



L'ACCUEIL



RAFRAÎCHISSEMENT

Citronnade
Eau plate
Eau gazeuse
Ecocup
Option Verrerie

En option
Thé pêche verveine



LES DÉLICIES DU VENTOUX

Anchoïade
Poichichade
Aïoli
Tapenade verte et noire
Panier légumes primeur
Croûtons dorés



LE COCKTAIL



Boissons sans alcool

Sodas, jus de fruits, Eaux minérales et gazeuses, Glaçons

Les pièces froides végétales

Crèmeux de brocoli à l'huile d'olive et fleurs du jardin
Pommes de terre nouvelles, retour de cueillette
Bagna cauda d'œufs de caille et panisse
Sablé de thym, artichaut et tomate
Roulé crudités fraîcheur
Berlingot de patate douce, crème fermière citron-curry
Calisson de chèvre, tomate, romarin et basilic
Roulé Provençal
Madeleine aux olives et aioli
Verrine caviar d'artichaut barigoule
Verrine fromage fermier, menthe, oignon et tomate
Verrine courgette et agastache
Bûchette de comté 18 mois au miel de lavande et amandes
Pince végétale, houmous betterave

Les pièces froides de poisson

Pissaladière de rouget et fenouil
Macaron de Saint-Jacques à l'immortelle
Tataki de thon et tartare d'algues
Brioché crevette, avocat et citron
Verrine thontinade et légumes croquants
Fleur saumon et avocat
Cuillère de daurade

Les pièces froides de viande

Macaron de foie gras, confit abricot et tagete
Bouchée de foie gras, confit de tomate et sarrasin
Brioché de volaille, tomate confite et parmesan
Calisson de volaille au thym
Roulé au speck, brebis et confiture de cerise
Gravelax de canard, abricot et pignon de pin
Brioché de bœuf séché aux agrumes

Les pièces chaudes

Fiadone de courgette, pignons et brousse
Croque truffe
Mini burger du domaine
Croque saumon fumé, citron
Tartelette aux oignons doux et tomate cerise
Cannelé de crevette à la sétoise





ATELIERS & ANIMATIONS

Inclus dans chaque formule - Un atelier représente 3 pièces par personne



Jambon cru à l'os

Animation découpe

Jambon Ibérique, Iberico Cebo
Pan con tomate
Muscat de Beaume de Venise
Parmesan ou tome de brebis
Piment vinaigre, courgette ail, persil,
melon en saison



Planches à partager (grazing table)

Transhumance : assortiment de charcuteries
et fromages
Maquis : charcuterie Corse et fromage
Ibérique : charcuterie espagnole et tortillas

Meule parmesan

Risotto crémeux d'épeautre
ou Pâtes aux truffes
ou Gnocchis au pesto



Bar à Gaspacho

Trilogie de gaspacho : tomate, betterave,
carotte, petit pois.



Friture au cabanon

3 au choix

Beignet de tomate à l'agastache
Tempura de sauge
Beignet de fleur de courgette, coulis basilic
Piment del Patron
Pois chiche façon panisse
Sauces

Atelier Botanique

Infusion d'eau de tomate safranée
aux plantes aromatiques,
petits légumes,
tuile de pain au romarin



Dégustation pâté croûte

Foie de volaille pistaché
Foie gras dit Richelieu
Confit d'oignon et chutney

Bar à tomates & mozzarella

Tomate du moment en dégustation
(Marmande, Ananas, Noire de Crimée,
Green Zebra)
Mozzarella fraîche, crémeuse,
fumée, cerise
Huile, condiments, ficelle aux olives

Plancha côté terre

3 au choix

Pièce de bœuf (bavette ou faux filet)
Kefta d'agneau
Araignée de porc
Magret de canard
Sauces

Plancha côté mer

3 au choix

Saint-Jacques persillade
Couteaux à l'ail
Gambas à l'anis
Pavé de thon



Atelier dégustation de foie gras

2 recettes : Rasteau et Poivre de Timut
Chutney et confitures
Croustillant de Sarrazin et pain brioché

Les ateliers en supplément, hors formule - Page 13



LE MARCHÉ PROVENÇAL

Une flânerie gourmande
aux accents du Sud...

Comme sur une place de village, les étals s'animent
et invitent à la découverte.

Vos convives déambulent librement,
composant leur dégustation au fil des saveurs.

- Etal du boulanger
- Etal du maraîcher
- Etal du fromager
- Etal du charcutier
- Etal Délices du Ventoux

Une expérience conviviale, chic et authentique,
inspirée de l'art de vivre provençal.



*Animation non inclus dans les formules,
uniquement sur devis.*



LES ATELIERS EN SUPPLÉMENT



Enrichissez votre réception en ajoutant des ateliers.

Jambon cru à l'os

Jambon Ibérique, Iberico Cebo 7 kg minimum
Pan con tomate
Muscat de Beaume de Venise
Parmesan ou tome de brebis
Piment vinaigre, courgette ail, persil, melon en saison

Planches à partager

Transhumance : assortiment de charcuteries et fromages
Maquis : charcuterie Corse et fromage
Ibérique : charcuterie espagnole et tortillas

Meule de Parmesan

Risotto crémeux d'épeautre
Pâtes aux truffes
Gnocchis de pesto

Bar à Gaspacho

Trilogie de gaspacho : tomate, betterave, carotte, petit pois

Friture au Cabanon

Beignet de tomate à l'agastache
Tempura de sauge
Beignet de fleur de courgette, coulis basilic
Piment del Patron
Pois chiche façon panisse
Sauces

Botanique

Infusion d'eau de tomate safranée aux plantes aromatiques, petits légumes, tuile de pain au romarin

Truite gravelax

Aux herbes et anis
Aux genièvres et citron vert
Blinis et sauces

Dégustation de pâté croûte

Foie de volaille pistaché
Foie gras dit Richelieu
Confit d'oignon et chutney

Bar à tomates & mozzarella

Tomate du moment en dégustation
(Marmande, Ananas, Noire de Crimée, Green Zebra)
Mozzarella fraîche, crémeuse, fumée, cerise
Huile, condiments, ficelle aux olives
Tartares, carpaccio

Plancha côté terre

Pièce de bœuf (bavette ou faux filet)
Kefta d'agneau
Araignée de porc
Sauces

Plancha côté mer

Saint-Jacques persillade
Couteaux à l'ail
Gambas à l'anis

Céviché

Daurade aux agrumes, citron et bergamote,
Mangue, avocat et vinaigrette ananas-coco

Ateliers dégustation de foie gras

2 recettes : Rasteau ou Timut
Chutney et confiture
Croustillant de Sarrazin et pain brioché

Atelier Provence

Gaspacho de tomates ou melons en bonbonnière (libre-service)
Gâteau aubergines, coulis de tomates au thym
Riste de légumes et œufs de caille
Terrine à l'ancienne et fleur de thym
Pissaladière du Ventoux
Cake aux olives de Nyons
Fougasse aux herbes des garrigues

Bar à huîtres

3 huîtres n° 3 : Marenne ou Camargue ou Bouzigues
1 crevette, citron, vinaigre, beurre salé, pain au seigle

Brouillade aux Truffes

œufs brouillés, délicatement parfumés à la truffe mélanosporum et truffe blanche râpée devant vos yeux.