



Cuisine du Soleil

Menu buffet « Jasmin de Grasse » 2024 À 78.00 € / personne, Hors boissons avec fromage

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table.

Si vous souhaitez panacher un supplément de 60 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

Cocktail apéritifs

9 pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous

Les Poissons

- Galette de sarrasin farci de lieu noir, épinard oignons frits (chaud)
- Tartelette crème d'olive tomates, thon mariné soja
- Wrap avocat épinard et saumon frais
- Pan cake chou fleurs crevettes
- Toast courgette rascasse poivrons
- Biscuit poivrons/ tapenade/ anchois mariné
- Pissaladière (chaud)
- Feuilleté turbo au citron

Les viandes

- Sablé parmesan ricotta au basilic et œuf de caille dur
- Tartelette de tartare de bœuf à l'italienne
- Pomme de terre farci crème de foie gras et graines (chaud)
- Wrap viande des grisons fromages frais et oignons frits
- Navette mortadelle beurre de truffes
- Profiterole céleri truffes magret de canard fumé
- Vol au vent de champignons, veau, volaille

Les végé

- Courgette farcie niçoise
- Quiche carotte tofu au piment d'Espelette (chaud)
- Champignons farci cervelles de canut
- Tartelette aubergines feta (chaud)
- Trucchia de Blettes à la niçoise
- Brocolis cake mozzarella (chaud)

Buffet d'entrées

Choisir 6 entrées dans la liste ci-dessous :

- Trilogie de charcuteries Italienne (viande)
- Salade de choux chinois aux épices thaïs et émincés de boeuf (Viandes)
- Ballotine en croûte de feuilletage aux deux viandes (viande)
- Salade de choux fleurs frits, tomates et halloumi grillés (viande)
- Salade de pomme de terre, dinde, tomates, œufs dure, vinaigrette fines herbes

- Salade d'Espadon et pâtes riso au curry (poissons)
- Tartare de saumon mangue et pomme verte (poisson)
- Ballotine de lieu noir aux algues (poisson)
- Tataki de thon mariné sur un lit de quinoa (poissons)
- Salade avocat, crevettes, tomates, courgettes (poisson)

Salade d'aubergines, pois chiches, tome de brebis (vege)
Salade de tomates et perles mozzarella au pistou (vege)
Salade de courgette à la tomate confite et pistou (vege)
Barigoule d'artichauts à la provençale (vege)
Légumes à la grecque (vege)
Salade de carottes, cébettes, gingembre, pousses de soja (vege)

Le plat en Buffet

Choisir un poisson une viande

Pavé de lieu noir confit à l'huile d'olive minute au romarin et ail,
Confits d'aubergines, émulsion de poivrons rouge, risotto arborio aux herbes
Ou
Duo de rouget et daurade façon façon bouillabaisse, pomme de terre vapeur safrané
Ou

Pavé de veau rôti sauce graine de moutarde parfumé à l'estragon et
Brochette de champignons de Paris, Pomme de terre écrasée

Ou

Paleron de bœuf confit à basse température, sauce daube parfumés à la truffes,
Gnocchis sautés aux herbes
(Possibilité de Viande Hallal sur demande)

Les Fromages des étables et bergeries de France et d'Europe (sup/ 6.50 €)

Ce qui n'est pas consommé n'est pas laissé au client

Les desserts

Choisir 2 desserts dans la liste ci-dessous

« Carros » / Mousse vanille, fraises, biscuit rhubarbe (en saison) (fraisier)
« San remo » / framboise, mascarpone, basilic, biscuit cuillère (en saison)
« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie
« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel
« La colle sur loup » / carottes cake, pomme verte, mousse verveine, gelée granny
« Nice » / Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison)
« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton
« Villeneuve Loubet » / gelée de cidre, mousse vanille, pommes sautée, Génoise
« Cagnes/sur mer » / Sablé agrumes, mandarine, mousse chocolat blanc (en saison)
« Vence » / shortbread, fromage blanc, nectarine, citron (en saison)
« La trinité » / Chocolat caramel noisette biscuit moelleux

