La Source de Manon

ÉDITION 2023

LES PIZZAS

Sommaire

COCKTAILS *p.5*

BUFFETS *p.13*

REPAS À TABLE *p.23*

SPÉCIALITÉS *p.31*

REPAS D'ENTREPRISE *p.37*

MARIAGE *p.45*

ANIMATIONS *p.49*

Toutes les prestations proposées, selon le nombre de personnes, ne comprennent ni service, ni vaisselle, ni livraison. Nous consulter pour plus de détails.

pulsiva
La Source de Marion

LES COCKTAILS

Nos cocktails sont étudiés de façon à ce qu'ils correspondent à ce que vous recherchez.

Ils conviennent également à tous types de prestation puisqu'ils permettent d'allier la convivialité au raffinement.

Les prix sont élaborés pour un minimum de 30 personnes.
- supplément de 10% de 20 à 29 personnes
Nous ne pouvons pas assurer ces prestations en dessous de 20 personnes.

Le classique

*à partir de **18€** TTC par personne*

15 pièces par personne

Corbeille de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons

Les verrines
Ratatouille de volaille au curry
Tiramisu de jambon et pesto de tomate
Mousse d'avocat et crevette

Les canapés
Rosette
Saumon fumé
Fromage frais aux noix
Œufs de lompe

Les salés
Quiche lorraine
Feuilleté saucisse
Pizza mozzarella
Pissaladière

Les soirées
Tuile à la crème de marron chantilly
Baba au rhum
Tartelettes assorties
(fraise, framboise, pomme, citron meringué)
Eclair chocolat
Chou caramel
Chou Nutella chantilly

OPTION BOISSON

*à partir de **8€** TTC par personne*

Sodas, jus de fruit, eaux minérales plates et gazeuses
Vin de pays Rouge, Rosé ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes
Punch planteur 1L pour 6 personnes

OPTION PLAT CHAUD

*à partir de **9€** TTC par personne*

Poulet fermier sauce forestière ou rôti de veau aux cèpes
Gratin dauphinois et haricots verts
ou
Escalope de saumon frais à l'oseille ou filet de loup sauce normande
Riz basmati et tian provençal

Le raffiné

*à partir de **28€** TTC par personne*

20 pièces par personne

Corbeille de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons

Les verrines
Ratatouille de volaille au curry
Tiramisu de jambon et pesto de tomate
Mousse d'avocat et crevette

Les canapés
Rosette
Saumon fumé
Fromage frais aux noix
Œufs de lompe

Les navettes
Jambon cru
Mousse de foie gras
Magret fumé
Tartare de thon

Les salés
Quiche lorraine
Feuilleté saucisse
Pizza mozzarella
Pissaladière

Les préparations chaudes
Petits farcis à la niçoise
Mini boudin aux pommes
Crevettes sautées à l'ail et persil

Les soirées
Tuile à la crème de marron chantilly
Baba au rhum
Tartelettes assorties
(fraise, framboise, pomme, citron meringué)
Eclair chocolat
Chou caramel
Chou Nutella chantilly

OPTION BOISSON

*à partir de **8€** TTC par personne*

Sodas, jus de fruit, eaux minérales plates et gazeuses
Vin de pays Rouge, Rosé ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes
Punch planteur 1L pour 6 personnes

OPTION PLAT CHAUD

*à partir de **9€** TTC par personne*

Poulet fermier sauce forestière ou rôti de veau aux cèpes
Gratin dauphinois et haricots verts
ou
Escalope de saumon frais à l'oseille ou filet de loup sauce normande
Riz basmati et tian provençal

À thème

*à partir de **38€** TTC par personne*

Voyage en Espagne

L'assortiment de tapas froides
Verrine de gazpacho
Fritta aux poivrons
Moules froides aux légumes
Sardine à l'escabèche
Pancetta
Anchois sauce piquante

L'assortiment de charcuteries
Jambon cru Serrano
Fuet
Chorizo
Lomo

L'assortiment de tapas chaudes
Paëlla en cassolette
Tortilla de patata
Boulette de bœuf
Beignet de calamar
Encornet farcis
Seiche à la persillade

Le sucré
Crème catalane
Gâteau basque au chocolat

Les boissons
Sangria *(vin rouge, cannelle, fruits)* 1L/6 pers.
Vin Rouge, Rosé ou Blanc 1 btle/3 pers.
Softs, eaux minérales plates et gazeuses 1L/2 pers.

