



FRANÇAIS | ENGLISH

## INTRODUCTION

Quel que soit l'envergure ou le thème de votre réunion, nous puisons dans notre savoir-faire culinaire considérable pour confectionner des déjeuners, des pauses café et des dîners authentiques et sans prétention.

Ainsi, nos plats d'Origines Locales proposent des recettes provinciales bien typiques qui s'inspirent du lieu de destination et sont composées à partir de quelques-uns des ingrédients saisonniers les plus délicats de la région.

Notre Cuisine du Monde, quant à elle, s'appuie sur notre savoir-faire mondial et l'expérience de nos cuisiniers pour offrir toute une variété de plats classiques et contemporains originaires des quatre coins de la planète et préparés à l'authentique.

Tous nos menus sont, autant que possible, élaborés à base d'ingrédients d'origine locale, qui mettent l'accent sur des produits frais et naturels. Il vous suffit de cliquer sur le style de menu que vous souhaitez dans la barre de navigation ci-dessous pour obtenir les options disponibles, ou sinon notre équipe de chefs cuisiniers se fera un plaisir de travailler avec vous pour créer votre propre menu Insider qui garantira une expérience véritablement mémorable.

## SYMBOLE



### Origines locales

Des recettes provinciales bien typiques qui s'inspirent du lieu de destination et sont composées à partir de quelques-uns des ingrédients saisonniers les plus délicats de la région.



### Cuisine du monde

Des plats classiques et contemporains originaires des quatre coins de la planète et qui puisent dans notre savoir-faire mondial.



### Plat allégé



### Végétarien



## PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN

### FROID

Sélection de beurres, sélection de confitures, miel

- ✓ Sélection de pains
- ✓ Sélection de viennoiseries (Croissants et pains au chocolat)
- ✂ Yaourts, salade de fruits frais
- Sélection de charcuteries
- Fromages blancs (0 et 20%)
- ✂ Sélection de céréales
- ✓ Compotes, fruits en sirop
- ✂ Salades

I de 2 ►



## PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN (SUITE)

### CHAUD

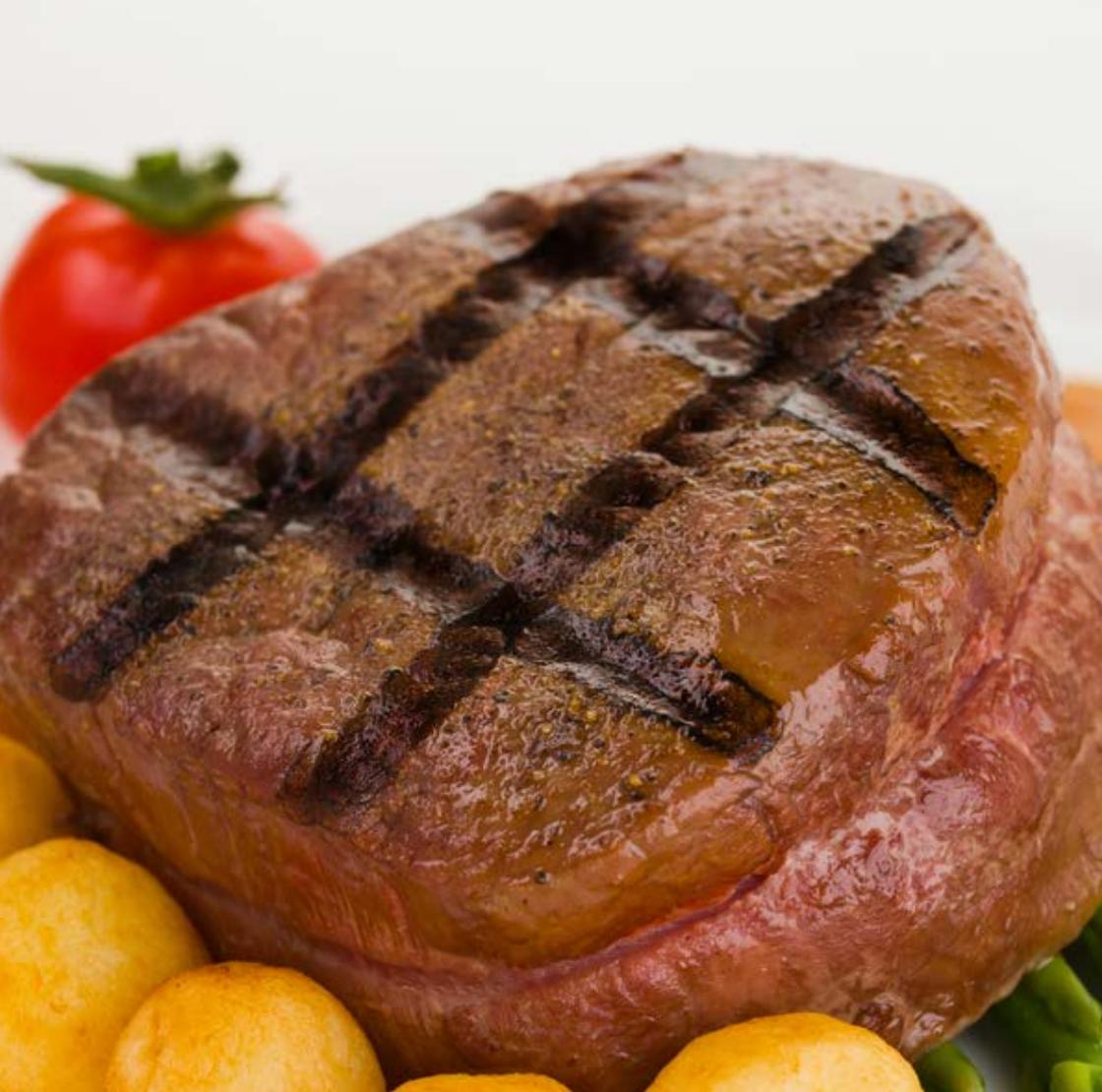
- ✓ Tomates provençales  
Oeufs (brouillés ou durs)
- ✓ Champignons
- ✓ Pommes de terre (grenailles ou sautées)  
Saucisses de veau
- 🌐 Bacon frit et chipolatas
- ✓ Crêpes ou pancakes  
Condiments

