



*Plaisirs  
&  
Gourmandises...*

# Passons au bar...

## Apéritifs

1 coupe ou 1 soft & 1 assortiment de 3 amuse-bouche.

*Bulles à gogo*

Ice Tropez Cocktail pétillant créé à Saint-Tropez à base de vin rosé, aromatisé à la pêche blanche, Ice Tropez 0% (sans alcool) & Bau de Provence

9.00 € /pers.

*Côtes de Provence*

Château Pampelonne à déguster en 3 couleurs

9.00 € /pers.

*Champagne*

Louis Philippe, cuvée des étoiles

13.00 € /pers.

## Cocktails

1 heure d'open bar avec 1 vasque de cocktail alcoolisé, vin rosé, soft & 1 assortiment de dry snacks. 1 vasque de cocktail non-alcoolisé sur demande.

19.00 €/pers.

*Punch*

Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue, jus de goyave, sirop de sucre de canne

*Mojito*

Rhum blanc, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante

*Margarita*

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

*Blue Lagoon*

Rhum blanc, Curaçao bleu, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

*Soupe pétillante*

Cointreau, vin blanc pétillant, citron, sirop de sucre de canne

## Pastissade

Open bar d'une heure avec Pastis, Bau de Provence, Ice Tropez, vin Côtes de Provence AOC blanc et rosée, jus de fruits & soda

20.00 €/pers.

Déclinaison Provençale en accompagnement : tartes du soleil, sablés, panier de légumes de saison & anchoïade, croûtons de tapenade, toasts au caviar d'aubergines.

## Open Bar

*30 minutes* parmi Champagne, Whisky JB, Gin, Vodka, Martini, Pastis, bière pression, kir, jus de fruits, sodas

16.00 €/pers.

*1 heure*

21.00 €/pers.

*Ticket Open Bar*

5.00 €/ticket

1 ticket = un jus de fruits, un soda ou une bière pression

2 tickets = un alcool fort parmi Whisky JB, Gin, Vodka, Rhum Barcardi, Cachaça, Tequila avec accompagnement soda ou jus de fruits, ou un digestif

## Bouteilles

Whisky JB, Gin, Vodka, Martini, Rhum & les "softs"

100.00 €/bout.

Champagne Louis Philippe - Cuvée des étoiles

65.00 €/bout.

# Bouchées gourmandes

Verrines, feuilletés & canapés, mignardises selon l'heure.

