

## LES MENUS – ENTRÉES

- ... Tartare d'avocats & piquillos, œuf croustillant
- ... Burratina crémeuse, tomates de collection & crumble au vieux parmesan
- ... Gaspacho de tomates, St-Jacques snackées & croquant de légumes
- ... Cuit/crus de légumes aux parfums d'Asie, gambas panko

10,60 €

- ... Crème au yuzu & shizo vert, saumon fumé condimenté
- ... Crabe pimenté, pamplemousse, sucrose & mousse d'avocat
- ... Finger de foie gras en gelée au piment d'Espelette, chutney de figue

13,80 €

## LES MENUS – PLATS

... Pavé de saumon confit, émulsion safranée, basmati au citron  
confit & compotée de fenouil

... Filet de bar en écailles de pommes de terre, crème de  
St-Jacques, spaghettis de légumes & mousseline de patate  
douce

15,90 €

... Dos de cabillaud poêlé, risotto, fèves de petits pois, émulsion de  
crustacés

... Tournedos de lotte au lard fumé, jus au parfum de girolles,  
gratin de zita & tombée de pousse d'épinards

... Filet de cannette poêlée, sauce aux morilles, pommes fondantes  
& gâteau riviera

... Quasi de veau, sauce andalouse au chorizo, patatas bravas &  
sucrine poêlée

18,60 €

... Châteaubriand, sauce foie gras & parfum de truffe, brochette de  
grenailles confites & panier du maraicher

22,30 €

## LES MENUS – DESSERTS

... Carré breton aux poires, vanille & poivre des Gorilles

... Palet vanille & caramel salé

... Finger chocolat, passion & épices douces

... Le pêche & nectarine aux saveurs d'Espelette

... Sphère noix de coco & chocolat au lait

... Poire Belle Hélène en coque de chocolat

11,70 €

## LES MENUS – VÉGÉTARIEN & SANS GLUTEN

### Menu Végétarien

20 €

Petits légumes crus & cuits, crémeux d'avocat, vinaigrette au yuzu

*ou*

Raviole de légumes au bouillon thaï

---

Lasagnes de légumes provençaux

---

Tartelette aux pommes, verneine & citron vert

---

### Menu Sans Gluten

20 €

Mille-feuilles de légumes (aubergines, tomates, courgettes) & mozzarella

*ou*

Quinoa aux agrumes & petits légumes, salade d'herbes folles & copeaux de parmesan

---

Gâteau riviera & petit farçi Niçois

---

Profiteroles modernes, coco & chocolat

## LES MENUS – POUR LES ENFANTS

### Menu enfants

10,60 €

#### Entrées

Melon & jambon de pays

*ou*

Tomates & mozzarella

---

#### Viandes

Escalope de volaille à la crème

*ou*

Nuggets de poulet

---

#### Garnitures

Frites

*ou*

Pâtes au beurre

---

#### Desserts

Brownie aux Smarties®

*ou*

Glace surprise

## INFORMATIONS UTILES

### Les frais de personnel

- ≡ Nous comptons 1 maître d'hôtel pour 20 convives
- ≡ Nous comptons 1 cuisinier pour 25 convives
- ≡ Nous comptons 1 plongeur pour 70 convives

Personnel	Horaires des vacances	Prix TTC
Maître d'hôtel	15h00 – 01h00	414 €
Cuisinier	14h00 – 00h00	414 €
Plongeur	18h00 – 04h00	290 €

*Les heures supplémentaires sont facturées 40 € TTC par personne. Tout heure commencée est due.*

### Les arts de la table

Les tarifs indiqués comprennent tout le matériel susceptible d'être utilisé lors de votre prestation (chaises, tables, nappage blanc et serviettes, verrerie, couverts et vaisselle).

Pour toute demande particulière, merci de nous contacter afin que nous puissions assurer la location de matériel.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE MILLESSENCE

- ≡ Pour affiner votre choix, nous vous proposons une dégustation avec au choix : deux entrées, deux plats et deux desserts.  
Cette dégustation pourra être accompagnée de vin blanc ou rouge.  
Elle sera offerte si vous validez la prestation.  
Dans le cas contraire, elle vous sera facturée 31,80 € par personne.
  
- ≡ Afin de valider votre prestation, nous vous demandons un versement égal à 30% du montant global estimé de votre facture 1 mois avant l'évènement.  
15 jours avant l'évènement, un deuxième acompte de 60% vous sera demandé.  
Le solde devra être réglé après la prestation, avec les ajustements d'heures supplémentaires.
  
- ≡ Il est impératif de nous confirmer deux semaines à l'avance le nombre exact de convives. La facturation ne pourra être inférieure à ce nombre.
  
- ≡ Les tarifs sont valables jusqu'au 31 décembre 2023 (hors vins).