

PRESTATION DE MARIAGE POUR 50€ PAR PERSONNE

OPTIONS

Prestation de mariage

RESTAURANT DE LA COSMÉTIQUE

Aperitif

8 amuses bouches par personne
*Assortiment de pizza, mini-burger de bœuf,
sélection de mini-brochettes, beignets de crevettes,
toast de saumon fumé maison
et 3 amuses-bouches au choix*

Sodas, jus de fruits,
eaux minérales et pétillantes

...

Repas

Eaux minérales et pétillantes

...

Une entrée au choix

...

Un plat au choix

...

Dessert au choix

...

Café

Apéritif

12 amuses bouches par personne

Alcools :

Pastis, Whisky, Martini, vin rosé
et au choix : soupe champenoise, spritz, punch ou mojito

Animations

Plancha : St Jacques, Gambas, seiches,
mini brochette de poulet et bœuf mariné
Foie gras poêlé
Jambon cru entier sur présentoir (80 personnes)
Trou normand
Plateau de fromages

Bouteille de vin :

Rouge, blanc et rosé
(Côte du Rhône, Chevalier d'Anthelme)

Digestif:

Bouteille de limocello ou Get 27
Bouteille de Rhum, vodka ou whisky

Restaurant
DE LA COSMÉTIQUE

2 rue Odette Jasse
13015 Marseille

Tél. 04 91 03 64 49
www.resto-cosmetique.com

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



AMUSES-BOUCHES

Verrines et cuillères froides

- Guacamole et orange
- Brouillade d'asperge
- Mousse de boudin noir, granny smith et croûton
 - Tartare de thon
 - Tartare de saumon
 - Tartare de tomates
- Tomates et guacamole
 - Makki de canard
 - Panisse et pesto
 - Gaspaccio

Amuses-bouches chaud

- Mini farcis provençaux
- Mini burger de saumon ou mozzarella
 - Cassolette de wok de légumes et : saumon, thon, canard, bœuf ou poulet
- Samoussa : légumes, bœuf, poulet, crabe ou crevettes
 - Nem : légumes, bœuf, poulet, crabe ou crevettes
 - Raviole de Roman et bisque de gambas

Grand Miroir Maraîcher

- Légumes de saison avec anchoïade, mayonnaise maison et œuf de caille

Canapés

- Macarons salés
- Crevettes, carotte et menthe
- Tatin de tomates et olives
- Tartelette de poireaux
 - Wrap végétarien
- Sablé fenouil, saumon fumé, citron
 - Niçoise
 - Gambas
- Confit d'échalote et magret fumé
 - Jambon cru
- Déclinaison de Feuilletés

ENTRÉES, PLATS ET GARNITURES

Entrées

- Céviche de daurade aux agrumes
- Carpaccio de tomates et mozzarella
- Tartare de thon passion et grenade
- Tartare de saumon framboise et aneth
- Tarte fine aux légumes grillés et basilic
- Ravioles d'agneau et crème de thym
 - Terrine de foie gras maison
 - Verrine de soupe de crabes
- Feuilleté de St Jacques, duxelle de champignons

Plats

Viandes

- Suprême de volaille sauce aux cèpes
- Souris d'agneau braisée et son jus
- Filet de bœuf grillé ou sauce aux choix
- Magret de canard grillé ou sauce aux choix
 - Carré d'agneau grillé, sauce au thym

Poissons

- Pavé de saumon, sauce gingembre
- Cabillaud mariné au soja, sauce safran
- Brochette d'espadon mariné lait de coco et citron vert
 - Filet de dorade sébaste et bisque de gambas
 - Noix de St Jacques à la provençale

Garnitures

un féculent + un légume

Féculent

- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Purée de pomme de terre
- Écrasé de pomme de terre safranée
- Pomme de terre grenaille sautée
 - Pomme pont-neuf
 - Polenta au parmesan
 - Polenta aux cèpes
 - Risotto
 - Riz safrané
 - Purée de potimarron

Légumes

- Haricots verts
- Pousses d'épinards
- Ratatouille fine
- Purée de carottes
- Carottes glacées
- Tagliatelle de courgette
- Asperges (en saison)
- Tomate provençale
- Riste d'aubergine
- Purée de petits pois
- Fondue de poireaux

DESSERTS

Entremets

- Fraisier
- Framboisier
- Mousse au fruits de la passion et noix de coco
 - Opéra
 - St Honoré
- Tarte citron meringuée
 - Royal chocolat
 - Mokka

Pièce montée

Mignardises et verrines



Forfait décoration

- Nappes, serviettes tissus, chemin de table, bougie et fleurs

POUR PLUS
DE RENSEIGNEMENTS

Contactez-nous

 04 91 03 64 49