Café et décaféiné

Chocolat, thé, infusions

Lait entier et écrémé

Jus d'orange, jus de pamplemousse et eau minérale



## MENU DÉJEUNER « LE SARTINE »

### ENTRÉES

Oeuf en croûte de truffe d'été, royale et copeau d'asperges vertes

- ✂ Rouget en "escabèche", crostinis iodés
- ✔ Terrine de foie gras et lieu fumé

### PLATS

- ✔ Filet de boeuf aux figues et anchois, pommes fondantes
- ✔ Jarret de veau, sauce blanquette, premiers légumes de printemps
- ✂ Saint Pierre clouté au basilique, soupe au pistou

### DESSERTS

- Sphère de chocolat, coeur de Dulcey
- ✔ Fine tarte de figues au poivre long, sorbet sangria
- ✂ Gazpacho de pêches blanches, petit-suisse maison verveine-citron

Café, thé, mignardises



## « GYPTIS 1 » FINGER BUFFET

### SALÉS

-  Samossa de brandade
-  Cigare de boeuf épicé
-  Burger de tarama et oignons rouges
-  Légumes crus et toasts, sauce anchoïade  
Ciabatta au thon et guacamole
-  Croque monsieur au jambon blanc
-  Crostini de tapenade et fenouil

### SUCRÉS

-  Donuts, coulis de cassis  
Wrap sucré, marmelade de pruneaux au vin rouge
-  Fruits frais préparés

Café, thé, mignardises



## « GYPTIS 2 » FINGER BUFFET

### SALÉS

- ✔ Milkshake de bouille-abaisse
- ✂ Tempura de fleurs de courgettes au basilic  
Nougat de chèvre au romarin et fruits du mendiant
- ✔ Millefeuilles de boeuf à la tapenade
- ✂ Escabèche de sardine à la coriandre
- 🍷 Tchoutchouka
- ✔ Cônes de tapenade, anchoïade et mélet

### SUCRÉS

- 🍷 Petits donuts et chantilly vanille
- ✂ Soupe de fraises au citron vert et poivre long
- 🍷 Croustillant de choco Dulcey