Pain « Maison Fournis avec votre prestation

Menu « Buffet Capucine » 2023

À 66.00 € / personne, Hors boissons

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

Cocktail apéritifs

6 pièces cocktail à choisir dans la liste ci-dessous

Les Poissons

Galette de sarrasin farci de lieu noir, épinard oignons frits (chaud)
Tartelette crème d'olive tomates, thon mariné soja
Wrap avocat épinard et saumon frais
Pan cake choux-fleurs crevettes
Toast courgette rascasse poivrons
Biscuit poivrons/ tapenade/ anchois mariné
Pissaladière (chaud)
Feuilleté turbo au citron

Les viandes

Sablé parmesan ricotta au basilic et œuf de caille dur
Tartelette de tartare de bœuf à l'Italienne
Pomme de terre farci crème de foie gras et graines (chaud)
Wrap viande des grisons fromages frais et oignons frits
Navette mortadelle beurre de truffes
Profiterole céleri truffes magret de canard fumé
Vol au vent de champignons, veau, volaille

Les végé

Courgette farcie niçoise
Quiche carotte tofu au piment d'Espelette (chaud)
Champignons farci cervelles de canut
Tartelette aubergines feta (chaud)
Trucchia de Blettes à la niçoise
Brocolis cake mozzarella (chaud)

Buffet d'entrées

Choisir 5 entrées dans la liste ci-dessous :

Trilogie de charcuteries Italienne (viande)
Salade de choux chinois aux épices thaïs et émincés de boeuf (Viandes)
Ballotine en croûte de feuilletage aux deux viandes (viande)
Salade de choux fleurs frits, tomates et halloumi grillés (viande)
Salade de pomme de terre, dinde, tomates, œufs dure, vinaigrette fines herbes

Salade d'Espadon et pâtes riso au curry (poissons)
Tartare de saumon mangue et pomme verte (poisson)
Ballotine de lieu noir aux algues (poisson)
Tataki de thon mariné sur un lit de quinoa (poissons)
Salade avocat, crevettes, tomates, courgettes (poisson)

Salade d'aubergines, pois chiches, tome de brebis (vege)
Salade de tomates et perles mozzarella au pistou (vege)
Salade de courgette à la tomate confite et pistou (vege)
Barigoule d'artichauts à la provençale (vege)
Légumes à la grecque (vege)
Salade de carottes, cébettes, gingembre, pousses de soja (vege)

Le plat en Buffet

Choisir un poisson une viande

Filet de lieu noir confit à l'huile d'olive minute au romarin et ail, aubergines confites,
Émulsion de poivrons rouge, risotto arborio aux herbes
Ou

Pavé de cabillaud façon façon Aioli, pomme de terre safrané, Méli-mélo de légumes
Ou

Haut de cuisse de poulet rôti en fricassée aux champignons, « gnocchi cané merda »
Ou

Confit d'épaule d'agneau, Gratin dauphinois, courgettes sautées à la marjolaine
(Possibilité de Viande Hallal sur demande)

Plateau de Fromage des étables et bergeries de France et d'Europe (sup 6.50 € / pers)

Ce qui n'est pas consommé n'est pas laissé au client

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« Carros » / Mousse vanille, fraise au basilic, biscuit rhubarbe (en saison)

« San Remo » / framboise, mascarpone, basilic, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« La colle sur loup » / carottes cake, pomme verte, mousse verveine, gelée granny

« Nice » / Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison)

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

« Villeneuve Loubet » / gelée de cidre, mousse vanille, pommes sautée, Génoise

« Cagnes/sur mer » /Sablé agrumes, mandarine, mousse chocolat blanc (en saison)

« Vence » / shortbread, fromage blanc, nectarine, citron (en saison)

« La trinité » / Chocolat caramel noisette biscuit moelleux

Pain « Maison Fournis avec votre prestation

Menu «buffet » Marguerite

À 46.00 € / personne, Hors boissons en livraison uniquement

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table.

