



*Cuisine du Soleil*

## Les repas d'entreprises





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)



Repas cocktail « Serpolet » - 51,00 € par personne hors boissons  
Repas cocktail « Serpolet » - 65,00 € incluant , 1 bouteille pour 3  
Vin rosé et rouge de Provence, 3 verres de cocktail « maison » / pers  
Eau plate et eau gazeuse – 1 bouteille pour 4

### 10 Pièces cocktail + Plat + Dessert

\*\*\*\*\*

#### Cocktail

Apéritif : 10 pièces à choisir dans la liste ci-dessous :

#### Les poissons

Tartelette crème de poivrons , crevettes , graines germées

Pannequet saumon fumé avocats fromage frais

Navette truite fumé pavots, citron

Wrap crabe fromage blanc ciboulette , roquette, tomate confite

Pissaladière Maison ( chaud )

Mini club-sandwich thon / crevettes

\*\*\*\*\*

#### Les viandes

Pressé de comté et bresaola

Tartare de bœuf à l'italienne

Poitrine de cochon confit juste tiédi ( chaud)

Sablé de parmesan, crème de tomates confite au basilic et œuf de caille

Pomme de terre farcie volaille et foie gras aux épices douces ( chaud)

Mini club-sandwich volaille , mousse de foie , cornichons

Wrap de Bresaola, « Boursin », roquette

\*\*\*\*\*

#### Les Végétariens / Végan

(Végétariens peuvent contenir des produits laitiers )

Tartelette aubergine et parmesan ( chaud)

Profiterole mousse tofu artichauts truffes

Courgette farcie au chèvre frais au thym

Panna cotta carottes cumin, gelée orange

Tartelette courgette mozzarella (Chaud)

Verrine patate douce, bananes au curcuma

Taboulé de quinoa aux légumes croquants

\*\*\*\*\*

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

. Fondant de veau crème de morilles, Brochette de champignons de Paris, polenta aux herbes  
OU

. Paleron de bœuf à basse température sauce daube niçoise, galette de pomme de terre, carottes fondantes  
OU

. Suprême de volaille sauce estragon , pomme de terre farcie, mousseline de brocolis  
OU

. Filet de bar sauce vin blanc aux œufs de saumon, croustillant de légumes du moment  
OU

. Dos de cabillaud demi sel, sauce vierge, ondine de courgette au basilic, fondue de tomates et poireaux

\*\*\*\*\*

#### La farandole de desserts – 4 desserts au choix

. Délicat chocolat onctueux framboise , velours hibiscus

. Délice mascarpone fraise basilic

. Mousseux de Baileys, « soupir» café, pépites caramel

. « After Eight » menthe chocolat

. Mousseux pomme/myrtilles, gelée verveine

. Cookies / Financier / Rocher Coco

. Assortiment de Macarons

. Mousse fraise pistache basilic

\*\*\*\*\*

Pain fourni avec la prestation



Menu « ciboulette » express - 25,00 € par personne – Hors boissons  
Menu « Ciboulette » - 32,00 € incluant  
vin rosé de Provence – 1 bouteille pour 3 ,  
Eau plate et eau gazeuse – 1 bouteille pour 4

Menu disponible pour un minimum de 12 personnes

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

Tous nos produits sont frais et « Fait Maison », ainsi que le pain servi à votre table

**Menu express** : choisir dans la proposition ci-dessous **une entrée / un plat**  
**ou un plat / un dessert servis en 45 min**

Les entrées

Pissaladière « Maison » aiguillette de daurade , roquette à l'huile d'olive et parmesan

Ou

Trucchia de Blettes, vinaigrette fraîcheurs

\*\*\*\*\*

Les plats

Fondant d'épaule d'agneau, jus au thym,

Haricots cocos à la provençale

Ou

Dos de cabillaud en aïoli et ses légumes du moment

\*\*\*\*\*

Les desserts

Pana cotta et marmelade de fruits rouges

ou

Verrine chocolat noir parfumé à la clémentine et sa tuile

\*\*\*\*\*

Pain fourni avec la prestation



Menu « Sarriette » - 35,00 € par personne – Hors boissons  
Menu « Sarriette » - 42,00 € incluant  
vin rosé de Provence et vin rouge de Provence – 1 bouteille pour 4 ,  
Eau plate et eau gazeuse – 1 bouteille pour 5

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

### Les entrées

« Vol au vent » méditerranéens aux gambas émulsion tomates pastis  
OU  
Trilogie de farcis Niçois, velours d'aubergines au basilic

\*\*\*\*\*

### Les plats

Fondant d'épaule d'agneau , jus à l'ail , fricassée de fèves , pois chiche et tomates cerises  
OU  
Croustillant de lieu Noir aux poivrons , risotto de riz noir « Vénéré » aux artichauts,  
émulsion crustacés

\*\*\*\*\*

### Les desserts

Tartelette orange et meringue écrasée  
OU  
Délicat fromage blanc parfumé à la vanille de l'île Maurice, framboise, sablé breton,  
coulis d'hibiscus

\*\*\*\*\*

Pain fourni avec la prestation



Menu « Cerfeuil » - 45 € par personne – Hors boissons  
Menu « cerfeuil » - 55,00 € incluant vin rosé de Provence – 1 bouteille pour 5 ,  
vin rouge de Provence - 1 bouteille pour 5  
cocktail du Chef 2 verres par personne  
eau plate et eau plate – 1 bouteille pour 4

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

3 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

### Les entrées

Filet de rouget sur une soupe au pistou

Ou

Trilogie de farcis niçois, velours de courgette et épinard

\*\*\*\*\*

### Les plats

Daube de Bœuf à la niçoise et ses gnocchis aux herbes

Ou

Filet de bar rôti, sauce vierge, bohémienne de légumes,  
pommes de terre écrasée aux herbes

\*\*\*\*\*

### Les desserts

Tiramisu « Maison »

Ou

Gâteau Niçois , Mousse amandes et pignons de pins

\*\*\*\*\*

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu « Estragon » - 55,00 € par personne – Hors boissons

Menu « Estragon » - 65,00 € incluant ¼ vin blanc Provence,  
¼ vin rouge Provence par pers, 1/5 champagne, 1/4 eau plate et eau gazeuse

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

3 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

\*\*\*\*\*

### Les entrées

Arlequin de crevette à l'artichauts et légumes croquants , émulsion basilic

OU

Croustillant de confit de canard au foie gras et salade de légumes marinés, vinaigrette

aux noix

\*\*\*\*\*

### Les plats

Filet de turbot braisé sauce homard Newburg, tagliatelle de légumes

OU

Pavé de gigot d'agneau rôti,

jus réduit à l'ail noir et au romarin, gratin dauphinois et velours de brocolis

\*\*\*\*\*

### Le fromage

Trilogie de fromages des étables et bergeries de France

### Les desserts

Saint Honoré à ma façon au caramel, crème à la vanille de l'île Maurice (individuel)

OU

Crèmeux de fromage blanc, marmelade de framboise au poivre de Timut (individuel)

\*\*\*\*\*

Pain fournis avec la prestation