Café, thé, mignardises

## MENU COCKTAIL « MARCEL VANCO »

### LES BOUCHÉES FROIDES

Tartare de quinoa, caviar d'hareng

- ✂ Soupe de poissons tremblotante, parfum de fenouil sauvage
- ✂ Crumble de saumon au gingembre et agrumes
- ✂ Ceviche de mullet dorin au basilic
- 🍷 « Biscotte » de langues d'oursin et fleurs de tagète
- ✔ Financier de poutargue, beurre demi-sel de Camargue
- ✔ « Bulle » de Petit Salé, oignons au vinaigre de vin

### LES BOUCHÉES CHAUDES

- ✔ Croquettes de tête de cochon
- ✔ Cromesquis de Brie à la truffe
- ✔ Velouté de parmesan et coriandre, gnocchis
- ✔ Rougets rafraîchis, polenta au lard
- ✔ Aioli d'artichauts poivrade, gressins au romarin
- ✔ Milkshake de figatelli
- ✔ « Saucisette Marseillaise », ketchup Provençal
- 🍷 Keuftés de boeuf épicé

I de 2 ►



## MENU COCKTAIL « MARCEL VANCO » (SUITE)

### SUCRÉS

- ✔ Macarons à l'anis
- ✔ Navettes et canistrelli aux parfums divers (café, réglisse, fleur d'oranger et estragon)  
Choco-réglisse croustillant
- ✔ Fiadone  
Tarte aux citrons revisitée



## MENU DÎNER «FERNAND POUILLON»

### ENTRÉES

Aubergines roulées farcies de bruccio à la népita

✂ Raïto de rougets

Gaspacho de petits pois, royale d'oignons doux  
et croustille de lard

### PLATS

✂ Fricassée de dorade et champignons sanguins, jus d'oseille

✓ « Blanquette » de veau au parmesan, artichauts et coriandre

✓ Aioli de morue revisité

### DESSERTS

Blanc manger à l'orange sanguine, croquant aux agrumes

Sablé aux framboises et crème de verveine

✓ Calisson d'oranges confites et amandes

Café, thé, mignardises



## MENU DINER « MARSELHA »

### ENTRÉES

- ✂ Consommé de crevettes « Qwelhi » bio, parfum d'agrumes et de gingembre  
Milkshake à la truffe noire, écume de foie gras

### PLATS

- ✓ Denti poché à l'infusion de cyprès de Provence, croquant d'épeautre
- ✂ Noix de Saint-Jacques, cerfeuil tubéreux rôti et jus terre-mer  
Agneau de Bernard Greffeuille, braisage de carottes des sables, olives de Nyons et oignons doux  
Noix de veau pané au gomasio, potimarron fumé-rôti

### DESSERTS

- Tarte Tatin de fenouil, caramel de carottes-cumin, sorbet à l'anis
- 🌍 Superposition de bananes caramélisées et chocolat Illanka, sorbet noix de coco

Café, thé, mignardises



## VINS BLANCS

**Château de Beaupré**  
Côteaux d'Aix

**Perrin**  
Côtes du Rhône

**Domaine du Paternel**  
AOC Cassis

**Château du Seuil**  
Côteaux d'Aix

**W. Fèvre**  
Petit Chablis

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | BUFFET | COCKTAILS | DÎNER | BOISSONS

VINS BLANCS | VINS ROUGES | VINS ROSÉS | OPEN BAR



## VINS ROUGES

**Vieille Ferme**

Côtes du Ventoux

**Château de Beaupré**

Côteaux d'Aix

**Perrin**

Côtes du Rhône

**Domaine Richaud**

Côtes du Rhône

**Château du Seuil**

Côteaux d'Aix

**Domaine de la Brillane**

Côteaux d'Aix

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | BUFFET | COCKTAILS | DÎNER | BOISSONS

VINS BLANCS | VINS ROUGES | VINS ROSÉS | OPEN BAR



## VINS ROSÉS

**Château de Beauré**  
Côteaux d'Aix

**Alziprate**  
Vin de Corse

**Château du Seuil**  
Côteaux d'Aix

**Château Galoupet**  
Côtes de Provence

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | BUFFET | COCKTAILS | DÎNER | BOISSONS

