

Menu

VOS ÉVÉNEMENTS SUBLIMÉS PAR NOS CRÉATIONS





- PIÈCES COCKTAILS -

Véritables mises en bouche gastronomiques, qui subliment les produits locaux de saison et ouvrent votre réception avec élégance.

Blinis tarama	3,5€/P
Bruschetta poivrons jambon crus	3,5€/P
Ceviche de daurade	3,5€/P
Club : tapenade/canard/poivrons/truffe	3,5€/P
Cromesquis de risotto truffé	3,5€/P
Diamant fromager	3,5€/P
Frittata aux légumes	3,5€/P
Macarons poire roquefort	3,5€/P
Mini bun au canard confit	3,5€/P
Mini burger black bun	3,5€/P
Mini cornet crabe pomme verte	3,5€/P
Mini gaufre salé au chorizzo	3,5€/P
Mini tarte betterave chèvre	3,5€/P
Mini tartelette de foie gras	3,5€/P
Mini tataki de boeuf	3,5€/P
Sablé ou bouchée brandade	3,5€/P
Tartare de thon rouge	3,5€/P
Tartelette du jardin	3,5€/P
Verrine melon jambon cru pesto	3,5€/P
Verrine tomate mozza pesto	3,5€/P



- ANIMATIONS -

Une délicate animation culinaire présentée par le chef, pensée pour sublimer l'instant et révéler la magie de chaque geste de produits locaux et écoresponsables..

Huîtres

Ouvertes en directe avec leurs condiments 4,0€/P

Jambon à l'Os

Découpé minute, accompagné de ses croûtons du boulanger 4,0€/P

Bar à Pasta

Pâtes fraîches accompagnées des traditionnelles sauces maison 4,5€/P

Ceviche

Poisson du jour taillé minute avec ses accompagnements 4,5€/P

Plancha Terre et Mer

Assortiment de viandes et poissons en live cooking 4,5€/P

Tomate mozzarella

Tomates raffinées accompagné de mozza et de son basilic 4,5€/P

Trilogie de filets de saumon gravelax

Taillé minute, accompagné de blinis et crèmes citron aneth 4,5€/P

Bar à Risotto

Risotto cuit dans la meule 5,0€/P

L'Artichaut parmesan

Artichaut poelé et son parmesan délicat 5,0€/P

Foie gras

Taillé minute, accompagné de ses assortiments 5,5€/P



- B U F F E T -

Nous imaginons des buffets généreux et élégants, composés de mets de saison issus de producteurs locaux, pour offrir à vos invités une expérience conviviale, gourmande et écoresponsable.

Anchoïade

Servie avec des légumes frais du marché

4,0€/P

Assortiment de Crèmes à tartiner

Crèmes à tartiner gourmandes, à déguster selon l'inspiration

3,5€/P

Planche de Charcuteries

Assortiment de charcuteries fines avec ses accompagnements

4,0€/P

Planche de Fromages

Fromages affinés, sublimé par une sélection d'accompagnements

4,0€/P

Planche mixte

Planche mixte de fromages et charcuteries locales à partager

7,0€/P

Salade de Pâtes

Une salade gourmande et colorée, mêlant fraîcheur et générosité

3,0€/P

Salade de Tomates

Tomates de saison, variétés locales, assaisonnées avec finesse

3,0€/P

Salade façon César

Salade revisitée avec raffinement et servie dans toute sa fraîcheur

3,0€/P

Tarte

Une sélection gourmande de tartes généreuses salées

3,0€/P

Viande froide

Assortiment de viandes froides, et pièces délicatement tranchées

5,0€/P



- M I G N A R D I S E S -

Associant biscuits, tarte et bouchées délicates, travailler autour de texture contrasté et de saveur harmonieuse pour une douceur de fin de repas.

Choux Craquelin Framboise	3,00€/P
Macarons	3,00€/P
Mini Paris-Brest	3,00€/P
Mini Pavlova Exotique	3,00€/P
Mini Tartelette Chocolat-Praliné	3,00€/P
Mini Tartelette Citron-Yuzu	3,00€/P
Mini Tartelette Framboise	3,00€/P
Mini Tiramisu Revisité	3,00€/P
Panna Cotta Vanille Caramel	3,00€/P
Sablé Matcha-Yuzu	3,00€/P
Verrine Duo Chocolat	3,00€/P
Mini Cannelé	3,00€/P
Mini Cookies	3,00€/P
Mini Brownie	3,00€/P
Mini Rocher Coco	3,00€/P
Mini Navette à la fleurs d'oranger	3,00€/P



- AUTRES SERVICES -

D'autres services viennent compléter cette offre, prolongeant le même souci du détail et le même raffinement dans l'ensemble de vos événements.

Petit déjeuner

Assortiment de viennoiseries, accompagné de boissons chaudes et froides **7,0€/P**

Number cake ou Letter Cake

Garni de crème légère et de fruits ou gourmandises, pour une touche finale à la fois élégante et festive **4,0€/P**

Rafrachissement de bienvenu

Servi dès l'arrivée pour accueillir vos invités avec élégance **2,0€/P**

Toutes autres demandes

Mets en Scènes peut également imaginer des créations entièrement sur mesure, pensées selon vos envies et l'esprit de votre événement.

Nous serons ravis de donner vie à votre projet et de vous accompagner dans la création d'un moment aussi fluide qu'inoubliable pour vous et vos invités



- AUTRES SERVICES -

D'autres services viennent compléter cette offre, prolongeant le même souci du détail et le même raffinement dans l'ensemble de vos événements.

Softs

Soda	2,5€/P
Café / Thé	2,0€/P
Eaux minérales (plate / gazeuse)	2,5€/P

Vins*

Vin Découverte	16€/Bouteille
Vin Signature	24€/Bouteille
Vin Prestige	35€/Bouteille

Champagnes*

Champagne Découverte	42€/Bouteille
Champagne Signature	60€/Bouteille
Champagne Prestige	85€/Bouteille

Mets en Scènes reste à votre disposition pour toutes autres demandes spécifiques et sera ravi de rendre votre événement unique.

Les tarifs sont indicatifs, et sont susceptibles de varier en fonction des références choisies, des quantités et de la saison.

Le nombre et le type de personnel présent le jour J (service, bar, cuisine) sont ajustés en fonction de votre événement, du nombre de convives et du lieu, puis précisés dans votre devis personnalisé.

**Les sélections exactes (domaines, cuvées, marques) sont définies sur mesure lors de l'élaboration de votre devis.*