1.40 € / pièce

## Mini Froids :

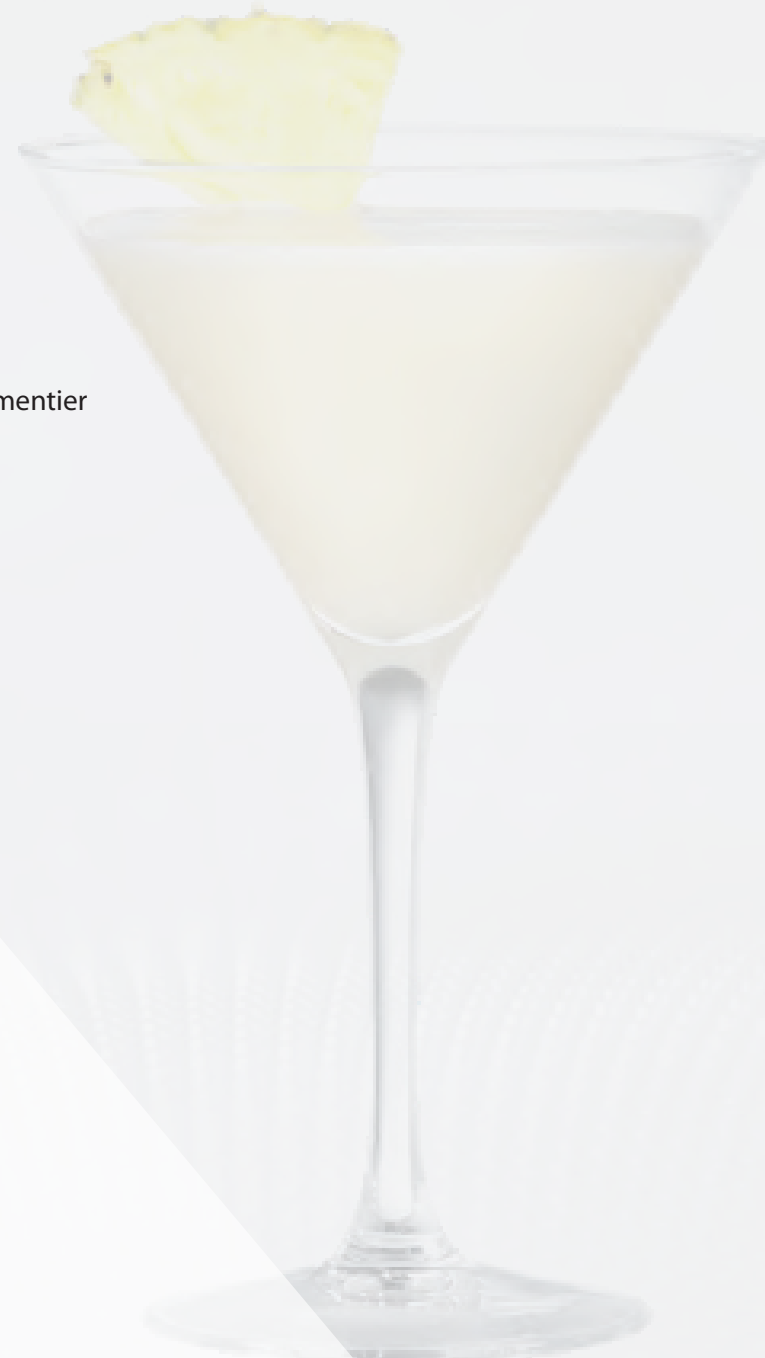
Blinis saumon fumé et crème acidulé aux deux citrons  
Betteraves & mousse de chèvre  
Pic tomates mozzarella au basilic  
Gaspacho de petits pois  
Gaspacho andalou  
Gaspacho de betteraves  
Burger chèvre & tomates confites  
Burger mousse de roquefort & figues  
Brochette magret fumé & abricots moelleux  
Langoustines & julienne de légumes au curry  
Caviar d'aubergines & rouget  
Chèvre aux épices & gressin au pavot  
Foie gras à la fleur de sel & chutney de mangues  
Jambon de pays pointes d'asperges & copeaux de parmesan  
Douceur de foie gras & figues  
Tartare de daurade & gambas  
Cake figues & roquefort  
Cake tomates séchées, olives & thym  
Cake poivrons, thon & ciboulette  
Pic de melon & jambon cru  
Avocat & crevettes marinées  
Mousse de foie gras, chutney d'ananas & pain d'épices  
Crème brûlée tomates & basilic  
Tartare de daurade & légumes croquants  
Cuillère de crevettes à la thaïlandaise  
Duo de magrets aux éclats de noisettes  
Mini club poulet à l'indienne  
Sandwich nordique surimi concombre  
Pic de saumon mariné & concombre  
Brochette de poulet tandoori & ananas  
Radis noirs & crabe mariné  
Mini pan bagnat  
Omelette provençale

## Mini Chauds :

Mini pissaladière  
Mini pizza  
Beignet de sardine  
Tempuras de légumes  
Sucette d'escargot & son beurre  
Verrine d'agneau à l'orientale façon Parmentier  
Beignet de crevettes  
Accras  
Risotto aux cèpes  
Risotto Saint-Jacques & chorizo  
Pic de bœuf mariné  
Barbajouan

## Mini Sucrés :

Tartare de fruits frais  
Mini tartelette  
Déclinaison de crèmes brûlées  
Panacotta miroir passion  
Chou à la crème  
Mini tatin  
Macaron  
Verrine façon forêt noire  
Soupe d'abricots au romarin  
Duo de mousses de fruits  
Mini baba au rhum  
Fromage blanc, crème de marrons  
Millefeuille chocolat  
Fromage blanc coulis passion  
Panacotta aux fruits rouges



