

# Repas assis

LA  
TRUFFE  
NOIRE

1973



POUR



## Déjeuner ou dîner « Plaisance »

### Apéritif

Boissons non alcoolisées accompagnées de feuilletés chauds  
Boissons alcoolisées en option

### Entrée selon votre choix

Œuf mollet sur fine bohémienne de légumes  
Terrine de courgettes sur coulis de tomates douces  
Bodéga de perles marines et effiloché de saumon

### Plat selon votre choix

Suprême de volaille au Pesto et mozzarella, écrasé de pomme de terre  
Duo de dorade et rouget, crème de poivrons, riz basmati  
Tajine d'agneau façon Marrakech et fine semoule beurrée  
Calamars farcis et riz aux petits légumes

### Fromage (en option)

Supplément de 3.50€ HT  
Duo de fromage accompagné de salade du moment  
Boulangerie: baguettes à l'ancienne

### Dessert selon votre choix

Feuillantine au chocolat et chutney de menthe  
Framboisier à la vanille, coulis de fruits  
Assiette gourmande: Mini tatin, cœur coulant au chocolat et chouquette vanillée



# Déjeuner ou dîner « Croisières »

## **Apéritif**

Boissons non alcoolisées accompagnées de feuilletés chauds  
Boissons alcoolisées en option

## **Entrée selon votre choix**

Ballotine de saumon fumé à la brandade et aux œufs de poissons, sur une fine salade de roquette  
Tartare de Saint Jacques sur une crème de petits pois, vinaigrette gourmande, jeunes pousses  
Suprême de volaille rôti, petite roquette, échalote braisée, tomate et vinaigrette aux noix

## **Plat selon votre choix**

Dos de cabillaud à l'espuma de corail d'oursin, pomme anna et julienne de légumes  
Filet de sandre sauce au vin sur fondue de poireaux & échalotes confites  
Pièce d'agneau confite façon pastilla, pommes fondantes et tomates confites

## **Fromage (en option)**

Supplément de 4.00€ HT  
Petit rocamadour  
Dôme de chèvre frais aux mendiants  
Mesclun en vinaigrette balsamique  
Assortiment de boulangerie individuelle

## **Dessert selon votre choix**

Salade d'oranges pelées à vif, sirop léger à la badiane  
OU  
Salade de fraises au basilic (selon la saison)  
Moelleux au chocolat, crème Anglaise  
Emotion crème brûlée et segments d'orange



# Déjeuner ou dîner « Gourmet »

## Apéritif

Boissons non alcoolisées accompagnées de feuilletés chauds  
Boissons alcoolisées en option

## Entrée selon votre choix

Cannelloni de tartare de daurade  
Salade de langoustines et oranges pelées à vif  
Foie gras mi-cuit bisoté, figue confite et chutney de figues, gelée ambrée

## Plat chaud votre choix

Goujonnette de lotte, fine sauce aux crustacés, pomme Roseval au beurre demi-sel  
Tournedos de loup rôti sur une mirepoix de légumes au poivre de séchouan et pesto de roquette  
Filet de bœuf en cuisson lente accompagné d'une farandole de légumes

## Fromage (en option)

Supplément de 4.00€ HT  
Petit rocamadour  
Dôme de chèvre frais aux mendiants  
Mesclun en vinaigrette balsamique  
Banettine aux olives, à l'ancienne ...

## Dessert selon votre choix

Duo de tarte au citron meringuée revisitée et royal chocolat  
Baba by La Truffe Noire  
*Baba cacao, sirop de rhum et raisin confit, espuma beurre salé spéculos et glace vanille*  
Crème brûlée revisitée  
Mignardises assorties pour accompagner les cafés



## Sont inclus dans les cocktails apéritifs :

### Les boissons

Jus de fruits, Sodas  
Eaux minérales plates et gazeuses

### Matériel

1 Module de buffet de 3 mètres  
Nappage en tissu des buffets selon disponibilité : noir, blanc, gris ou chocolat ou autre sur devis  
Vaisselle complète nécessaire  
  
Services inclus voir tarification

## En option

### Boissons Alcoolisées

Punch  
Kir  
Open Bar  
Whisky ou Pastis ou martini (En assortiment base 1 bouteille pour 20)

Open Bar + 1 flute de champagne  
Whisky ou Pastis ou martini (En assortiment base 1 bouteille pour 20)  
Champagne (Base 1 bouteille pour 6 personnes)

Les vins :  
Vin de catégorie 1 : AOC Côtes de Lubéron  
Base 1 bouteille pour 4 personnes  
Base 1 bouteille pour 3 personnes

Vin de catégorie 2 : AOC Côtes de Provence  
Base 1 bouteille pour 4 personnes  
Base 1 bouteille pour 3 personnes

Vin de catégorie 3 : AOC Bandol ou Cassis  
Base 1 bouteille pour 4 personnes  
Base 1 bouteille pour 3 personnes

—LA—  
TRUFFE  
NOIRE

DEPUIS  
1973