Road Trip en Amérique

Le froid

Assortiment de bagels
Saumon fumé ciboulette
Pastrami et fromage frais persillé
Chèvre tomate pesto
Poulet rôti moutarde au moût de raisin
Assortiment de wraps
Cheddar et jambon cru
Avocat et crevette
Mini salades composées
Coleslaw
Caesar
Mexicaine

et le pop-corn

Le chaud servi sur shaffing dish

Hot dog
Epis de maïs grillés, onion rings et jalapeños
Brochettes Kentucky
Minis hamburger

Le sucré

Assortiment de muffins *(chocolat, pomme, nature)*
Donuts *(chocolat, sucre)*
Brownies
Cookies
Wraps au chocolat
Cheesecake *(orange, citron, nature)*

Les boissons

Cocktail Cosmopolitan *(vodka, jus de Cranberry)*
Cocktail Manhattan (*bourbon, martini rouge)*
1L/8 pers.
Vin de pays Rouge, Rosé ou Blanc 1L/3 pers.
Softs, eaux minérales plates et gazeuses 1L/2 pers.
Thermos de café à l'Américaine 1,5L

Vinaigrette
VINAIGRE
BALSAMIQUE

LES BUFFETS

Nous pouvons assurer vos buffets, qu'ils soient pour 20 ou 200 personnes. Pour satisfaire, par leurs choix variés, tous vos invités.

Ils peuvent être de différentes formes selon vos envies et vos exigences

Les prix sont élaborés pour un minimum de 30 personnes.
- supplément de 10% de 20 à 29 personnes
Nous ne pouvons pas assurer ces prestations en dessous de 20 personnes.

Le campagnard

*à partir de **18€** TTC par personne*

Assortiment de quiches, pizzas, feuilletés et pissaladières

Les entrées
Salade piémontaise
Taboulé à la menthe
Tomate mozzarella et basilic
Assortiment de cochonnailles
(rosette, jambon blanc et cru, mortadelle, pâté de campagne)

Les viandes froides
Rôti de bœuf
Rôti de porc
Pilon de poulet à la mexicaine

Les fromages
Roue de brie
Tomme de Savoie
Bleu d'Auvergne

Les desserts
Tarte aux fruits
Crème caramel
Mousse au chocolat

Servi avec chips, condiment et beurre

OPTION BOISSON

*à partir de **8€** TTC par personne*

Sodas, jus de fruit, eaux minérales plates et gazeuses
Vin de pays Rouge, Rosé ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes
Punch planteur 1L pour 6 personnes

Le champêtre

*à partir de **24€** TTC par personne*

Assortiment de quiches, pizzas, feuilletés et pissaladières

Les entrées
Terrine aux deux saumons
Salade paysanne
Emincé de tomate mozzarella
Jeunes pousses aux noix et roquefort
Salade de fruit de mer
Assortiment de cochonnailles *(rosette, jambon blanc et cru, mortadelle, pâté de campagne)*

Le plat chaud au choix (+3€ TTC/pers.)
Poulet fermier sauce forestière ou rôti de veau aux cèpes
Gratin dauphinois et fagot de haricot
ou
Escalope de saumon frais à l'oseille ou filet de loup sauce normande
Riz basmati et tian provençal

Ou les viandes froides
Poulet rôti
Rôti de bœuf
Rôti de porc

Les fromages
Roue de brie
Tomme de Savoie
Bleu d'Auvergne

Les desserts
Tarte aux fruits
Crème caramel
Mousse au chocolat

Servi avec chips, condiment et beurre

OPTION BOISSON

*à partir de **8€** TTC par personne*

Sodas, jus de fruit, eaux minérales plates et gazeuses
Vin de pays Rouge, Rosé ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes
Punch planteur 1L pour 6 personnes

Le festif

*à partir de **35€** TTC par personne*
selon cours et disponibilité

Assortiment de quiches, pizzas, feuilletés et pissaladières

Les entrées
Assortiment de salades composées sous forme de buffet
Légumes grillés à l'italienne *(poivron, courgette, aubergine)*
Cocktail de melon et jambon de Bayonne
Emincé de tomate mozzarella
Taboulé à la menthe
Carpaccio de saumon frais à l'aneth
Salade d'asperges et magret fumé