# Les Menus Jardins Maxime

Rouleau de printemps au saumon  
mi-cuit, cacahuètes grillées &  
pointe de wasabi, salade thaï  
000

Carré d'agneau, purée aux fines  
herbes & échalotes fondantes  
000

Crèmeux chocolat blanc &  
crème de coco aux framboises,  
coulis de fruits jaunes

N°1

Mille-feuille de tomates & chèvre,  
crumble au parmesan  
000

Papillote transparente  
de cabillaud & petits légumes  
000

Tartelette chocolat orange

N°2

Carpaccio de bœuf mariné  
aux aromates &  
copeaux de parmesan  
000

Risotto aux légumes  
& curry de gambas  
000

Verrine crème de citron meringuées

N°3

Panna cotta mozzarella basilic,  
chips de coppa & gaspacho  
000

Tronçon de maigre piqué à  
l'anchois, panisse au basilic,  
mousseline de poivrons  
000

Crème brûlée aux grains de vanille

N°4

Eclair salé au guacamole,  
crevettes & dés de mangues  
000

Daurade en filet marinée au  
gingembre & citron vert,  
bohémienne de légumes  
000

Ile flottante à notre façon

N°5

Soupe froide de courgettes, faisselle  
aux tomates confites & fines herbes  
000

Filet de bar, muffin aux  
basilic, pignons & parmesan,  
caviar d'artichauts  
000

Mousse glacée à la mangue, ananas  
caramélisé & glace au chocolat

N°6

Tataki de thon aux sésames  
000

Magret de canard, jus corsé aux  
épices & miel  
000

Riz au lait, abricot au romarin

N°7

Zéphyr de saumon & sa bisque  
de crustacés  
000

Pavé de bœuf jus court,  
pommes Anna au thym & roquette  
000

Fondant au chocolat, fenouil confit

N°8

34,00 €

Vin de Pays, 1 bouteille pour 3  
Eaux minérales & café

## Autour de la Provence

Anchoïade, tapenade, sauce fromage blanc aux fines herbes accompagnées de croûtons et légumes croquants  
Soupions à la persillade  
Salade de riz & rouget aux senteurs provençales  
Selle d'agneau froide  
Crespeou  
Légumes grillés & légumes marinés  
Salade niçoise  
Crostinis  
Salade d'épeautre ensoleillé  
○○○○○  
Bourride de poissons  
Petits farcis à notre façon  
○○○○○  
Buffet de fromages  
○○○○○  
Buffet de desserts

## Saveurs du Monde

Makis & rouleaux de printemps  
Tataki de thon  
Guacamole & chips tortillas  
Salade thaïlandaise (*pousses d'épinard & de soja, carottes, bœuf émincé, gingembre, coriandre, tomates cerises*)  
Tzatziki  
Salade créole (*riz, mangue, surimi, oignon rouge & ciboulette*)  
Salade californienne (*salade, ananas, pommes, saumon fumé, crevettes, quartier de tomates*)  
Coleslaw à l'indienne  
Duo de blé & quinoa en salades aigre douce  
○○○○○  
Colombo d'espadon  
Nouille chinoise au poulet & noix de cajou  
○○○○○  
Buffet de fromages  
○○○○○  
Buffet de desserts

## Méditerranéen

Caviar d'aubergine au miel & romarin, houmous servis avec des croûtons à l'huile d'olive  
Salade de concombre à la grecque  
Pépinettes à l'italienne  
Taboulé libanais  
Salade de pois chiche à l'orientale  
Panaché de charcuterie (*coppa, figatelli, jambon Serrano*)  
Gambas froides en marinade  
Gaspacho  
Tortillas aux pommes de terre, poivrons & chorizo  
Salade Caesar  
○○○○○  
Paella de poissons  
Sauté de veau méridionale & polenta moelleuse  
○○○○○  
Buffet de fromages  
○○○○○  
Buffet de desserts

## Entre Terre & Mer

Darne de saumon froides sauce béarnaise  
Buisson de crevettes & bulots  
Roulé de saumon fumé et rollmops  
Huitres fines de claires & vinaigre à l'échalote  
Ananas garnis  
Carpaccio de bœuf  
Rémoulade de céleri & pommes  
Mix de crudités  
Duo de viandes froides  
○○○○○  
Magret d'oie aux épices  
Pommes de terre grenailles rôties  
Fricassée de petits poulpes à la provençale  
○○○○○  
Buffet de fromages  
○○○○○  
Buffet de desserts

Vin de pays en 2 couleurs, 1 bouteille pour 3, eaux minérales & café.

