



Carte Repas
Automne Hiver 2015-16



Les menus

Pour vos événements festifs, en famille, entre amis, avec vos clients ou ouverts au public, nous vous proposons diverses formules de repas, déjeuners ou dîners, entièrement personnalisables. Chacune peut être servie, emportée ou encore livrée...

Bref, ajustables à souhait!

- des produits frais et de saison,
- des produits régionaux,
- une production artisanale,
- une offre adaptée à vos besoins,



Apéritif Gourmet



Pièces froides

Dôme de chèvre sur caviar de tomates confites // Variante de canapés gourmets // Farandole de verrines gourmandes de saison // Mini macaron foie gras - truffe blanche // Mini cônes garnis // Spirale de saumon aux baies roses // Pique de clubs assortis // Mini tartelettes de légumes d'automne // Wrap italien,

Pièces chaudes

Barbajuan & crème de pequillos // Mini croque provençal // Arancini aux tomates confites et mozzarella // Rösti chèvre bacon // Mini grenailles garnies,

Apéritif Gourmand

Pièces froides

Mini moelleux olives noires & crème de chèvre // Farandole de canapés gourmands // Blinis nordique // Mini cakes saumon aneth // Fritata de pomme de terre aux oignons doux // Wrap italien // Pizza napolitaine // Tapenade & Riste d'aubergines, petits croûtons aux herbes de Provence,

Pièces chaudes

Pissaladière // Acras de Morue // Rösti chèvre bacon // Petits feuilletés assortis,



Menu du Marché

Entrée

Pressé de canard confit, cœur de foie gras, confiture d'oignons,
Mesclun,

Ou

Dôme au saumon et miette de crabe, petits légumes, salade croquante
au citron confit,

Ou

Crumble de légumes d'hiver, salade mâche & copeaux de magret fumé,

Poisson chaud

Kouloubiac de saumon, velours d'herbes sauvage,
Ou

Filet de muge doré rôti, bohémienne de légumes,
Ou

Bouchée à la Reine Marine, sauce Champagne,

Plat

Gigot d'agneau confit "12 heures",
Ou

Suprême de pintade farcie aux cèpes,
Ou

Confit de joue de porc aux olives,

Avec

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive & papeton de légumes,
Ou

Dauphinois en cassolette & légumes d'hiver rôtis,

Assiette bergère

Brie, bleu & verdurette,

Dessert

Omelette norvégienne glacée flambée devant vos convives,
Ou

Poire rôtie au vin d'épices en robe moelleuse de chocolat,
Ou

Coupe vacherin glacée aux fruits rouges,

Café / thé

Eau de source

Pain

Service inclus de 12 h à 16 h ou durée équivalente

(Autre durée sur devis)

Formule complète 2 plats

(Entrée+ Plat+ Fromage +
Dessert + Café / thé +
eau + pain) à partir de

25.50 € TTC

Formule complète 3 plats

(Entrée+ Poisson+ Plat+
Fromage + Dessert +
Café / thé + eau + pain)
à partir de

27.50 € TTC

*Tarif garanti pour un minimum de 90
convives & dans un rayon de 30 km de
notre entrepôt.*

Inclus dans la formule :

- Le personnel de service supervisé par un Maître d'Hôtel et la brigade de cuisine encadrée par un Chef,
- Le nappage blanc, les serviettes de table,
- Les chemins de tables éventuels adaptés au thème ou au couleur de l'évènement,
- les décorations de buffet d'apéritif et des tables,
- La mise de table avec vaisselle et verrerie (non jetable),
- Les glaçons, salières et poivrières, les panières à pain,
- La logistique en camion réfrigéré présent sur le site pendant la durée de la prestation,
- Le matériel de réchauffe.

Non inclus dans la formule :

- La fourniture des boissons (proposées en option),
- L'apéritif (proposé en option),
- Le mobilier : fourniture, mise en place et rangement,

Menu de Gala

Entrée

Lingot de foie gras aux figues & Tonnelet de ravioles de foie gras en consommé de canard, Mesclun à l'huile de noisette,

Ou

St jacques juste snackées, réduction de Montbasillac, Huitres gratinées au champagne,

Ou

Cannelloni de saumon en gravlax,
Fine farce à la ricotta et citron confit,
Salade croquante & Chips de riz à l'encre de seiche,

Poisson chaud

Raviole de lotte et petits légumes,
Crème safranée et huile de roquette,

Ou

Roti de loup aux gambas
sur coussin de polenta crémeuse aux olives noires,

Plat

Effeillée d'agneau confit "12 heures",

Ou

Mignon de veau Rossini,

&

Mille feuilles de pomme de terre & légumes anciens façon Barigoule,

Fromages

Farandole de fromages assortis au plateau,

Dessert

Mini charlotte aux fruits rouges,

Ou

Mille feuilles de crêpes aux pommes rôties à l'Armagnac,
Coulis de caramel au beurre salé,

Café / thé

Eau de source

Pain

Service inclus de 12 h à 17 h ou durée équivalente

(Autre durée sur devis)

Tarification sur devis

Inclus dans la formule :

- Le personnel de service supervisé par un Maitre d'Hôtel et la brigade de cuisine encadrée par un Chef,
- Le nappage blanc, les serviettes de table,
- Les chemins de tables éventuels adaptés au thème ou au couleur de l'évènement,
- les décorations de buffet d'apéritif et des tables,
- La mise de table avec vaisselle et verrerie (non jetable),
- Les glaçons, salières et poivrières, les paniers à pain,
- La logistique en camion réfrigéré présent sur le site pendant la durée de la prestation,
- Le matériel de réchauffe.

Non inclus dans la formule :

- La fourniture des boissons (proposées en option),
- L'apéritif (proposé en option),
- Le mobilier : fourniture, mise en place et rangement,







Contact Commercial

Florence CARTIER

Alisson BLAIN

Agence Commerciale Grand Avignon

ZAC du Colombier - 13150 BOULBON

Agence Commerciale d'Arles

Rte de Gageron - 13200 ARLES

04 90 43 93 16 - contact@5sur5receptions.com

www.5sur5receptions.com

