

Menu Épicurien en traiteur

Apéritif servi en trois temps :

- 1) Dégustation de Mise en bouche de la Terre (service au plateau)
- 2) Dégustation de Mise en Bouche de la Mer (service au plateau)
+ Atelier 1 (découpe de jambon devant les invités)
- 3) Atelier 2 (cuisson sur plancha devant les invités) servi juste avant le plat de résistance

En attendant tous les invités....

Mikados de Crudités en Croque Sel et sa Crème Ail & Ciboulette

Dégustation de la Terre

Toast au Chèvre Frais et Tomate Confitée

Croustillant d'Échalotes

Toast de Gésiers sur Confit d'Oignons

ATELIER N°1

Jambon à la Coupe

Dégustation de la Mer

Pique de Crevette Marinée

Toast Avocat et Écrevisses

Aumônière de Saint-Jacques au Chorizo

ATELIER N°2

Espadon à la plancha sur Crème aux Épices Douces

ATELIER N°3

Foie Gras de Canard Frais poêlé à la plancha sur son Pain Moisson

Déjeuner servi à table :

*Terrine de Foie Gras de Canard Mi-cuit aux Diamants de Guérande,
Confits d'Oignons et Tomates, Petit Pain à l'Ancienne*

ou

*Carpaccio de la Mer en Trois Façons à l'Aneth, Saladette aux Agrumes
Saumon, Lotte et Thon*

ou

*Terrine de Foie Gras de Canard au Jambon Cru,
Perles de Figs, Petit Pain au Pavot*

~

Pavé de Veau aux Girolles,

ou

Tournedos de Canard Grillé Jus au Floc de Gascogne

ou

Brochette de Filet Mignon de Canard aux Pêches

~

*Stracchi de Pomme de Terre,
Brochette de Légumes Grillés*

~

*Gourmandises des Alpilles
Quelques Feuilles, Perles d'Olives*

~

*Pièce Montée des Mariés
ou
Gâteau des Mariés*

Auberge du Lion d'Or