45.00 €

30 personnes minimum.

# Les Buffets à la Carte

Créez votre buffet en choisissant parmi la sélection 6 entrées, 2 plats chauds, 2 garnitures, plateau de fromages, 4 desserts.

## Les entrées

### LES SALADES

César  
Indienne  
Tomate mozzarella  
Salade grecque  
Salade niçoise  
Salade espagnole  
Taboulé  
Salade créole  
Légumes grillés

### LES TARTES SALES

Aux thon & poivrons  
Aux épinards & saumon  
Aux trois fromages  
Aux blettes

### LES TORTILLAS

Tortillas aux herbes folles  
Tortillas pommes de terre & chorizo  
Tortillas tomates & basilic  
Tortillas forestière

### LES TERRINE ET PATES

Terrine de Saint-Jacques  
Terrine de poissons  
Terrine de légumes  
Pâté en croûte  
Pâté de campagne

### LES ASSORTIMENTS

Fruits frais découpés (melons, pastèque, ananas...)  
Charcuterie variée  
Assortiment de la mer (huîtres, bouquets de crevettes, saumon fumé)

## Les plats

### LES VIANDES

Tajine d'agneau aux fruits moelleux  
Bœuf aux deux olives  
Cuisses de volaille laquées  
Rôti de veau au jus corsé

### LES POISSONS

Colombo d'espadon  
Marmite du pêcheur  
Daurade snackée  
Flétan au beurre d'aromates  
Filets de perche rôtis à la sarriette

### LES GARNITURES

Riz nature  
Pommes grenailles à l'ail & persil  
Pâtes au jus de tomates & origan  
Polenta aux olives  
Mousseline de carottes au cumin  
Tomates à la provençale  
Haricots verts & champignon de Paris sautés  
Julienne de légumes à l'huile d'olives

## Le sucré

Entremets chocolat  
Entremets fruits du moment  
Ile flottante & crème anglaise  
Délice de mousse au chocolat  
Fromage blanc & coulis  
Flan pâtissier  
Tarte poires amandes  
Crème caramel  
Tarte crumble  
Tropézienne  
Salade de fruits frais

Vin de Pays en 2 couleurs, 1 bouteille pour 3, eaux minérales & café.

45.00 €

30 personnes minimum.

## Buffet Barbecue

Salade Caprese  
Rosace de melon & chiffonnade de jambon cru  
Salade indienne : petits légumes croquants, ananas & poulet  
Salade de pousses de soja, crevettes & cœurs de palmier  
Salade mexicaine : maïs, haricots verts, haricots rouges, avocat  
& olives  
Salade tahitienne : dés de thon cru, carottes en julienne, noix de  
coco râpée et concombres en rondelles

Niçoise

○○○○○○○○

Côté barbecue :

Travers de porc à l'Américaine  
Brochettes de bœuf aux herbes,  
Merguez & chipolatas

Côté plancha :

Magret & mangue en duo  
Gambas marinées

Accompagnement :

Pommes de terre au four, sauce fromage blanc à la ciboulette &  
oignon rouge, légumes du soleil à la plancha aux senteurs de  
Provence

○○○○○○○○

Buffet de fromages

○○○○○○○○

Buffet de desserts

Vin de pays en 2 couleurs, 1 bouteille pour 3,  
eaux minérales & café.

