



Cuisine du Soleil

Les Menus Mariage

2020 / 2021





Notre chef Florent Houget est issu de la gastronomie française. Grâce à ses innovations culinaires il saura faire vibrer vos sens. Tous les produits sont frais et travaillés avec créativité. Florent saura vous conseiller et vous aider dans vos choix. Faites lui confiance vous ne le regretterez pas !!!!!

Quelques références de nos clients :

Parfait cocktail dînatoire concocté par FH qui est un excellent professionnel que je recommande pour l'excellence de sa cuisine, la discrétion et la convivialité de son service, son sens de l'ordre et de la propreté, ses qualités humaines qui le rendent très sympathique, Très bon rapport qualité/prix de sa prestation – (Béatrice N.- Beaulieu sur Mer)

Organisation d'un cocktail dînatoire pour les 50 ans de mon mari...Moi qui suis très soucieuse de ne manquer de rien pour mes invités et de proposer des choses aussi belles que bonnes, j'ai été enchantée. Un choix de mets qui ravira les plus exigeants, une mise en valeur des produits, l'accent est mis sur le travail des produits frais...N'ayant pas la possibilité de tout stocker dans le frigo, le chef m'a proposé de me laisser son matériel pour conserver mes produits au frais. Des échanges réguliers pour m'assurer que tout sera au top le jour J. Une carte que je garde bien précieusement et un nom que je recommande sans hésiter !!!!! – (Emmanuelle V - Grasse)

Excellente prestation! Merci beaucoup pour votre disponibilité et vos conseils. Les verrines étaient un régal pour nos papilles ! Bravo!!!! - (Anne - Cannes)

Des explosions de saveurs à chaque bouchée, un service impeccable et une humanité touchante. Je vous recommande Florent Houget !!!! – (Julie - Nice)

Du professionnalisme au service de l'Art. Prestation d'un grand chef , nous avons découvert des saveurs, des textures avec un plaisir immense ! Un grand merci à Florent Houget !!!! (Marie – Fréjus)



Déjeuner ou Dîner y compris « Mariage »- 51.00 € par personne hors boissons

10 Pièces cocktail + Amuse bouche à l'inspiration
du Chef + Plat + Dessert
(Pain fourni avec le repas)

Les poissons

- . Panequet de saumon fumé, fromage frais et avocat
- . Tartelette brocolis, crevettes et oignons frits
- . Tartare de daurade à la noix de coco, mangue et gingembre
- . Maki de bar, crèmeux de fèves au wasabi

Les viandes

- . Wrap de crème de chèvre, coppa, roquette
- . Navette crème de foie gras à l'artichaut et volaille
- . Sablé de parmesan, purée de tomates confites au basilic et son œuf de caille
- . Pomme de terre au poivrons et bresaola
- . Pressé de comté à la viande des grisons

Les Végétariens / Végan

(Végétariens, peuvent contenir des œufs, ou des produits laitiers) – nous consulter

- . Tartelette aubergines à la Provençale.
- . Farcis niçois en fonction du marché
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- . Tartare de concombre aux câpres et tomates
- . Trucchia de blettes

Amuse bouche à l'inspiration du Chef

Les Plats – 1 plat à choisir dans la liste ci-dessous

- . Croustillant d'épaule de veau et foie gras, polenta à l'estragon et mousseline de choux fleurs
OU
- . Fondant d'épaule d'agneau, jus à l'ail noir, galette de pomme de terre, brochette de champignons de Paris
OU
- . Suprême de volaille rôti, jus réduit à l'olive, pomme de terre farcie à la ratatouille, carottes fondantes
OU
- . Roulé de bar sauce vin blanc croustillant de légumes, asperges vertes, velours de céleri rave
OU
- . Filet de dorade rôtie sauce vierge, ondine de courgette au basilic, fondue de poireaux tomates
OU
- . Dos de cabillaud demi-sel, mousseline d'artichauts aillé, jus de viande réduit à l'anchois doux et olives noires
OU
- . Dos de merlu, sauce oseille, pomme de terre écrasée, Flan d'épinard
OU
- . Filet de rouget rôti sur un risotto orge perlé à la Provençale, courgette et aubergines, émulsion marseillaise