Les plats chauds à la plancha
Assortiment de viandes et poissons variés cuits à la plancha
Bœuf, agneau, poulet mariné
Gambas, saumon frais, rouget
Légumes de saison façon tian provençal, cuisson minute
Pomme de terre au four et crème de ciboulette

Les fromages de nos régions
Brie de Meaux, Roquefort, Saint Nectaire fermier, Cantal,
Bûche cendrée, Banon, Crottin de Chavignol, Brousse et Munster

Les desserts
Assortiment de soirées (4 par personnes)
Tuile à la crème de marron chantilly, mille feuilles, baba au rhum, tartelettes *(citron, fraise, framboise)*, croustillant chocolat, chou caramel
Ou gâteau à votre convenance *(fraisier, multi fruits, croustillant chocolat)*

OPTION BOISSON

*à partir de **8€** TTC par personne*

Sodas, jus de fruit, eaux minérales plates et gazeuses
Vin de pays Rouge, Rosé ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes
Punch planteur 1L pour 6 personnes

À thème

*à partir de **35€** TTC par personne*

Détour en Italie

Le froid
Tomate mozzarella et basilic
Cocktail de melon et jambon de parme
Salade de pâtes multicolores
Salade de fruit de mer à la coriandre
Légumes grillés à l'italienne, ail et origan

Les plats chauds en shaffing dish
Cassolette de la mer à la napolitaine
Raviolis au fromage gratinés
Boulette de bœuf au basilic
Poêlée d'aubergine à la Parmiggiano
Lasagne bolognaise

Les fromages
Provolone
Gorgonzola
Pecorino
Ricotta

Les desserts
Panacotta aux fruits rouges
Tiramisu
Moelleux au chocolat de Capri
Entremet mangue passion
Ile flottante

Visite du Mexique

Les entrées
Assortiment de tacos : carne, pava, guacamole et galettes
Salade verte, oignon, poivron, cheddar
Avocat aux crevettes
Poivrons grillés
Brochette de gambas au citron vert

Le buffet froid
Quesadillas au chèvre
Ailerons de poulet aux épices
Salade mexicaie
Ceviche de saumon frais

Le buffet chaud
Chili con carne
Fajitas de poulet et bœuf
Queue de crevettes aux épices
Sauce piquante, taco sauce, sauce citron

Le fromage
Wraps au roquefort
Wraps au chèvre

Les desserts
Salade de fruits exotiques
Flan antigua
Wraps au chocolat

LES REPAS À TABLE

Nos repas à table peuvent être variés et sont élaborés par nos soins selon vos envies et votre budget.

Ils conviennent à différents types de prestation, que ce soit un anniversaire, un baptême, un repas entre amis ou encore un repas d'affaires.

Les prix sont élaborés pour un minimum de 40 personnes.
- supplément de 10% de 30 à 39 personnes
- supplément de 20% de 20 à 29 personnes
Nous ne pouvons pas assurer ces prestations en dessous de 20 personnes.

À 22€

Kir de bienvenue
Chips et cacahuètes

Salade de magret fumé
ou
Avocat au thon
ou
Quiche lorraine, salade

Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati
ou
Filet de saumon frais à l'oseille, pomme vapeur
ou
Daube de bœuf, polenta

Tarte citron meringuée
ou
Croustillant au chocolat
ou
Tarte aux pommes

Café

Vin Rouge et Rosé, ¼ par personne
Eaux minérales plates et gazeuses

À 28€

Pastis, Whisky, Martini, Porto, sodas, jus de fruit
Assortiment d'amuse-bouche *(quiches, pizzas, feuilletés, pissaladières, canapés)*

Terrine de rascasse à la crème de ciboulette
ou
Assiette océane, saumon fumé et crevette
ou
Salade gourmande de magret fumé et gésier confit

Pavé de rumsteck sauce au poivre ou roquefort
ou
Escalope de saumon frais sauce safran
ou
Rôti de veau braisé aux champignons

Les plats chauds sont garnis de légumes du jour

Fondant au chocolat
ou
Tarte aux fraises
ou
Gâteau à votre convenance

Café

Vin Rouge et Rosé, ¼ par personne
Eaux minérales plates et gazeuses

À 35€

Pastis, Whisky, Martini, Porto, sodas, jus de fruit
Assortiment d'amuse-bouche *(quiches, pizzas, feuilletés, pissaladières, canapés)*

