

# menu l'étoile

(De 15 à 30 personnes)

## MENU

Mojito

Tapenade

-

Tomates et Mozzarella, Barbajuans

Melon et Jambon cru

Légumes grillés

-

Filet de bœuf en sauce,  
frites

ou

Filet de Loup,  
riz et petits légumes

ou

Risotto truffe et parmesan

-

Tarte fine aux pommes,  
sauce caramel beurre salé

## BOISSONS

Domaine Estello

Côtes de Provence AOP Bio  
vin rouge

Gris Blanc

IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand  
vin rosé

Cité de Carcassonne

Chardonnay Gérard Bertrand  
vin blanc

(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **85€/pers** taxes comprises

*Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.*

LA NOTE ★ BLEUE

# menu

## la petite étoile

(De 15 à 30 personnes)

### MENU

Mojito  
Tapenade  
-  
Houmous, Tzatziki, Caviar d'aubergines grillées à la broche, pain Pita  
Ceviché de saumon  
Accras du moment  
-  
Viande du jour  
ou  
Poisson du jour  
ou  
Risotto  
ou  
Pâtes du jour  
-  
Tarte fine aux pommes,  
sauce caramel beurre salé

### BOISSONS

Domaine Estello  
Côtes de Provence AOP Bio  
vin rouge  
  
Gris Blanc  
IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand  
vin rosé  
  
Cité de Carcassonne  
Chardonnay Gérard Bertrand  
vin blanc  
  
(1 bouteille au choix pour 3 personnes)  
  
75cl eau minérale plate ou gazeuse  
  
1 café

Tarif : **69€/pers** taxes comprises

*Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.*

**LA NOTE ★ BLEUE**

# menu

# la belle étoile

## COCKTAIL

Mojito Royal ou Coupe de Champagne  
Tartinade et sélection d'accras du moment

(De 15 à 30 personnes)

## ENTRÉES

Saveurs Thai au poulet, bœuf et gambas  
OU  
Burrata de saison et Jambon de Parme (30 mois)

## PLATS

Filet de Loup, risotto aux artichauts et crabe  
OU  
Filet de Bœuf, foie gras, champignons et purée truffée  
OU  
Curry Rouge, tofu et légumes

## DESSERTS

Tarte fine aux pommes, caramel et beurre salé  
OU  
Tarte macaron aux fruits rouges

## LES VINS

Rouge : Château Haut Logat - Haut Médoc AOC cru Bourgeois  
Rosé : Source of Joy - Coteaux de Languedoc Gérard Bertrand  
Blanc : Domaine de l'Aigle - AOP Limoux BIO - Chardonnay Gérard Bertrand  
(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **150€/pers** taxes comprises

*Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.*

**LA NOTE ★ BLEUE**

# menu

# groupes

## MENU

Mojito

Tapenade

-

Houmous, Tzatziki,

Caviar d'aubergines, pain Pita

Pick & croq

(batonnets de crudités et crème citronnée)

Nems au poulet

-

Tomates et Mozzarella, Barbajuans,

Melon et jambon cru, légumes grillés

-

Volaille fermière,

purée de pommes de terre

Dos de saumon,

beurre blanc basilic

et Tian de courgettes

-

Tati Danièle (cake moelleux au chocolat)

Plateau de fruits frais

(plus de 30 personnes)

## BOISSONS

Domaine Estello

Côtes de Provence AOP Bio

vin rouge

Gris Blanc

IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand

vin rosé

Cité de Carcassonne

Chardonnay Gérard Bertrand

vin blanc

(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **90€/pers** taxes comprises

*Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.*

**LA NOTE ★ BLEUE**

# cocktail party

(De 15 à 30 personnes)

## MENU

Mozza Sticks

Nems au poulet

Tempura de Gambas

Accras du moment

Pissaladière

Planche de charcuterie

Barbajuans

Pick and Croq  
(bâtonnets de crudités et crème citronnée)

## BOISSONS

Domaine Estello  
Côtes de Provence AOP Bio  
vin rouge

Gris Blanc  
IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand  
vin rosé

Cité de Carcassonne  
Chardonnay Gérard Bertrand  
vin blanc

(1 bouteille au choix pour 3 personnes)

75cl eau minérale plate ou gazeuse

1 café

Tarif : **60€/pers** taxes comprises

*Toute diminution du nombre de personnes devra obligatoirement être communiquée 48h à l'avance dernier délai ; dans le cas contraire, c'est le nombre initial de personnes qui sera facturé.*

**LA NOTE ★ BLEUE**