Trilogie de fromages des étables et bergeries de France

La farandole de desserts – 4 desserts au choix

- . Délicat chocolat framboise, relevé de piment d'Espelette
- . Délice mascarpone fraise basilic
- . Crèmeux de Baileys, gelée café, pépites caramel
- . « After Eight » menthe chocolat
- . Mousseux pomme/myrtilles, gelée verveine
- . Cookies et financier
- . Rocher Coco
- . Mousse chocolat blanc gingembre



Cuisine du Soleil

Menu « Pivoine » - 45.00 € par personne – Hors boissons

Menu « Pivoine » à 62.00 € incluant vin blanc de Provence *1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence* 1 bouteille pour 5, Champagne veuve Pelletier* 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5.

Les articles avec* sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

6 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Marbré de chèvre frais à la sarriette, velours de tomates fraîches, poivrons couleurs, mesclun niçois aux amandes effilées et olives noires « Taggiasche »

OU

Ondine de foie gras, velours de céleri aux cèpes, julienne de carottes

OU

Tartelette de parmesan à la ratatouille, mozzarella billes, tomates couleurs, chips de coppa, velours de pistou

Les plats

Fondant d'épaule d'agneau jus au romarin, mousseline de fèves, Brochette de champignons, rösti de pomme de terre

OU

Dos de cabillaud émulsion de basilic, risotto de riz noir « Vénéré » aux artichauts et petits pois

OU

Trilogie de farcis estivaux, velours de persil à l'ail doux (possibilité de faire des farcis végétariens, poisson ou viande)

Les desserts

Dôme craquant fromage blanc framboise, sablé breton, velours hibiscus (individuel)

OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 5,50 € par personne

OU

Entremet chocolat, crème anglaise menthe (pièce entière)

OU

Verrine fraise, spéculos, mascapone, émulsion cacahuète (individuel)

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu « Narcisse » - 55.00 € par personne – Hors boissons

Menu « Narcisse » à 72.00 € incluant vin blanc de Provence « Domaines les Myrtes* » 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 5, Champagne Veuve Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5.

Les articles avec * sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Panequet de saumon fumé aux gambas, mousse brocolis, émulsion poivrons doux

OU

Ballotine de foie gras de canard en coque de pain d'épices,
chutney d'oignons à la betterave et épices douce, toast de pain de campagne

OU

Filet de bar poché en robe d'algues, mousseline de petits pois à l'huile d'olive,
méli-mélo de légumes croquants

Les plats

Filet de saint pierre braisé sur une « tarte » polenta au pistou à l'aubergine,
courgette farcie, sauce vierge aux pignons de pins

OU

Pavé de veau rôti, jus réduit à la crème de truffe blanche D'Alba,
charlotte de pomme de terre, printanières de légumes

OU

Fondant d'épaule d'agneau, jus à l'ail noir, carotte fondante, pomme de terre écrasée

Les desserts

Verrine mascarpone pain d'épices, fraises (individuel)

OU

Trilogie de dessert des mariés

Marta chocolat aux fruits de la passion à la mascarpone

Désir chocolat blanc crème vanille biscuit short crumble

Framboisier à ma façon sur un financier

OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 5,50 €

OU

Délicat chocolat / pistache, crème anglaise vanille de l'île Maurice

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu «Anémone de Mer» - 67.00 € par personne – Hors boissons
Menu « Anémone de Mer » à 84 € incluant vin rosé de Provence « Domaines les Myrtes* » 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 5, Champagne Veuve Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5.