VINS BLANCS | VINS ROUGES | VINS ROSÉS | OPEN BAR



## OPEN BAR

### APÉRITIFS

Martini Rosso  
Campari Bitter  
Porto

### ALCOOLS

Johnnie Walker Black Label  
Chivas Regal  
Pastis 51  
Ricard  
Bombay Sapphire  
Havana Club Rum  
Cuervo Gold Tequila  
Vodka Belvedere

I de 2 ►

INTRODUCTION | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | BUFFET | COCKTAILS | DÎNER | BOISSONS

VINS BLANCS | VINS ROUGES | VINS ROSÉS | OPEN BAR



## OPEN BAR (SUITE)

### VINS

Vins Rouges  
Vins Blancs  
Vins Rosés  
Champagne  
Kir  
Kir Royal

### BIÈRES

Bières françaises  
Bières étrangères

### SOFT DRINKS ET JUS DE FRUITS

Jus d'orange  
Tonic water  
Coca-Cola/Coca-Cola light  
Seven up  
Badoit  
Evian

◀ 2 de 2

## INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

## KEY



### Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



### World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



### Light



### Vegetarian



## AMERICAN BREAKFAST

### COLD

Butter selection, assortment of jams, honey

- ✔ Selection of bread
- ✔ Selection of breakfast pastries
- ✂ Yoghurt, fresh fruit salad
- Selection of cold, cured meats
- Cream cheese (0% or 20% fat)
- ✂ Choice of breakfast cereals
- ✔ Fruit compotes, fruit in syrup
- ✂ Salads



## AMERICAN BREAKFAST (CONTINUED)

### HOT

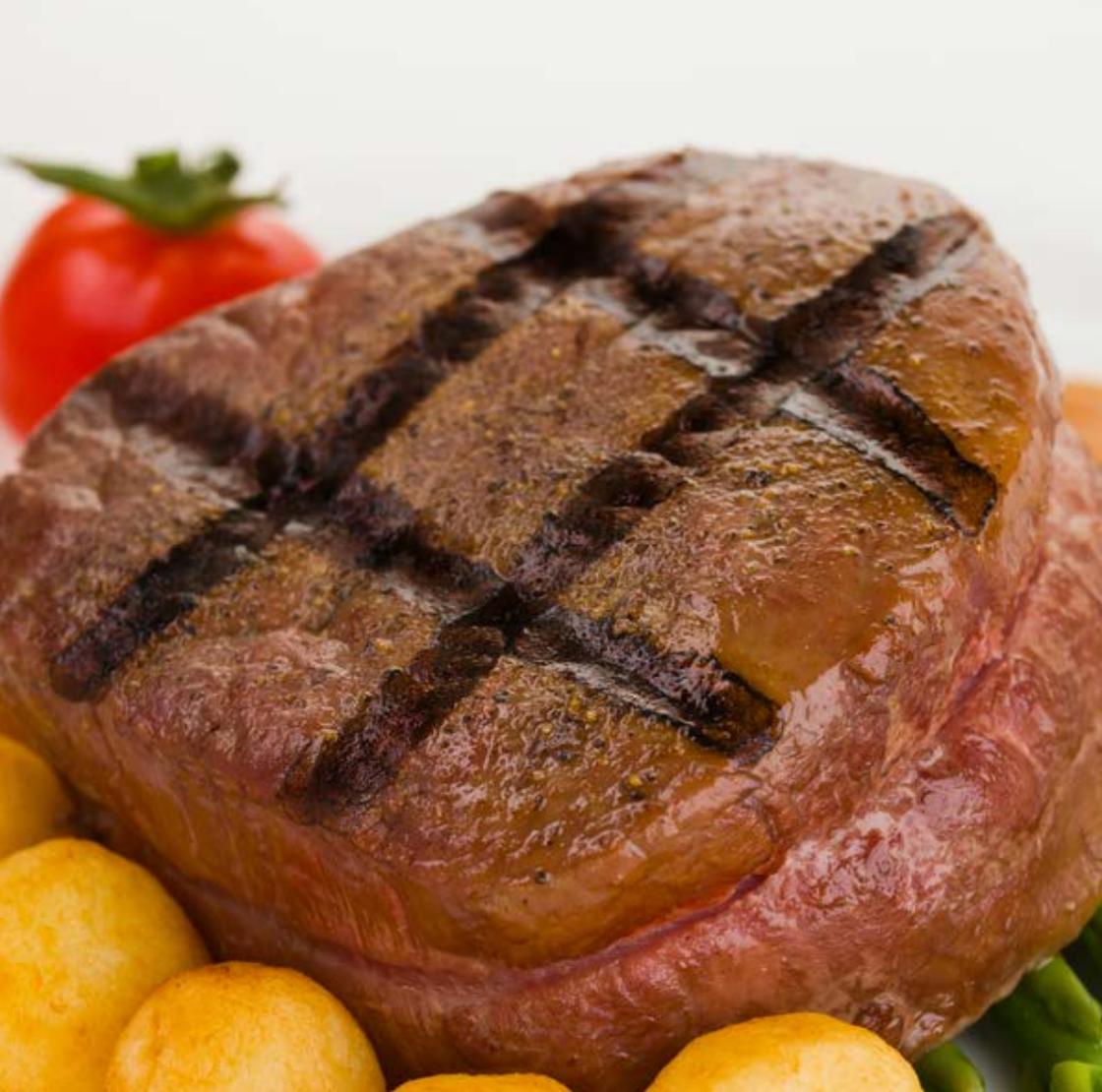
- ✓ Provençal tomatoes  
Eggs (scrambled or hard-boiled)
- ✓ Mushrooms
- ✓ Potatoes (bite-sized or sautéed)  
Veal sausage
- 🌐 Fried bacon, chipolata
- ✓ Crepes or pancakes  
Condiments

