

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	2€/P
Bruschetta poivrons jambon crus	2€/P
Club : tapenade/canard/poivrons/truffe	2€/P
Diamant fromager	2€/P
Frittata aux légumes	2€/P
Mini gaufre salé au chorizzo	2€/P
Verrine melon jambon cru pesto	2€/P
Verrine tomate mozza pesto	2€/P
Macarons poire roquefort	2,5€/P
Mini bun au canard confit	2,5€/P
Mini tarte betterave chèvre	2,5€/P
Sablé ou bouchée brandade	2,5€/P
Tartelette du jardin	2,5€/P
Aranccini de risotto truffé	3,5€/P
Ceviche de daurade	3,5€/P
Mini tartelette de foie gras	3,5€/P
Mini tataki de boeuf	3,5€/P
Mini burger black bun	3,5€/P
Mini cornet crabe pomme verte	3,5€/P
Tartare de thon rouge	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

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

Plancha Terre et Mer

Assortiment de viandes et poissons en live cooking

5,5€/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 4,5€/P

Rafratchissement 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.*

Nos menus

NOS SAVEURS ADAPTÉES À VOS ENVIES





- DÉCOUVERTE -

55€/Pers

Une sélection raffinée pour goûter à l'essence de notre cuisine, en toute simplicité

Ce menu comporte une Entrée suivi d'un Plat et pour finir d'un Dessert, hors boissons

Entrée

Poireau façon mimosa, vinaigrette aigre-douce, chips de poireaux croustillants

Gaspacho de tomates anciennes, huile au basilic, croûtons, pointe d'ail

Entrée du potager, création végétale selon l'inspiration du chef

Plat

Viande

Paleron de bœuf braisé, carottes fanes en trois façons, polenta crémeuse, jus corsé

Suprême de volaille, jus au citron confit & thym, tian provençal, pommes grenailles

Filet de porc rôti, jus moutardé & gratin dauphinois

Poisson

Lieu jaune nacré, orge perlé façon risotto, beurre aux herbes

Daurade rôtie, coulis de poivron doux, quinoa aux herbes, amandes

Truite confite basse température, aneth, salade tiède de haricots verts & amandes

Végétal

Aubergine rôtie miso & citron, taboulé de quinoa aux herbes, tahini

Gnocchi de pommes de terre, coulis de roquette, parmesan

Tomate cœur de bœuf farcie, riz, pignons & herbes, coulis de tomate fraîche

Dessert

Pavlova aux fruits rouges, meringue fine, crème fouettée au citron

Tartelette citron meringuée revisité

Dôme vanille, cœur framboise, crumble, spéculoos & coulis fruits rouge



- S I G N A T U R E -

75€/Pers

L'équilibre parfait entre créativité, saisonnalité et générosité, et savoir faire

Ce menu comporte une Entrée suivi d'un Plat et pour finir d'un Dessert, hors boissons

Entrée

Ceviche de daurade aux agrumes, vierge de saison & coriandre fraîche

Tomate ancienne & burrata crémeuse, pesto basilic–pistache & olives Taggiasche

Œuf parfait, crème de petits pois, pecorino & crumble de pain

Plat

Viande

Agneau confit 7h, caviar d'aubergine, semoule d'herbes & jus tomate

Pintade rôtie, pêches rôties, verjus & polenta crémeuse

Quasi de veau rosé, jus à la sarriette, gnocchi de pomme de terre & girolles

Poisson

Bar rôti, vierge tomate–pêche–basilic & fenouil confit

Lotte grillée, beurre citronnelle & risotto d'épeautre au citron

Thon snacké, vinaigrette sésame–citron & légumes verts

Végétal

Millefeuille de courgettes & ricotta, tomates confites & pignons

Risotto de maïs & citron vert, courgettes grillées

Gnudi ricotta–épinards, émulsion parmesan & noisettes

Dessert

Entremets, mousse légère coco, cœur mangue & biscuit moelleux.

Framboisier, biscuit tendre, crème vanillée & framboises fraîches.

Tartelette figue & miel, pâte fine croustillante, figues rôties & miel parfumé.



- P R E S T I G E -

105€/Pers

Une expérience gastronomique complète, pour sublimer vos plus précieux événements

Ce menu comporte une Entrée suivi d'un Plat et pour finir d'un Dessert, hors boissons

Entrée

Carpaccio de bar sauvage aux agrumes, grenade fraîche & huile d'olive nouvelle

Foie gras de canard mi-cuit, abricot verveine & brioche toastée

Raviole de crevettes en daikon, moutarde au curry

Plat

Viande

Filet de veau rosé, céleri en textures & jus café-cardamome

Magret de canard laqué, pêches caramélisées & jus réduit

Selle d'agneau rôtie, aubergine confite & jus corsé

Poisson

Bar sauvage rôti, beurre citron-caprons & fleur de courgette farcie

Homard rôti, risotto en meule de parmesan & huile de truffe d'été (supplément)

Turbot rôti sur l'arête, vierge tomate-basilic & pomme Anna

Végétal

Ravioles ouvertes de légumes d'été, bouillon clair de tomate & herbes fines

Risotto en meule de parmesan, truffe d'été & copeaux de vieux parmesan

Céleri comme un magret, purée & sauce roquette

Dessert

Sphère de chocolat blanc, yuzu & cœur framboise

Dôme fraise-champagne, croustillant amande

Jardin sucré-chocolat craquant, mousse vanille & sorbet végétal



- 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.*