45.00 €

## Barbecue Prestige

Salade de pommes de terre à la marocaine  
Salade grecque au boulgour  
Salade de pâtes méditerranéenne  
Salade sicilienne aux olives et fenouil à l'orange  
Carpaccio de melon & menthe fraîche  
Taboulé au saumon fumé  
Salade de riz façon niçoise  
Artichauts marinés au basilic

Pastèque

○○○○○○○○

Côté barbecue :

Côtelettes d'agneau au paprika & coriandre  
Brochettes de bœuf mariné aux herbes de Provence  
Escalopes de dinde au curry

Côté plancha :

Noix de Saint-Jacques à l'huile de basilic  
Espadon à la noix de coco  
Aiguillettes de canard au thym

Accompagnement :

Pommes de terre au four, sauce fromage blanc à la ciboulette &  
oignon rouge, légumes du soleil à la plancha aux senteurs de  
Provence

○○○○○○○○

Buffet de fromages

○○○○○○○○

Buffet de desserts

Vin Côtes de Provence en 2 couleurs, 1 bouteille pour 3,  
eaux minérales & café.

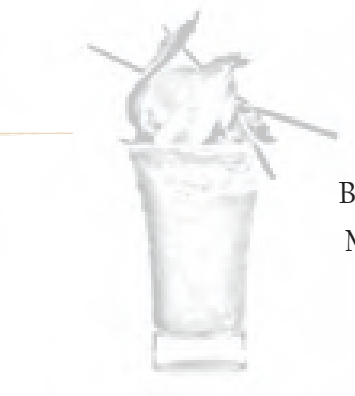
71.00 €

30 personnes minimum.

## Glycine

Gaspacho andalou  
Radis noirs & crabe mariné  
Caviar d'aubergines & rouget  
Pic tomates mozzarella au basilic  
Burger chèvre tomates confites  
Mini club poulet à l'indienne  
Langoustines & julienne de légumes au curry  
Omelette provençale  
Pic de saumon mariné & concombre  
Cake poivrons, thon & ciboulette  
Mini pissaladière  
Mini pizza  
Risotto aux cèpes  
Barbajouan  
Mini Tatin  
Macaron  
Verrine façon forêt noire  
Déclinaison de crèmes brûlées  
Tartare de fruits frais  
Fromage blanc, crème de marrons

31.00 €



## Physalis

Blinis saumon fumé & crème acidulée aux deux citrons  
Mousse de foie gras, chutney d'ananas & pain d'épices  
Mini club de poulet à l'indienne  
Burger mousse de roquefort & figues  
Duo de magrets aux éclats de noisettes  
Cakes tomates séchées, olives, thym frais  
Cuillère de crevettes à la thaïlandaise  
Tartare de daurade & légumes croquants  
Gaspacho de betteraves  
Crème brûlée tomates & basilic  
Sucette d'escargot & son beurre  
Risotto Saint-Jacques & chorizo  
Pic de bœuf mariné  
Verrine d'agneau à l'orientale façon Parmentier  
Panacotta miroir passion  
Tartelette aux fruits  
Mini baba au rhum  
Duo de mousse de fruits  
Soupe d'abricots au romarin  
Chou à la crème

35.00 €

Sont inclus :  
20 pièces/personne (14 salées + 6 sucrées)  
Eaux minérales (plate & gazeuse) 1 bout. pour 3  
Café

Vin de Pays (rouge & rosé) 1 bout. pour 3 = 3.00 €  
Côtes de Provence AOC (rouge & rosé) 1 bout. pour 3 = 8.00 €



# Les Menus Gourmands

## Les entrées

Foie Gras de canard au naturel, poivrons grillés,  
rémoulade de fèves aux herbes

Tarte pissaladière à l'oignon & à l'anchois,  
filet de rouget, huile de roquette

Œuf 65°, mousseline de courgette,  
champignon du moment, huile de truffe, mouillette

## Les poissons

Rouelle de lotte, mitonnée de fenouil, poireau, tomate,  
bouillon en bouillabaisse au safran

Travers de bar, légumes à plat au thym,  
jus brun aux pitchoulines

Blanc de Saint-Pierre clouté au basilic,  
minestrone de courgette & tomate, écrasé de pomme de  
terre

## Les desserts

Mille feuilles chocolat marron, et sa fraîcheur vanille

Soupe de fruits rouges et son sorbet,  
tuile aux éclats de pistaches

Ananas rôti aux fruits de la passion,  
crèmeux chocolat

## Les viandes

Croustillant de canon d'agneau à l'aubergine  
& aux champignons, jus à la sarriette

Filet de bœuf au sautoir, céleri à l'anchoïade,  
jus de daube

Mignon de veau poêlé, mousseline de carotte, pois chiches  
frits, panisse, sauce courte aux zestes d'orange

Choisissez votre aventure gourmande :

3 plats 38 € (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

4 plats 53 € (1 entrée, 2 plats, 1 dessert)

(Fromages en supplément 5 €/pers.)