Salade gourmande de foie de volaille au vinaigre de framboise
ou
Carpaccio de saumon frais mariné à l'aneth

Magret de canard au vinaigre de xérès
ou
Filet de St Pierre au beurre d'anis

Les plats chauds sont garnis de légumes du jour

Assiette de fromages, salade

Croustillant au chocolat
ou
Fraisier
ou
Gâteau à votre convenance

Café

Vin Rouge et Rosé, ¼ par personne
Eaux minérales plates et gazeuses

À 42€

Pastis, Whisky, Martini, Porto, sodas, jus de fruit
Assortiment d'amuse-bouche *(quiches, pizzas, feuilletés, pissaladières, canapés)*
Corbeile de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons

Feuillantine de gambas sauce safran
ou
Carpaccio de magret de canard à l'huile de noisette

Filet de loup farci à la mousse de crevette
ou
Souris d'agneau au vinaigre de thym

Les plats chauds sont garnis de légumes du jour

Assiette de fromages, salade

Duo croustillant chocolat framboise

Café

Vin Côte de Provence Rouge et Rosé, 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plates et gazeuses

À 55€

Cocktails maison *(mojito et soupe de champagne)*
Sodas, jus de fruit
Assortiment d'amuse-bouche *(quiches, pizzas, feuilletés, pissaladières, canapés)*
Corbeille de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons

Salade tiède de la mer
(rouget et gambas au pesto)
ou
Foie gras de canard au muscat cuit à la maison et son pain d'épice

Loup grillé, concassée de tomate au basilic
ou
Filet mignon de veau aux cèpes

Les plats chauds sont garnis de légumes du jour

Assiette de fromages, salade

Café gourmand
(tuile crème de marron chantilly, craquant au chocolat, verrine pralinée caramel beurre salé, macaron framboise)

Vin Côte de Provence Rouge et Rosé, 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plates et gazeuses

À 65€

Cocktails maison *(mojito et soupe de champagne)*
Sodas, jus de fruit
Assortiment d'amuse-bouche *(quiches, pizzas, feuilletés, pissaladières, canapés)*
Corbeille de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons

Salade gourmande
(magret fumé, gésier confit, jambon de parme)
ou
Assiette terre de mer
(foie gras de canard au muscat cuit maison et tartare de saumon frais)

Filet de bœuf sauce girolles
ou
Steak de lotte au poivre vert

Les plats chauds sont garnis de pommes sarladaises et tian provençal

Assiette de fromages affinés, salade
(chèvre, reblochon, roquefort, camembert, beurre)

Café gourmand
(macaron rose litchi, tuile crème de marron chantilly, croustillant chocolat, tartelette framboise)

Vin Côte de Provence Rouge et Rosé, 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plates et gazeuses

La Source de Mouin
Thierry Felber
Traiteur

LES SPÉCIALITÉS

Une envie de plat en particulier ?

Nous vous proposons nos spécialités !

À cuisiner sur place...

Les prix sont élaborés pour un minimum de 40 personnes.
- supplément de 10% de 30 à 39 personnes
- supplément de 20% de 20 à 29 personnes
Nous ne pouvons pas assurer ces prestations en dessous de 20 personnes.

Barbecue

*à partir de **28€** TTC par personne*

Assortiment de viandes grillées au feu de bois
Saucisse, merguez, poulet, brochette de bœuf, côte d'agneau

Assortiment de poissons à la plancha
Filet de rouget, filet de saumon, gambas

Pomme de terre au four et crème de ciboulette

Fromages au buffet
Roue de brie, bleu d'Auvergne, tomme de Savoie, beurre

Desserts au buffet
Tartes : citron meringué, pomme, fruits rouges, poire amande
Mousse au chocolat, île flottante, salade de fruits frais
Ou gâteau à votre convenance : fraisier, croustillant chocolat, saint honoré etc.

