



Menu 1 à 55 Euros

Cocktail du Domus, jus de fruits, coca, eaux plates et pétillantes avec ses mises en bouche provençales

(Tapenade, beurre d'anchois, fougasses, purée à la tomate séchée, beurre d'anchois et ses petits légumes de saison, poivrons pimentés au thon...)

★ ★ ★ ★ ★

Mise en bouche

Rillettes de lisette ou de saumon aux lentilles du puy parfumées à l'orange dans sa coupe de champagne

Les entrées au choix :

Foie gras de canard mi-cuit, abricot rôti, pain brioché aux mendiants,

Ou

Crespeou (millefeuille de crêpes parfumées au basilic aux poivrons marinés, à la tapenade, purée d'artichauts, et son coulis de tomate frais au pesto),

Trou provençal (suppl 2€ par pers)

★ ★ ★ ★ ★

Les plats au choix :

Confit d'agneau jus au thym et à la tomate séchée, ail et échalote en habit d'argent, petit pain de légumes,

Veau en croûte de parmesan aux épices italiennes, flan de pommes de terre,

Saumon braisé, crèmeuse de champagne, petit pain de légumes confits,

Cassolette de Saint Jacques, spaghetti chinoises, julienne de légumes, crème fraîche safranée,

Lotte à la brousse parfumée au pesto, jus de favouille,

Saint Jacques à la vanille, tagliatelle de légumes

★ ★ ★ ★ ★

Les fromages ou Sorbet :

Brousse et chèvre frais à la tomate séchée et basilic

Sorbet citron / limoncello

★ ★ ★ ★ ★

Pièce montée traditionnelle 2 choux par pers (suppl. 3.50 € par pers)

★ ★ ★ ★ ★

Café 2 mignardises par personne

Vin rouge et rosé propriétaire côte de Provence

Champagne et animation à voir

La prestation est de 55 € par personne. Ce prix comprend la réalisation du repas, la livraison camion frigorifique, le nappage tissu, la vaisselle et le service jusqu'au dessert.

Traiteur CALABRIA Le Domus

Avenue de Carro

13500-MARTIGUES

☎ 06 09 06 24 71

Menu 2 à 55 €

Apéritif cocktail du Domus, jus de fruits, coca, eaux plates et pétillantes avec ses mises en bouche :
(Tapenade aux olives noires, Tapenade à la tomate séchée, Beurre d'anchois et ses petits légumes de saison)

☆☆☆☆☆

Les entrées :

BUFFET EN COCKTAIL DINATOIRE

Crespeou (millefeuille de crêpes parfumées au basilic, à la tapenade, poivrons marinés, purée d'artichauts),

Poivrons farcis au thon

Cœur d'artichaut au pesto,

Brochettes de tomate séchée et mozzarella

Brochette de volaille en croute de parmesan aux épices italiennes

Rillettes de saumon et de lisette aux lentilles du puy parfumées à l'orange

Canapés (petit pain artisanal au safran) au saumon fumé

Plancha d'entrée :

Filets de rouget à l'huile d'olive,

Seiches marinées,

Gambas et st jacques (suppl. 3 €),

Foie gras sur pain d'épices (suppl. 3 €)

Atelier pâtes

Troffie au pesto.

☆☆☆☆☆

PLAT AU CHOIX SERVI A TABLE

Les plats au choix :

Souris d'agneau, jus à la tomate séchée, échalotes confites, flan de pomme de terre au romarin,
Aumônière de saumon, fondu de poireaux, petit pain aux légumes confits, crémeuse au champagne,

Cassiolette de St Jacques, sauce safranée, julienne de légumes, spaghettis chinoises

Veau en croute de parmesan aux épices italiennes, fla de pomme de terre,

☆☆☆☆☆

Les fromages ou glace :

Brousse et Chèvre frais au pesto, pousses de légumes

☆☆☆☆☆

Glace et crème de melon

Vin rouge et rosé

La prestation est de 55 € par personne. Ce prix comprend la réalisation du repas, la livraison camion frigorifique, le nappage tissu, la vaisselle et le service jusqu'au dessert.

Traiteur CALABRIA Le Domus

Avenue de Carro

13500-MARTIGUES

 06 09 06 24 71

Pour votre apéritif

(Tapenade, beurre d'anchois, fougasses, purée à la tomate séchée, beurre d'anchois et ses petits légumes de saison, poivrons pimentés au thon...)

☆☆☆☆☆

Les entrées

BUFFET EN COCKTAIL DINATOIRE

Crespeou (millefeuille de crêpes parfumées au basilic à la tapenade, poivrons marinés, purée d'artichauts),

Poivrons farcis au thon,

Petit pain brioché artisanal au jambon cru,

Cœur d'artichaut au pesto,

Brochette de tomate séchée et mozzarella,

Brochettes de volaille en croute de parmesan aux épices italiennes,

Rillette de saumon et de lisette aux lentilles du puy parfumées à l'orange,

Canapés (petit pain artisanal au safran) au saumon fumé,

Plateau de fromages raffinés et de jambon cru, pains spéciaux

Atelier Plancha par nos chefs de cuisine

Filets de rouget à l'huile d'olive,

Seiches marinées,

Crevettes,

Saint jacques à la vanille,

Bœuf au chianti, pommes de terre

Atelier pâtes

Troffie au pesto.

☆☆☆☆☆

Glace et crème de melon

La prestation est de 40 € ttc par personne. Ce prix comprend la réalisation du cocktail, la livraison camion frigorifique, le nappage tissu du buffet, la vaisselle de présentation et le service jusqu'au dessert.