

## MENUS TRAITEUR :

### **MENU GOURMET :**

Entrées au choix: Roulés au saumon fumé

OU Foie gras de canard mi-cuit et ses toasts aux fruits

OU Antipasti de légumes

Plats au choix: Souris d'agneau aux mille et un parfums

OU Suprême de poulet contisé au bacon

OU Dorade sauce du chef

Dessert au choix: Macaron géant au chocolat

Tiramisu spéculos

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert: 32 euros/personne

Entrée+Plat +Dessert: 38 euros par personne

Pour accompagner votre menu, nous vous conseillons :

Un Estandon Côtes de Provence (rouge aux arômes de fruits noirs, épices et réglisse ou rosé arômes frais de pêche et de poire)

Un Bourgogne Chardonnay (Blanc) arômes de fruits exotiques et fleurs blanches

### **MENU TRADITION :**

Entrées: Salade composée

OU Melon, tomates, Mozzarella (en saison)

OU Quiche et salade verte

Plats: Lasagne Bolognaise

OU Petits Farcis

OU Sauté de Veau Provençal

OU Dos de cabillaud sauce vierge

Dessert Tarte du jour

Entrée + Plat + Dessert : 28 euros par personne