OPTION BOISSON

*à partir de **8€** TTC par personne*

Sodas, jus de fruit, eaux minérales plates et gazeuses
Vin de pays Rouge, Rosé et Blanc 1 bouteille pour 3 personnes
Punch planteur 1L pour 6 personnes

OPTION AMUSE-BOUCHE

*à partir de **12€** TTC par personne*

8 pièces par personne

Corbeille de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons
Quiches, pizzas, feuilletés, pissaladières
Assortiment de canapés
Assortiment de navettes

Paëlla

*à partir de **25€** TTC par personne*

Paëlla royale cuisinée sur place
Poulet, lapin, fruits de mer, moules, gambas, chorizo

Fromages au buffet
Roue de brie, bleu d'Auvergne, tomme de Savoie, beurre

Desserts au buffet
Tartes : citron meringué, pomme, fruits rouges, poire amande
Mousse au chocolat, île flottante, salade de fruits frais
Ou gâteau à votre convenance : fraisier, croustillant chocolat, saint honoré etc.

OPTION BOISSON

*à partir de **8€** TTC par personne*

Sodas, jus de fruit, eaux minérales plates et gazeuses
Vin de pays Rouge, Rosé et Blanc 1 bouteille pour 3 personnes
Punch planteur 1L pour 6 personnes

OPTION AMUSE-BOUCHE

*à partir de **12€** TTC par personne*

8 pièces par personne

Corbeille de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons
Quiches, pizzas, feuilletés, pissaladières
Assortiment de canapés
Assortiment de navettes

LES REPAS D'ENTREPRISE

Pour vos repas d'entreprise et séminaires, nous vous proposons des buffets adaptés à vos thématiques et budgets : accueil café, apéritif, goûter, plateaux repas et plats à emporter.

Les prix sont élaborés pour un minimum de 30 personnes.
- supplément de 10% de 20 à 29 personnes
Nous ne pouvons pas assurer ces prestations en dessous de 20 personnes.

Accueil café

*à partir de **6€** TTC par personne*

Assortiment de mini viennoiseries
(pain au chocolat, croissant, pain aux raisins)
2 par personne

Les boissons chaudes
Café
Thé

Les boissons froides
Jus d'orange 1L pour 6 personnes
Jus d'ananas 1L pour 6 personnes
Eaux minérales plates et gazeuses 1L pour 6 personnes

Apéritif

*à partir de **12€** TTC par personne*

Corbeille de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons

8 pièces par personne

Les salés
Quiche lorraine
Feuilleté saucisse
Feuilleté au poivron rouge
Pizza mozzarella
Pissaladière

Les canapés
Rosette
Saumon fumé
Œuf de lompe
Fromage frais et noix

Les navettes
Magret fumé
Pan Bagnat
Jambon cru

OPTION BOISSON

*à partir de **8€** TTC par personne*

Sodas, jus de fruit, eaux minérales plates et gazeuses
Vin de pays Rouge, Rosé ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes
Punch planteur 1L pour 6 personnes

Brunch

*à partir de **15€** TTC par personne*

Le salé
Assortiment de cochonnailles
Œufs brouillés à la ciboulette
Plateau de fromages

Le sucré
Assortiment de mini viennoiseries et pain frais
(pain au chocolat, croissant, pain aux raisins)
Salade de fruits frais

Les boissons non alcoolisées
Café, thé, chocolat, lait chaud et froid, eau chaude
Jus d'orange et ananas 1L pour 6 personnes
Eaux minérales plates et gazeuses 1L pour 6 personnes

Goûter

*à partir de **9€** TTC par personne*

Le buffet
Chouquettes et brioches
Verrines à la mousse au chocolat
Tuiles à la crème de marron chantilly
Tartelettes assorties
Macarons variés
Brochettes de fruits frais

Les boissons
Sodas *(Coca-Cola, Oasis, Schweppes agrumes)*
Jus d'orange et d'ananas 1L pour 6 personnes
Eaux minérales plates et gazeuses 1L pour 6 personnes.
Café, thé

Plateaux repas

*à partir de **12€** TTC par personne*

Entrée
Tomate mozzarella, salade jambon emmental, taboulé oriental...

Plat
Rosbif, poulet rôti, rôti de porc...

Fromage
Camembert, gruyère, tomme...

Fruit ou compote de fruit

Dessert
Eclair chocolat, tarte tropézienne, flan pâtissier, tarte aux fruits...

