



MENU SAPORTA



*Au prix de 55 € (sans fromage)
Non servi les samedi et dimanche*

Saumon façon Gravlax, fenouil en salade, crème aux herbes

Ballotine de volaille aux champignons, pommes boulangères, jus de volaille moutardé

Mousse de comté, croûtons, poires et herbes fraîches
(Supplément de 2 € dans le prix du menu)

Sablé cacahuètes, mousse mascarpone et fruits de saison

Café et Vins : Domaine Virant blanc
Domaine Virant rouge



MENU MILHAUD



*Au prix de 57 € (sans fromage)
Non servi les samedi et dimanche*

Légumes du moment, sablé parmesan, crème aux herbes

Dos de cabillaud cuit à basse température, poireaux rôtis, vinaigrette iodée

Brousse crémeuse, miel churros de pomme de terre
(Supplément de 2 € dans le prix du menu)

Le St Honoré traditionnel caramel beurre salé

Café et Vins : Domaine Virant blanc
Domaine Virant rouge



MENU ROI RENÉ



Au prix de 61 €

Oeuf de poule bio cuit à 64°, vichyssoise, tartine au beurre truffé

Filet de dorade grillée, pomme de terre et fenouil confit, soupe de poisson

Assortiment de fromages

Pavlova Citron et yuzu meringé

Café et Vins : Domaine Virant blanc
Domaine Virant rouge



MENU VASARELY



Au prix de 70 €

Tartare de thon au sésame torréfié, salade de légumes croquants

Poitrine de cochon confite et croustillant, compoté de choux à la bière, pomme rôties, jus de viande à la bais de genièvre au jus de pommes, céleri rave en deux façons

Assortiment de fromages

Roulé au chocolat noir 66% et farandole d'agrumes

Café et Vins : Château Beaulieu blanc
Château Beaulieu rouge

M&E



MENU GRANET



Au prix de 75€

Chair de tourteau citronnée, crème d'avocat au wasabi, gelée de crustacés

Effiloché de joue de bœuf au vin rouge, champignons du moment, purée de pomme de terre crémeuse

Assortiment de fromages

Mille-feuilles vanille cassis

Café et Vins : Château Beaulieu blanc
Château Beaulieu rouge



MENU MIRABEAU



Au prix de 85€

Coquillages du moment en salade aux agrumes, espuma de marinière au wasabi, croûton et salicorne

Filet de rouget juste saisi, ragoût de haricots coco, gremolata

Petit pâté chaud de canard au foie gras, sauce périgourdine, mesclun

Plateau de fromages

Finger pommes tatin, croustillant de noix et mousse citron

Café et Vins : Château du Seuil blanc
Château du Seuil rouge

M&E



MENU ZOLA



Au prix de 90 €

Foie gras de canard de la ferme du Puntoun, gelée aux épices, pommes en deux façons

Pavé de lotte, cuit lentement aux agrumes, riz venere en risotto, bisque de crustacés

Filet de veau rôti, carottes en déclinaison, jus de veau aux épices

Plateau de fromages

Tiramisu Signature aux fruits exotiques et notes de chocolat lactée

Café et Vins : Château Saint Estève blanc
Château Saint Estève rouge

LE MAS D'ENTREMONT
Aix en Provence



MENU VÉGÉTARIEN



*Au prix de 46€
(sans fromage)*

Raviole de légumes, bouillon d'une soupe de poisson

Riz venere comme un risotto, légumes du moment rôtis, crème à l'ail,
écume de thym

Panna cotta vanille au lait d'amande et fruits rouges



MENU ENFANT



au prix de 28 € - de 5 à 13 ans

Tapas du minot

Assortiment d'entrées en miniature pour l'éveil
gustatif

Suprême de volaille

Tagliatelles et légumes de saison

Ou

Poisson du moment

Tagliatelles et légumes de saison

Glace au choix

M&E

LE MAS D'ENTREMONT
Aix en Provence



COCKTAIL



62 € par personne
Service et taxes compris
Prix établis pour un cocktail de 2 heures

Pièces froides :

Roulé de saumon fumé aux agrumes, oeuf de saumon
Focaccia à l'origan, crème aux herbes
Chaire de crabe citronnée, crémeux d'avocats
Tartelette de caviar d'aubergine, salade d'algues
Tataki de thon au sesame, mayonnaise au soja
Verrine de gaspacho de tomate ou vichyssoise (selon la saison)
Gougères au comté, confiture de piquillos
Sandwich concombre et fromage frais
Fallafels de lentilles, sauce yaourt aux herbes
Carottes confites au miel, purée de dattes

Pièces chaudes :

Brouillade d'œufs au siphon
Croquette de canard, Ketchup maison
Kefta d'agneau épicée
Cromesquis de brandade de cabillaud, rouille
Poêlé de champignons du moment, mousse de pommes de terre
Samossa de légumes
Brochette de bœuf aux épices
Brochette de crevettes

Sucrés :

Cannelés vanille rhum
Croustillant chocolat
Financiers

Boissons comprises dans le forfait

Domaine Virant Blanc, Rosé et Rouge –
Pastis - Whisky – Martini blanc et rouge -
Evian – Badoit - Perrier – Sodas - Jus de fruits

Champagne Brut Besserat de Belefon Cuvée des Moines
(en supplément 85 € par bouteille ouverte)



Notre établissement ferme à minuit.



**Le passage à table devra se faire au plus tard à 13h15 pour le
déjeuner et à 21h15 pour le dîner.**

Tous nos prix comprennent le service et les taxes.



NOTRE FORMULE BUFFET



Au prix de 55 €

Houmous légèrement épicé, toast

Tapenade d'olive taggiasche, gressins

Focaccia à l'origan, huile d'olive de Sicile

Salade de Quinoa

Assiette de charcuterie

Assiette de fromage

Terrine de porc du mont Ventoux

PLAT CHAUD

Un choix pour l'ensemble des convives

Bœuf bourguignon et purée de pomme de terre

Blanquette de veau et riz pilaf

Ragoût de poisson au lait de coco et riz pilaf

DESSERT

Biscuit cuillère roulé aux fruits exotiques

Tartelette citron meringuée

Croustillant aux noix de Pécan et mousse chocolat

Café et Vins : Domaine Virant blanc

Domaine Virant rouge

LE MAS D'ENTREMONT
Aix en Provence



LES APÉRITIFS



Tous nos apéritifs sont accompagnés de quelques pièces apéritives.

Eau Minérales	4 €
Jus de fruits / Soda	6 €
Apéritif courant (<i>Pastis, Vermouth, Suze...</i>)	8 €
Bière	6 €
Kir Royal	12€
Whisky	9 €
Coupe de Champagne Besserat de Bellefon	13€
Bouteille de Champagne Besserat de Bellefon	85 €
Droit de bouchon (<i>par bouteille de 75 cl</i>)	15€
Feuilletés apéritifs supplémentaires (<i>3 pièces / par personne</i>)	3 €
Mignardises supplémentaire (<i>servi avec le café</i>)	3 €

Pour votre journée d'étude

Café d'Accueil (<i>Café, thé, jus de fruit, viennoiseries</i>)	7 €
Pause Simple (<i>Café, thé, jus de fruit</i>)	5 €
Pause Gourmande (<i>Café, thé, jus de fruit, pièces sucrées fait maison</i>)	8 €
Location Vidéo projecteur	50€
Location micro HF	50€



Notre établissement ferme à minuit.

Le passage à table devra se faire au plus tard à 13h15 pour le déjeuner et à 21h15 pour le dîner.

Tous nos prix comprennent le service et les taxes.

