



l'Epicurien

ÉTÉ
2027

RAFFRAÎCHISSEMENT

Raffraîchissement à votre arrivée servis en bonbonnes:
Citronnade, grenadine et menthe
ou eaux infusées: gingembre-citron-orange, concombre-citron-menthe et fruits fruits

APERITIF 25 PIÈCES

Composé de 5 bars dont ces 3:

- **Le Bar-Bar:** Pastis, Whisky, Martini blanc, Porto, Cocktail alcoolisé en bonbonne, Coca-cola, Coca-cola zéro, jus de pomme, ananas et orange, eau plate et pétillante.
(Elaboration de cocktail minute en option)
- **Bar Provençal:** Assortiment de crudités, caviar d'aubergine, poivrade, tapenade, brandade de morue, tapenade verte et noire, verrines fraîcheur, soupe au pistou, pissaladière, pizza cocktail, petits fours.
- **Bar Plancha:** animation live cooking à la plancha, magret de canard au poivre, Brochette de poulet caramélisé, gambas flambées au pastis, légumes marinés grillés.

Et pour personnaliser votre apéritif, 2 bars au choix parmi:

Animation live cooking :

Bar à burger, Bar à burrata, Bar à découpe de jambon cru, Bar à pattes, Bar à grillades, Bar à fruits de mer à la plancha, Bar à pattes dans la meule de parmesan, Bar à foie gras (+5€/pers.)

En libre service:

Bar à sushi, Bar à gaspachos, Bar à saumon gravlax,

Vin et champagne à votre charge, service sans droit de bouchon.

LE PLAT CHAUD

Au choix pour l'ensemble des convives :

Nos viandes grillées:

- Magret de canard grillé sauce morilles
- Cuisse de poulet rôtie et sa sauce aux écrevisses

Nos viandes confites, cuisson 7h en basse température:

- Souris d'agneau confite au vin blanc et jus de thym
- Pièce de bœuf confite en graisse de canard et sa sauce à l'échalotte
- Pièce de veau confite déglacée au Riesling et sauce foie gras

Nos poissons:

- Filet dorade avec sa sauce anisée
- Noix de Saint jacques de Bretagne et sa sauce au pastis

Nous pouvons également vous proposer une sélection de plats végétarien et vegan.

Servis avec deux accompagnement:

- Une tarte tatin de tomate à l'arlésienne **ou** un écrasé de pomme de terre à la truffe d'été (supplément 2€/pers.)
- Une courgette creusée en farce de légumes du soleil, pignons grillés et basilic.

LE FROMAGE

Notre ardoise de fromage du terroir Français servi à table ou en buffet.
Accompagné de confiture, miel, fruits secs et mesclun de jeunes pousses.





LE DESSERT

Le Bar à fruits de saisons

Et au choix:

- Assortiment de petits gateaux:

Eclairs, Trianon, tartes aux citrons, tartes aux fruits...

ou

- Pièce montée à thème: choux (2 pièces) **ou** entremets **ou** macarons (3pièces)

LES BOISSONS

Pour accompagner le repas et la soirée dansante:

- Eaux plates et pétillantes
- Sodas et jus de fruits
- Café et infusions

Option vin à volonté:

- Domaine Virant:

Vin pays de caractère en rouge et rosé 8€/pers.

- Château Virant:

Coteaux d'Aix, cuvée château Virant A.O.P en rouge, rosé et blanc 14€/pers.

Le champagne est fourni par le client et servi par nos soins sans droits de bouchons.

INCLUS

Nos prestations comprennent:

- La mise en place
- Les tables de buffet et leurs nappages
- Les couverts inox et assiettes blanches
- La verrerie
- Les nappes et serviettes blanches
- Glaçons
- La décoration des buffets
- Le centre de table à choisir parmi nos modèles (compositions florales en option)
- Personnel de service: un maitre d'hôtel, serveurs et personnel de cuisine

La prestation de service débute à l'apéritif et jusqu'à 3h du matin.

LES TARIFS

109€ ttc par personne pour un minimum de 50 adultes jusqu'à 80 adultes.

99€ ttc par personne pour un minimum de 80 adultes.

30€ ttc menu enfants et/ou prestataires

Frais de déplacement en dehors de notre zone = 600€





NOS OPTIONS:

Machine à Granita:

Granita alcoolisée ou non, 2 parfums au choix.

12L **350€**

24L **450€**

Machine à barbe à papa:

Fraise, Framboise ou vanille.

100€

Jambon cru à la découpe:

Servi avec pains spéciaux, beurre, cornichon et parmesan

250€

Fontaine à chocolat:

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais et Chamallow

3€/pers.

Candy Bar:

Création d'un CandyBar avec bonbons, bonbonnières et supports de présentation

4€/pers.

Bar à bière:

Tireuse à bière style champêtre ou dans un fût professionnel

30L **300€**

Cascade de champagne:

Environ 90 verres superposés sur une structure en plexi. (Champagne non inclus)

90€

Pièce montée glacée:

Cornet 4 parfums ou tranche 3 parfums au choix.

9.50€/pers.

Wedding Cake:

100% personnalisable, parfums, couleur et thème.

9.50€/pers.

En remplacement du dessert

Pièce montée en éclairs:

Parfums et couleurs au choix, 2 pièces par pers.

9.50€/pers.

En remplacement du dessert

Cupcakes:

Parfums et couleurs au choix

3.50€ pièce

Bar à cocktail tarif sur devis

