



RESTAURANT
SALON-DE-PROVENCE



Mariage

NOTRE PRESTATION INCLUS :

- o La salle jusqu'à 4h du matin
- o Possibilité de décorer la veille selon disponibilité
- o Mise à disposition tables, buffet, chaises, nappes vaisselles
- o 1 photophore par tables (bougie LED)
- o Vin d'honneur (boissons soft + boissons alcoolisées + pièces salées)
- o Repas (pain sur table), pièce montée et mignardises
Vin (3 couleurs),
eau en carafes et café
- o L'organisation est assurée par un personnel qualifié

NON INCLUS :

- o Le champagne (droit de bouchon offert)
- o Les centres de tables
- o L'animation musicale (dj ou groupes)
- o 20 € pour les personnes invitées au vin d'honneur

DEGUSTATION POSSIBLE
DES SIGNATURE
SUR RDV
AU 04 90 56 85 85



MENU N°3

Vin d'honneur

128 €

ttc/pers
salle incluse

Boissons :

Le Cocktail Richebois, Pastis, Martini, Whisky,
Boissons non alcoolisées

Amuse-bouche :

Eventail de feuilletés (8 pièces par pers) :
Allumettes aux fromages, mini-guiche, Mini-pizza, feuilletés à la tapenade, aux anchois, aux légumes
Tapenade et ses croûtons
Crème de Tomates séchées
Olives de Provence

Menu servi à l'assiette

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Entrée :

Palette gourmande en chaud et froid autour du homard :
profiterole de homard et crème citron vert wakamé, sushi mangue épinard
homard, beignet piment d'Espelette et pince de homard

ou

Foie gras en deux cuissons l'un en croûte de gruë de cacao, l'autre servi comme
une crème brûlée accompagné de brioche et chutney aux légumes et fruits du
soleil

Poisson :

Filets de sole et langoustines décortiquées, enroulées de fines feuilles de mangue et
pousses d'épinard, caponatas de légumes confits,
jus réduit de crustacés

ou

Turbot en filet cuit en basse température, infusion de citronnelle et cédras,
pommes fruits rôties aux gousses de vanille Bourbon

Granité

Viande :

Tournedos de filet de taureau de Camargue, grosses frites de panisse aux brisures
de truffes,
accompagné d'une sauce tartare et brochettes de légumes grillés

ou

Filet de Mignon de veau d'agneau sur un cannelloni de courgettes et olives,
stick de risotto parmesan coulant, jus romarin et ail doux

Fromage :

Méli-mélo de salades aux fruits secs
Fromage servi au buffet et ses pains

Dessert :

Gâteau des mariés

ou

Pièce Montée (3 choux par pers)

Fin de repas :

Cafés et ses mignardises

Boissons incluses pendant le repas :

¼ de vin par pers
Vin Coteaux d'Aix « Château du Seuil »
Blanc, Rosé et Rouge
Eaux minérales (Vittel & San Pellegrino)