Sont inclus :

Eaux minérales (plates & gazeuse) 1 bouteille pour 2

Café



# Pour accompagner ces mets, le restaurant vous ouvre sa cave...

## Château Minuty, Cuvée du Bailly, Côtes de Provence AOC.

8.00 € par personne, 1 bouteille pour 3.

**Rouge** : Robe profonde, belle couleur grenat. Vin tendre et gourmand. Nez intense, arômes de cassis et de fruits à noyaux. En bouche, il est structuré, rond et fin.

Accord mets et vin : Ce vin accompagnera à merveille plats en sauce, viandes grillées et repas ensoleillés.

**Rosé** : Robe brillante de couleur franche avec des nuances saumonées. Le nez est relativement complexe, offrant une palette équilibrée entre les notes amyliques (bonbon), d'agrumes, de fruits secs et d'abricots. La bouche est souple avec une très bonne longueur.

Accord mets et vin : Mariage remarquablement avec des plats typiquement méditerranéens, comme un poisson grillé aux herbes de Provence, ou des tomates à la provençale.

**Blanc** : Belle robe jaune pâle. Riche et équilibré, il délivre un nez aux arômes de tilleul et d'aubépine. En bouche, il exprime souplesse et structure, et délivre des notes de fruits secs mêlées à des saveurs de miel. Un vin élégant et fruité.

Accord mets et vin : Très agréable sur des rougets et des loups et daurades grillées.

## Château de Pampelonne, Côtes de Provence AOC.

10.00 € par personne, 1 bouteille pour 3.

**Rouge** : Robe brillante, jolis reflets violets. Nez puissant et complexe. Un rouge charnu et épicé aux tanins fins et à la finale racée.

Accords mets et vins : Accord parfait avec les viandes rouges, plats en sauce, desserts au chocolat noir, à partager pour un grand moment de plaisir.

**Rosé** : Robe rose claire. Au nez, des notes de fraise, framboise, fruits rouges. Une belle longueur en bouche, un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges. L'attaque est souple avec une belle résistance.

Accords mets et vins : Beau mélange avec un tartare de poisson, filets de rougets, loup grillé.

**Blanc** : Robe jaune claire, légèrement citronnée, nette et brillante. Bouche ample, ronde et suave. Vin très aromatique, élégant et floral à la finale d'agrumes.

Accords mets et vins : Excellent sur des crustacés, fruits de mer, ou encore fromage de chèvre.

## Château des Marres, Cuvée Prestige, Côtes de Provence AOC.

12.00 € par personne, 1 bouteille pour 3.

**Rouge** : Belle couleur pourpre aux reflets violines. Premier nez intense donnant un caractère sauvage, notes de sous-bois, fruits noirs, nuances vanillées et torrifiées. Chaleureux en bouche, tanins légèrement boisés, prêts à se fondre, présidant d'une bonne garde.

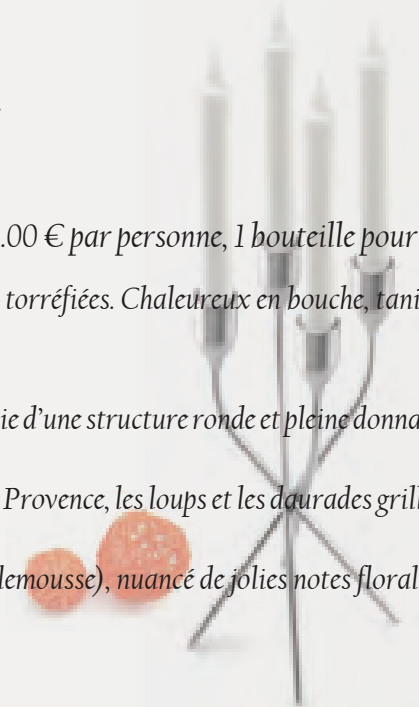
Accord mets et vin : Gibiers sauvages, civet de lièvre, plats en sauce tel que la daube provençale, fromage à fort caractère.

