

HÔTEL  
*le Pignonnet*  
AIX EN PROVENCE

MENUS AUTOMNE HIVER 2015

---

*Thierry Balligand*  
*Chef de cuisine et ses équipes*



## GRUPE - LOISIR

### LES COCKTAILS

☐☐ Forfait 10 pièces/pers – 60 € / pers

☐☐ Forfait 20 pièces/pers – 75 € / pers

### LES MENUS

*Menu unique et identique pour  
l'ensemble des convives, choisi à  
l'avance.*

☐☐ Menu Portalis – 45 € / pers

☐☐ Menu Cézanne – 65 € / pers

☐☐ Menu Vasarely – 85 € / pers

☐☐ Menu Découverte – 120 € / pers

☐☐ Menu Enfant – 20 € / pers

### LES BOISSONS

☐☐ Forfait apéritif Prestige – 20 € / pers

☐☐ Forfait boisson 1 – 15 € / pers

☐☐ Forfait boisson 2 – 20 € / pers

☐☐ Forfait boisson 3 – 28 € / pers



## LES COCKTAILS 2 FORMULES AU CHOIX

### NOS PIÈCES COCKTAILS

Verrine de poulpe en salade  
Club Saumon à la brousse mentholée  
Gambas marinées au gingembre et coriandre, confit de fruits d'automne  
Brochette de volaille coco ananas  
Cannelé de polenta au foie gras  
Noix de St-Jacques poêlée, mousseline de panais  
Risotto de courge et parmesan

Tiramisu café  
Macaron cassis  
Tartelette de chocolat à la fève de Tonka

### COCKTAIL LE PIGNONNET

Champagne Duval Leroy 1er cru brut (1 bouteille pour 5 personnes)  
Vin rouge, rosé et blanc (1 bouteille pour 3)  
Jus de fruits, eau minérale

60 € / pers (10 pièces par personne)  
75 € / pers (20 pièces par personne)



## LE MENU GROUPE SPECIAL FETES

70 € / pers

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance,  
Valable du 1er Décembre au 31 Janvier*

### AMUSE-BOUCHE

Noix de St-Jacques poêlée, Mousseline de Panais

### ENTREE

Tartare de Loup de Méditerranée,  
Blinis à la Crème de Corail d'Oursin

### PLAT

Pavé de Cerf façon Rossini,  
Panisses croustillantes aux Châtaignes

### DESSERT

Religieuse Framboise-Coco,  
Sorbet Champagne



## MENU PORTALIS

45 € / pers

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance.*

### ENTRÉE

Salade de poulpe aux pomelos,  
Tuile à l'encre de seiche

### PLAT

Filet de dorade royale,  
Risotto d'épeautre aux cébettes  
*ou*  
Suprême de pintade contisée aux pleurotes,  
Mitonné de légumes au beurre d'estragon

### DESSERT

Panna cotta noix de coco,  
Tuile sésame, sorbet ananas



## MENU CÉZANNE

65 € / pers

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance.*

### ENTRÉE

Carpaccio de maigre  
Légumes pickles

*ou*

Fine tarte de champignons d'automne  
Emulsion jambon cru

### PLAT

Loup de Méditerranée  
Parmentier de pomme de terre ratte aux huîtres, émulsion iodée

*ou*

Noix de veau rôtie  
Mousseline de butternut et châtaigne

### DESSERT

Poire Belle Hélène,  
Sorbet Poire Williams

*ou*

Mont Blanc chantilly vanille et crème de marron



## MENU VASARELY

85 € / pers

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance.*

### AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉE

Duo de foie gras de canard,

Coing confit aux épices

*ou*

Salade coco blanc,  
Gambas aux condiments

### PLAT

Lotte pochée au safran,  
Chips de lard, compote de chou rouge au cidre

*ou*

Filet de bœuf aux girolles,  
Ecrasé de pomme de terre ratte à la truffe

### FROMAGE

Notre sélection de fromages affinés de M. Lemarié

### DESSERT

Bavaroise de chocolat noir, crémeux vanille

*ou*

Tarte au citron, sorbet limoncello

*Eau minérale, café & mignardises, vin à la carte*



## MENU DÉCOUVERTE

120 € / pers

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance.*

### AMUSE-BOUCHE

Pressé de volaille et foie gras, chutney de fruits

### ENTRÉE

Salade de homard Breton à l'huile de verveine

### PLAT

Duo de noix de St-Jacques et foie gras poêlé,

Mousseline au panais

*et*

Selle d'agneau farcie aux olives Taggiasche

Gnocchi de farine de châtaigne

### FROMAGE

Notre sélection de fromages affinés de M. Lemarié

### DESSERT

Pralin truffe, nougatine et glace au topinambour

*Eau minérale, café & mignardises inclus*



## MENU ENFANT

20 € / pers

### ENTRÉE

Assiette folle

### PLAT

Volaille avec garniture au choix  
*ou*  
Poisson avec garniture au choix

### DESSERT

Glace au choix

Soft drink



## LES BOISSONS

FORFAIT APERITIF PRESTIGE – 20 € / pers

*Tarif indicatif avec Champagne à partir de 8 personnes*

3 canapés par personne, assortiment d'olives Provençales et agréments salés

Duval-Leroy (1 bouteille pour 5 personnes),

Jus de fruits, eau minérale à discrétion

*Pour toute autre demande, merci de nous consulter.*

---

FORFAIT BOISSON 1 – 15 € / pers

Côtes de Provence

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux et Café compris

---

FORFAIT BOISSON 2 – 20 € / pers

Côtes de Provence Cassis blanc et Bandol rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux et Café compris

---

FORFAIT BOISSON 3 – 28 € / pers

Bourgogne, Chablis blanc - Gevrey-Chambertin rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux et Café compris