❖ *Magret de Canard en Duo de Segments d'Orange et Mandarine, sauce à l'Orange façon Escoffier.*
- ❖ *Emincé de Magret de Canard Périgueux.*
- ❖ *Emincé de Canard aux Cèpes.*
- ❖ *Suprême de Poulet Fermier aux Morilles.*
- ❖ *Gigot d'Agneau fourrée à la Tapenade, son Jus de Thym au Vin Rosé.*
- ❖ *Filet de Veau aux Morilles*
- ❖ *Filet de Bœuf en Croute Feuilletée, Son Jus aux Girolles.*

Tous nos Poissons Viandes et Volailles sont garnis.

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25

Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14



SALONS FRANCESCA



Restaurant - Salle de Réception
Traiteur - Organisateur d'évènements

Menu de Noces en Buffet Froid

Le Cocktail Tentation votre Apéritif

Avec

*La Terrine d'Aubergines aux Poivrons
La Marine de Rascasse en Duo de Carpaccio de Saint-Jacques
La Mousse d'Avocats au Saumon Fumé
Les Petits tians de Rouget à l'Antiboise
Le Melon Frais au Jambon de Parme
La Taille de Légumes en Fine Anchoïade
La Barigoule d'Artichauts
La Salade d'Agrumes aux Gambas
La Salade Gourmande aux Nobles produits
Le Chaud Froid de Saumon en Belle Vue
La Pièce en Charcuteries, 3 Compositions par Personne
Le Carpaccio de Bœuf et Vinaigrette tiède au Balsamique
Le Filet de porc rôti aux Romarin, Le Rôti de Bœuf au Thym
La Fine Bohémienne de légumes au Basilic
La Farandole de Sauces Froides
Le Plateau des Fromages au Buffet
Le Buffet Pâtissier*

Le Café Espresso servi à Table

Prix TTC par Personne: 65,00€

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25
Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14



SALONS FRANCESCA



Restaurant - Salle de Réception
Traiteur - Organisateur d'évènements

Menu de Noces en Buffet d'Entrées et Plat Chaud à L'Assiette

Le Cocktail Tentation votre Apéritif

Avec

La Terrine d'Aubergines aux Poivrons

La Marine de Rascasse en Duo de Carpaccio de Saint-Jacques

La Mousse d'Avocats au Saumon Fumé

Les Petits tians de Rouget à l'Antiboise

Le Melon Frais au Jambon de Parme

La Taille de Légumes en Fine Anchoïade, La Barigoule d'Artichauts

La Salade d'Agrumes aux Gambas

Le Chaud Froid de Saumon en Belle Vue

La Pièce en Charcuteries " 3 Compositions par Personne "

Fricassée de Lottes aux Moules Fraîches,

Farandole de Sauces Froides

Et

Le Gigot d'Agneau en Croûte Fourrée à la Tapenade d'Olives Noires

Son Jus de Vin Rosé aux Champignons des Bois

Trilogie de Garnitures

Le Plateau des Fromages au Buffet

Le Buffet Pâtissier

Le Café Espresso servi à table

Prix TTC par Personne 72 ,00 €

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25

Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14



SALONS FRANCESCA

Restaurant - Salle de Réception
Traiteur - Organisateur d'évènements



Menu Gourmand

*Le Cocktail Tentation, Votre Apéritif
Notre Assiette Gourmande*

Avec

*Dôme de Mesclun parfumé aux Feuilles de Roquettes
Petites Tomates cerisettes et Pétales de Tomates fraîches,
Asperge verte*

*Tranches de Magret fumé, Saumon frais Mariné,
Saumon fumé, Noix de Saint-Jacques
Médailillon de Foie Gras, Blinis et Toasts Tièdes
Vinaigrette Balsamique aux Fines Herbes*

Et

Le Granité pêche et eau de Vie

Et

*L'émincé de Magret de Canard Périgueux
Son Jus de Vin Rosé aux Champignons de Bois
La Trilogie de Garnitures*

Les Plateaux fermiers et Pains aux Olives servis à Tables ou au Buffet

Le Buffet Pâtissier

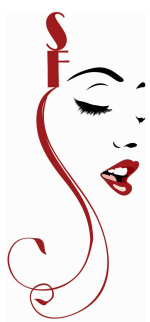
Le Café Espresso servi à Table

Prix TTC par Personne : 75,00€

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25

Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14



SALONS FRANCESCA

Restaurant - Salle de Réception
Traiteur - Organisateur d'évènements



Menu Évasion

Le Cocktail Tentation votre Apéritif

L'Assiette de Norvège et d'Ailleurs

Avec

*Son Fin Tartare des Deux Saumons aux Fines Herbes,
Gaufrette de Parmesan*

Verrine de Filet de Rougets en Fine Escabèche,

Duo de Tapenade et Caviar d'Aubergines

Guacamole en Duo de Crème fouettée au Mascarpone

Feuilles de Roquettes et Tomates cerisettes en Signature

Et

Le Granité Parfumé au Citron vert et Vodka

Et

Le Filet de Bœuf en Croute Feuilletée

Son Jus aux Girolles

Trilogie de Garnitures

Les Plateaux fermiers et Pains aux Olives servis à Tables ou au Buffet

Le Buffet Pâtissier

Le Café Espresso servi à Table

Prix TTC par Personne: 75,00 €

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25

Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14



SALONS FRANCESCA



Restaurant - Salle de Réception
Traiteur - Organisateur d'évènements

Menu Gourmet

*Le Cocktail Tentation, votre Apéritif
L'Assiette Gourmandin de Foie Gras*

Avec

*Découpe de Terrine de Foie Gras Maison au Pain d'épices et Pistaches
Petite Tatin Seigle aux Pommes, Poires Fraîches Compotées au Porto
Sucette de Tomate Cerise Caramel Lin Brun*

Et

*La Chartreuse de Loup aux Saint-Jacques en Parfum de Tapenade
Ruban Velouté aux Gambas Pêches et Petits Légumes*

Et

Le Granité Parfumé au Melon et Vieux Marc de Provence

Et

*Le Filet de Veau au Jus de Miel Balsamique
Petits Fagots d'Haricots verts*

Tian de Gratin Dauphinois, Tomate Confitée

(Nous pourrions également convenir d'une autre sauce ou d'un autre jus)

Les Plateaux Fermiers et pains aux Olives servis à tables ou au Buffet

Le Buffet Pâtissier

Le Café Espresso servi à Table

Prix TTC par personne : 80,00€

SALONS FRANCESCA Impasse du Terril, Route de Gardanne 13530 TRETS

Tel : 04.42.54.97.61 Fax : 04.42.29.20.25

Port : 06.64.24.24.82 Port : 06.25.85.34.14