Coffee and decaffeinated coffee

Hot chocolate, selection of teas

Whole and skimmed milk

Orange juice, grapefruit juice and mineral water



## LUNCH MENU

### STARTERS

Summer truffle crusted egg, green asparagus royale with asparagus flakes

- ✂ Red mullet escabèche, iodized crostini
- ✔ Terrine of foie gras and smoked pollack

### MAINS

- ✔ Beef fillet with figs and anchovies, melt-in-the-mouth potatoes
- ✔ Knuckle of veal, blanquette sauce, fresh spring vegetables
- ✂ John Dory studded with basil pistou soup

### DESSERTS

- Chocolat sphere, Dulcey blond chocolate
- ✔ Very thin pastry fig tart with long pepper, sangria sorbet
- ✂ White peach gazpacho, homemade lemon verbena petit suisse

Tea, coffee, sweetmeats



## LUNCH FINGER BUFFET MENU 1

### SAVOURY

-  Brandade samosa
-  Spicy beef cigare
-  Tarama and red onion burger
-  Crunchy vegetables, anchoiade sauce
- Tuna and guacamole ciabatta
-  Croque Monsieur with cooked ham
-  Fennel and tapenade crostini

### SWEET

-  Donuts, blackcurrent sauce
- Sweet wrap filled wine-stewed prune marmelade
-  Selection of ready to eat fresh fruits

Tea, coffee, sweetmeats



## LUNCH FINGER BUFFET MENU 2

### SAVOURY

- ✔ « Irreverent » Bouillabaisse milkshake
- ✂ Tempura courgette flower with basil  
Goat's cheese and basil nougat and dried fruit
- ✔ Beef tapenade millefeuille
- ✂ Sardine escabeche with coriander
- 🌍 Moroccan roasted pepper and tomato salad
- ✔ Tapenade cones, fennel anchoïade with melet condiment

### SWEET

- 🌍 Mini donuts with vanilla chantilly
- ✂ Strawberry soup with lime and long pepper
- 🌍 Dulcey blond chocolate crisp

Tea, coffee, sweetmeats

## COCKTAILS

### COLD

Tartare of quinoa, herring caviar

- ✂ Fish soup, wild fennel
- ✂ Salmon crumble with ginger and citrus fruit
- ✂ Golden grey mullet ceviche in basil
- 🍷 Sea-urchin tongues and Mexican marigold «melba toast»
- ✔ Bottarga cake, camargue sea-salt butter
- Petit Salé (cured porc belly) « bubble », onions in wine vinegar

