

« Le Verger des Kouros »

GASTRONOMIE PROVENCALE/ TRAITEUR

BUFFET FROID

140 euros/pers ttc

Buffet apéritif au choix à volonté

(Pastis, porto, vin de Provence, Crème de Loire, jus de fruits, sodas...) Assortiment de savouris

Pruneaux au lard fumé et au porto, Canapés de céleri rave à la fleur de Pavot, Mini cake à la fourme d'Ambert, polenta à la ricotta.

LE BUFFET

(18 pièces)

Le saumon Bomlo façon gravlax, houmous et agrumes, Les œufs en cocotte au jus de rouille,

Le caillé de tomates confites et croques légumes, Proustillant à la fête,

La royale de foie gras de canard légumes croquants de saison,

L'émincée de Péccina, Panier de légumes et petits croutons

Tapenade, anchoïade et tzatziki, La ceviche de noix de Saint Jacques au confit de citron, La pièce de bœuf tranché finement façon Collioure, le filet mignon de porc rôti aux douces épices, Garnitures de saison, pommes Agatha, tomates et courgettes farcies

Nos fromages de l'arrière-pays

Nos plaisirs sucrés

Crème brûlée à la châtaigne, le royal au chocolat, la nage de fruits

L'entremet américain

Café grande réserve

Notre sélection du terroir (rouge, rosé)

Champagne (1 Steille/6 pers)

Restaurant « Le Verger des Kouros »

GASTRONOMIE PROVENCALE – TRAITEUR



... De la Vigne à l'Assiette

Menu à 145 Euros

Apéritif au choix à volonté, assortiment de savouris

(8 par pers)

*Riqué de melon à la menthe, Tomates cerise au Comté, Divers feuilletés chauds, Gougère à la Mélusine,
Toast à la confiture d'olive, Boudins en croûte, tarama, ravioles thaï, etc... (Sont des exemples de savouris)*

*La Pressée de Homard bleu et jambon Serrano, Mangues,
Melon Jaune et huile de Vanille*

*Le Maigre de ligne poêlé, écrasée de pomme Agata à la truffe d'été,
Jus au Monbazillac*

La pièce de Bœuf d'Angus au foie gras, jus miroir

Le plateau de fromages fermiers

La pause gourmande

(Carte aux framboises, crème brûlée au chocolat, meringues aux noisettes etc. ...)

L'entremet américain (fraisier, poirier, framboisier, Chanteclerc...)

Café

Notre sélection' Côtes de Provence 'rouge, rosé

1 bouteille/3 pers

Champagne

(1 bouteille/6pers)

Eau plate et gazeuse en bouteille

Quartier « les Cauvets » – R.N. 97 – 83390 CUERS – Tél. 04 94 28 50 17 . Fax. 04 94 48 69 77

Restaurant « Le Verger des Xouros »

GASTRONOMIE PROVENÇALE – TRAITEUR

Recommandé par les meilleurs guides gastronomiques



Imagination Culinaire

Menu à 135 Euros

Apéritif au choix à volonté, assortiment de savouris

(8 par pers)

*Diqué de melon à la menthe, Tomates cerise au Comté,
Divers feuilletés chauds, Gougère à la Mélusine, Toast à la confiture d'olive,
Soudins en croûte, tarama, raviolis thaïs, etc... (Sont des exemples de savouris)*

*Le foie gras de canard mi-cuit, rôti de campagne, purée
de poires à la vanille, réduction de Banyuls*

*Les noix de Saint Jacques juste poêlées, chorizo Ibérique,
mini légumes au Turcuma*

*La pièce de bœuf de race poêlé, champignons du moment,
jus de viande*

Le plateau de fromages fermiers

La pause gourmande

(Carte aux framboises, crème brûlée au chocolat, meringues aux noisettes etc. ...)

L'entremet américain

(Fraisier, poirier, framboisier, Noix glacées et bavaroise à la vanille)

Café

*Notre sélection' Côtes de Provence 'rouge, rosé
(À volonté)*

Champagne

1 bouteille/6 pers

Quartier « les Cauvets » – R.N. 97 – 83390 CUERS – Tél. 04 94 28 50 17 . Fax. 04 94 48 69 77

Restaurant « Le Verger des Nouras »

GASTRONOMIE PROVENÇALE – TRAITEUR

Recommandé par les meilleurs guides gastronomiques



L'envolée des saveurs

Menu à 125 Euros

*Apéritif au choix à volonté, assortiment de savouris
(8 par pers)*

*Diqué de melon à la menthe, Tomates cerise au Pomté, Dressée de saumon fumé,
Divers feuilletés chauds, Gougère à la Mélusine, Toast à la confiture d'olive,
Boudins en croûte, tarama, ravioles thaï, crevettes en croûte etc...*

La mise en bouche

*La pressée de légumes croquant au basilic thaï,
mouseline d'artichauts et vieux parmesan, huile de ciboulette
Le filet de veau bardé de lard paysan, jus de veau aux épices,
courgettes de pays, pommes duxelles*

Le plateau de fromages fermiers

*L'entremet américain (Chanteclair ou Framboises ou Royal chocolat au lait ou
Noix glacées et Bavaroise à la vanille etc...)*

Café

Notre sélection Côtes de Provence rouge, rosé