Les articles avec * sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Fin sablé de langoustine et homard, crème de tomates confites
Julienne de légumes marinée à la graine de coriandre, émulsion crustacés safranée
OU

Ballotine de bar pochée en robe d'algues, velours de poivrons à l'huile d'olive,
Fenouil croquant et zeste de citron

L'entre-deux

Dos de saumon mariné au whisky et cuit à basse température, graine de sésame noir,
Jaune d'œuf confit, amandes grillées, roquette à l'huile d'olive et vinaigre de riz

Les plats

Filet de saint pierre braisé sur une « tarte » polenta au pistou et aubergines
Courgette blanche rôtie, émulsion tomate ananas à l'huile d'olive
OU

Filet de turbot rôti, orge perlé façon risotto, émulsion fromage blanc, perles avrenga

Les desserts

Dessert inspiration du chef ou buffet de dessert (me consulter)
OU

Trilogie de dessert des mariés

"Marta" chocolat aux fruits de la passion à la mascarpone
Désir chocolat blanc crème vanille biscuit crumble
Framboisier à ma façon sur un financier
OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 5,50 €
OU

Délicat chocolat, crème anglaise vanille de l'île Maurice

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu « Rose blanche » - 79.00 € par personne – Hors boissons

Menu « Rose blanche » à 90.00 € incluant vin rosé de Provence « Domaines les Myrtes* » 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 5, Champagne Veuve Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5.

Les articles avec * sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Marbré de foie gras de canard , artichauts et magret fumé,
Crème d'aubergines et confits d'oignons

OU

Fin sablé de langoustine et homard à la tomates confites
Julienne de légumes mariné à la coriandre, émulsion crustacés au safran

Les plats

Cassolette de légumes printaniers aux épices douces, seitan et tofu
émulsion jaune d'œuf à l'estragon (vegan)

OU

Filet de saint pierre braisé sur une « tarte » polenta au pistou et aubergines ,
courgette rôtie, émulsion tomate ananas à l'huile d'olive

OU

Pavé de veau rôti, sauce truffes
rösti de pomme de terre à la Bresaola, mousseline de petits pois/épinards

Le fromage

Assortiment de 5 fromages des étables et bergeries de France

Les desserts

Framboisier à ma façon, velours fruits rouges à la fleur d'hibiscus (pièce entière)

OU

Dôme craquant chocolat fraise, pralines roses, coulis basilic (individuel)

OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 5,50 €

OU

Trilogie de dessert des mariés

Tiramisu Spéculos fruits rouges

Entremet chocolat praliné/ caramel

Délicat fromage blanc à la vanille de l'île Maurice, fruits exotiques

Pain fourni avec la prestation



Cuisine de Solal

Menu « Lys blanc » - 105.00 € par personne – Hors boissons
Menu « Lys blanc » à 135 € incluant vin rosé de Provence « Domaines les Myrtes* » 1 bouteille pour 4, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 4, Champagne Veuve Pelletier 1 bouteille pour 4, eau plate 1 bouteille pour 4, eau gazeuse 1 bouteille pour 4.

Les articles avec * sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef (ou liste sur demande)

L'amuse bouche

"Mousse de céleri à la truffe et noix de saint jacques marinées, émulsion fumée

L'entrée

Ballotine de bar et rouget à la tomate confite,
velours citron à l'encre de seiche, salade de fenouil à la ciboulette

OU

Marbré de foie gras de canard, artichauts et magret fumé,
Crème d'aubergines et confits d'oignons

Le poisson

Dos de saumon mariné au whisky whisky et cuit à basse température, graine de sésame noir,
Jaune d'oeuf confit, amandes grillées, roquette à l'huile d'olive et vinaigre de riz

OU

Filet de turbot, orge façon risotto, émulsion fromage blanc, perles avrenga

La viande

Filet de bœuf rôti, jus à l'estragon et poivre vert, pomme de terre farcie, asperges vertes

OU

Filet de canette « Miéral » rôti, soubise de betteraves, sauce fruits rouges
sauce fruits rouges, dariole d'épinards, polenta aux herbes

Le fromage

Pressé de brie aux fruits secs, caramel de porto

OU

Mini plateau de fromages des étables et bergeries

Le dessert

Le dessert est à convenir avec les mariés (nous consulter)

OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 5,50 €

Pain fourni avec la prestation