1 petit paquet de chips

Pain

1 eau plate 50cl

Plats à emporter

Les prix sont indiqués par personne sauf indication contraire

(selon disponibilité)

Saumon en Bellevue • selon cours
Poulet de Bresse farci au foie gras et garnitures
(gratin et légumes verts) • selon cours
Gigot d'agneau à la fleur de thym, flageolet
et tomate provençale • 16,00€
Queue de langouste mayonnaise • selon cours
Foie gras de canard cuit à la maison • selon cours
Paëlla andalouse avec gambas • 14,00€
Loup farci (800g) à la mousse de crevette *(mini 2 personnes)* • 28,00€
Coquille de St-Jacques aux cèpes (les 6) • selon cours

minimum
10 personnes

Filet de bœuf en croûte et légumes • 32,00€
Magret de canard aux pruneaux et légumes • selon cours
Huîtres chaudes au sabayon de champagne (les 6) • selon cours
Civet de chevreuil, polenta ou pâtes fraîches • 18,00€
Pavé d'autruche aux morilles et garniture • 24,00€
Couscous oriental • 14,00€
Aïoli provençal • 14,00€
Daube de bœuf, polenta • 12,00€
Bouillabaisse méditerranéenne • selon cours

Le coin des mariés

L'un des jours les plus beaux et le plus important de votre vie se doit d'être une parfaite réussite.

Nous avons concocté pour vous un menu de mariage spécialement adapté à vos besoins qui saura allier le raffinement des mets de fête, la fraîcheur des produits du marché et la présentation élégante en mettant vos plats en valeur pour vous et vos convives.

Ce menu et ces ateliers sont étudiés pour vous satisfaire de par le large choix que nous avons souhaité mettre en avant.

à partir de
***68€** TTC*
par personne
(pour un minimum de 30 personnes)

Le vin d'honneur

Corbeille de crudités, tapenade, anchoïade et croûtons
Mini brochettes : tomate et mozzarella, melon et jambon cru, olives vertes et emmental
Feuilletés variés : poivron rouge chèvre, saumon fumé basilic, tomate anchois, jambon blanc moutarde

Les boissons à table

Vin du Domaine de Ciselette Rouge et Rosé, 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plates et gazeuses

OPTION APÉRITIF

*pour environ 30 personnes, à partir de **180€** TTC*

1 Pastis, 1 Whisky, 1 Martini Blanc, sodas et jus de fruits

Le repas sous forme de buffet avec divers points de service

Les salades
Pâtes au poulet et légumes verts
Taboulé aux figues
Grecque : concombre, féta, tomate, olive, oignon, menthe
Caesar : crevette, croûton, ail, citron, parmesan
Orientale : pois chiche, coriandre

La mer
Salade de poulpes
Cascade de crevettes
Saumon en Bellevue

Les viandes froides
Poulet à la mexicaine
Rôti de boeuf
Noix de jambon mariné au miel

Les fromages de nos régions
Brie de Meaux, Roquefort, Saint Nectaire fermier, Cantal, Bûche cendrée, Banon, Crottin de Chavignol, Brousse et Munster

La cochonnaille
Jambon Serrano
Rosette de Lyon
Caillette Drômoise
Coppa Corse

Les préparations chaudes
Tourte au poireau
Quiche Lorraine
Cake salé au chèvre et aux olives
Aubergines farcies à l'italienne

Le chaud
Petits farcis à la niçoise
Gambas sautées au citron vert
Seiches à la persillade

Le dessert
Pièce montée des mariés
Café

extra-fins

LE PLUS POUR VOS PRESTATIONS

Nous avons élaboré, pour vous et vos convives, différents ateliers pour créer une animation lors de vos évènements afin de vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

prix selon cours et quantité

Atelier saumon fumé

Saumon fumé (*pacifique ou norvège*) coupé à la minute
Blinis et crème de ciboulette

Atelier jambon cru

Jambon de Serrano entier coupé à la minute
Pain de campagne, beurre et cornichons

Atelier plancha de poissons

Noix de St-Jacques, gambas, saumon frais,
filet de rouget marinés au basilic et huile d'olive

Atelier huîtres

Huître Fine de Claire ou St-Vaast ouvertes à la minute
Vinaigre d'échalote, citron et pain de seigle

Atelier brochettes

Brochettes de magret de canard, poulet mariné, bœuf
et agneau au thym

Atelier antillais

Beignets d'accra de morue, samoussa
Sauce rougail

Atelier mexicain

Wok à la mexicaine (*fajitas de poulet et boeuf*)
Galettes de blé, guacamole, sauce citron et frijolès

La Source de Manon

contact@lasourcedemanon.com
www.lasourcedemanon.com