Trilogie de Canapés à inspiration du chef

Buffet d'entrées

Choisir 3 entrées dans la liste ci-dessous :

Salade de chou chinois aux épices thaïs et volaille (Viandes)

Tourte bohémienne au lard fumé (viande)

Salade de chou fleurs frits, bœuf et halloumi grillés (viande)

Salade de pomme de terre et saumon aux herbes (poissons)

Salade de thon, pâtes riso au curry (poissons)

Salade de concombre, tomates et lieu noir (poisson)

Salade d'aubergines et poivrons, pois chiches, tome de brebis (vege)

Salade de tomates et perles de mozzarella au pistou (vege)

Salade de courgette à la tomate confite et pesto (vege)

Choisir 1 poisson et une viande

Sauté de haut de cuisse de poulet mariné au citron sur wok de légumes, riz printaniers, sur

Ou

Curry de légumes au tofu (végé)

Ou

Sauté d'agneau à l'ail et au thym, gratin dauphinois

Ou

Dos de merlu mariné au pistou, sauce vierge, gnocchi sauté et légumes du moment

Ou

Dos de cabillaud à l'aïoli, Méli-mélo de légumes et pomme de terre vapeur

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« San Remo » / framboise, mascarpone, basilic, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« Nice » / Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison)

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

« Villeneuve Loubet » / gelée de cidre, mousse vanille, pommes sautée, Génoise

« Cagnes/sur mer » /Sablé agrumes, mandarine, mousse chocolat blanc (en saison)

« Vence » / shortbread, fromage blanc, nectarine, citron (en saison)

« La trinité » / Chocolat caramel noisette biscuit moelleux

Pain « Maison Fournis avec votre prestation

Menu buffet froid « Trèfle blanc » À 38.00 € / personne, Hors boissons en livraison uniquement

Buffet froid minimum 20 personnes

Choisir 6 canapés apéritifs dans la liste ci-dessous

Les viandes

Navette de chèvre frais au romarin
Navette mortadelle beurre de truffes
Pancake pistou crème d'épinard magret de canard fumé
Wrap de viandes des grisons, oignons frits, moutarde feuilles

Les veges

Profiteroles Artichauts truffes
Courgette farcie
Sablé parmesan Tomates confites et œuf de caille

Les poissons

Pannequet de saumon aux herbes
Tartelette avocat thon mariné
Wrap saumon courgettes

Trio de viande froide / choisir dans la liste ci-dessous /

Haut de cuisse de poulet

Rôti de Bœuf

Rôti de porc

Gigot d'agneau

Filet de canette

Accompagné de sauce mayonnaise, cocktail et mesclun

Choisir 4 salades dans la liste ci-dessous/

Salade de choux chinois aux épices Thai

Salade de pâtes riso au curry

Salade Piémontaise au jambon, œufs durs aux herbes et câpres

Macédoine de petits légumes aux herbes et tomates confites

Salade d'aubergines pois chiche et feta

Salade de bohémienne de légumes méditerranéens

Salade de tomates et mozzarella buffala au pistou

Taboulé de quinoa poivrons, tomates, concombre, persil

Salade de courgette au pistou, tomate confite et pignons de pins (végé)

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« San Remo » / framboise, mascarpone, basilic, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« Nice » / Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison)

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

« Vence » / shortbread, fromage blanc, nectarine, citron (en saison)

Pain « Maison Fournis avec votre prestation

Menu buffet froid « Trèfle blanc » **À 30.00 € / personne, Hors boissons en livraison uniquement**

Buffet froid minimum 20 personnes

Choisir 4 salades dans la liste ci-dessous

Salade de choux aux épices thaïs

Salade de pâtes rizzo au curry

Salade Piémontaise au jambon, œufs durs aux herbes et câpres

Macédoine de choux fleurs aux petits légumes

Salade d'aubergines pois chiche et feta

Salade de bohémienne de légumes méditerranéens

Salade de tomates et mozzarella buffala au pistou

Taboulé de quinoa poivrons, tomates, concombre, persil

Salade de courgette au pistou, tomate confite et pignons de pins (Végan)

Quatuor de viande froide / choisir dans la liste ci-dessous /

Haut de cuisse de poulet

Pérugine,

Rôti de Bœuf

Rôti de porc

Gigot d'agneau

Filet de canette

Accompagné de sauce mayonnaise, cocktail et tartare et mesclun

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

« Cagnes/sur mer » /Sablé breton, orange, mousse chocolat blanc

« Vence » / shortbread, fromage blanc, pêche, citron

« La trinité » / Chocolat caramel noisette biscuit moelleux

Pain Fournis avec votre prestation