**Rosé** : Belle teinte rose pâle aux reflets nacrés. Son nez intense et complexe vous dirige sur des notes de pêche blanche et de fraise. Belle vivacité en attaque suivie d'une structure ronde et pleine donnant une fin de bouche particulièrement longue. Très bel équilibre.

Accord mets et vin : En apéritif avec une anchoïade et panier de crudités. Idéal pour accompagner les farcis à la provençale, les viandes grillées aux herbes de Provence, les loups et les daurades grillés au fenouil.

**Blanc** : Teinte pâle, reflets légèrement verts argentés d'une grande limpidité. Nez complexe aux arômes exotiques (passion) et une touche d'agrumes (pamplemousse), nuancé de jolies notes florales. Frais et acidulé en bouche, se développe progressivement sur la rondeur.

Accord mets et vin : Idéal à l'apéritif avec une tapenade, il accompagnera à merveille les poissons grillés.



# Les pauses... un instant de détente, un vrai moment de gourmandise...

## Les classiques

### Café d'accueil

Croissants & torsades  
Corbeille de fruits  
Café, thé, tisane, chocolat  
Jus de fruits  
Eaux minérales

### Pause-café

Muffins aux myrtilles ou chouquettes pépites  
de chocolat ou sacristain ou jalousies abricot ou  
palmiers ou tresses aux noix de pécan...  
Corbeille de fruits  
Café, thé, tisane, chocolat  
Jus de fruits  
Eaux minérales

7.00 €



## Les évasions sucrées

### Autour de la verrine

Fromage blanc & coulis de fruits  
Crème brûlée  
Forêt noire  
Crème mascarpone & compote d'abricots  
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

### Gourmandises de pays

Figues & raisins secs  
Nougat blanc  
Calissons d'Aix  
Brioche  
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

### A l'heure de la récréation

Crêpes au Nutella, sucre & confitures  
Trio de bonbons : Fraises Tagada, Bananes &  
Chamallows  
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

### Tutti-frutti

Brochettes de fruits frais  
Salade de fruits  
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

12.00 €

## Les douceurs salées

### Sur un air de Provence

Artichauts à l'huile  
Légumes & anchoïade  
Croûtons de tapenade  
Tomates séchées  
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

### Pic & croc

Saucisses cocktail  
Emmental en dés  
Figatelli  
Tomates cerises à croquer  
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

### Autour de la verrine

Crevettes sauce cocktail en verrine  
Verrine de carpaccio & basilic  
Duo tomates - mozzarella en verrine  
Café, thé, tisanes, jus de fruits, eaux minérales

12.00 €



# Le brunch

## Le sucré :

Croissants & pains au chocolat  
Pain blanc & pain aux céréales  
Céréales  
Brioche tranchée  
Cakes nature & cakes au chocolat  
Pancakes & sirop d'érable  
Cheese cake  
Crêpes  
Confitures de fruits, miel  
Compote de pomme  
Yaourts nature & yaourts aux fruits  
Fromage blanc & ses coulis  
Salade de fruits

## Les boissons :

Boissons chaudes (café, thé, lait, chocolat)  
Eaux minérales, jus de fruits & vin de Pays (1 bouteille pour 3).

30.00 € /adulte.

15.00 €/enfant.

## Le salé chaud :

Œufs brouillés  
Bacon  
Saucisses cocktail  
Galettes de pommes de terre  
Tomates farcies  
Œufs au plat

## Le salé froid :

Assortiment de viandes froides & charcuteries  
Plateau de fromages (gruyère, camembert, chèvre)  
Terrine de poissons  
Saumon fumé  
Salades à composer : mesclun, julienne de carottes, quartiers de tomates, croûtons, œufs durs, concombres, dés de féta, olives.