### HOT

- ✔ Pig's head croquettes
- ✔ Kromeskie of truffled Brie cheese
- Cream of coriander and parmesan, gnocchi dumplings
- Chilled mullet, bacon-studded polenta
- ✔ Poivrade artichoke aioli and rosemary grissini
- ✔ Figatelli Corsican sausage milkshake
- ✔ Traditional "Marseillaise" sausage, Provençal ketchup
- 🍷 Spicy beef koftas

| of 2 ►



## COCKTAILS (CONTINUED)

### SWEET

- ✔ Anise macarons
- ✔ Coffee, licorice, orange flower water or tarragon navette biscuits  
Chocolate and liquorice crunch
- ✔ Fiadone Corsican cheesecake  
Lemon tart-revisited



## DINNER MENU 1

### STARTERS

Rolled aubergines stuffed with bruccio cheese and calamint

✂ Mullet in raïto

Petit pois gaspacho, mild onion and bacon crisp royale

### MAINS

✂ Sea bream fricassee with blood mushrooms and sorrel gravy

✔ Veal blanquette in parmesan, artichokes with coriander

✔ Cod aioli-revisited

### DESSERTS

Blood orange blancmange, citrus crunch

Raspberry shortcake and verbena cream

✔ Confit orange and almond calissons

Tea, coffee, sweetmeats

## DINNER MENU 2

### STARTERS

- ✂ Organic black « Qwelhi » prawns flavoured with citrus fruit and ginger  
Black truffle milkshake, foie gras foam

### MAINS

- ✓ Dentex poached in Provence cypress tea, spelt crunch
- ✂ Sea scallops, root chervil with land and sea gravy  
Top-chef quality Aveyron lamb, braised sand grown carrots, Nyons olives and mild onions  
Breaded veal chop with gomasio sesame salt, roast smoked winter squash

### DESSERTS

- Fennel Tatin tart, caramelized cumin-roasted carrots
- 🍌 Caramelized banana and Illanka chocolate layer, coconut sorbet

Tea, coffee, sweetmeats



## WHITE WINE

**Château de Beaupré**  
Côteaux d'Aix

**Perrin**  
Côtes du Rhône

**Domaine du Paternel**  
AOC Cassis

**Château du Seuil**  
Côteaux d'Aix

**W. Fèvre**  
Petit Chablis

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | BUFFET | COCKTAILS | DINNER | BEVERAGES

WHITE WINE | RED WINE | ROSÉ | OPEN BAR



## RED WINES

**Vieille Ferme**

Côtes du Ventoux

**Château de Beaupré**

Côteaux d'Aix

**Perrin**

Côtes du Rhône

**Domaine Richaud**

Côtes du Rhône

**Château du Seuil**

Côteaux d'Aix

**Domaine de la Brillane**

Côteaux d'Aix

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | BUFFET | COCKTAILS | DINNER | BEVERAGES

WHITE WINE | RED WINE | ROSÉ | OPEN BAR



## ROSÉ WINES

**Château de Beauré**  
Côteaux d'Aix

**Alziprate**  
Vin de Corse

**Château du Seuil**  
Côteaux d'Aix

**Château Galoupet**  
Côtes de Provence

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | BUFFET | COCKTAILS | DINNER | BEVERAGES

WHITE WINE | RED WINE | ROSÉ | OPEN BAR



## OPEN BAR

### APERITIFS

Martini Rosso  
Campari Bitter  
Porto

### SPIRITS

Johnnie Walker Black Label  
Chivas Regal  
Pastis 51  
Ricard  
Bombay Sapphire  
Havana Club Rum  
Cuervo Gold Tequila  
Vodka Belvedere

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | LUNCH | BUFFET | COCKTAILS | DINNER | BEVERAGES

WHITE WINE | RED WINE | ROSÉ | OPEN BAR



## OPEN BAR

### WINES

Red wine  
White wine  
Rose wine  
Champagne  
Kir  
Kir Royal

### BEERS

French beers  
Foreign beers

### SOFT DRINKS AND JUICE

Orange juice  
Tonic water  
Coca-Cola/Coca-Cola light  
Seven up  
Badoit  
Evian