



Cuisine du Soleil

Les Menus Mariage





Notre chef Florent Houget est issu de la gastronomie française. Grâce à ses innovations culinaires il saura faire vibrer vos sens. Tous les produits sont frais et travaillés avec créativité. Florent saura vous conseiller et vous aider dans vos choix. Faites lui confiance vous ne le regretterez pas !!!!!

Quelques références de nos clients :

Parfait cocktail dînatoire concocté par FH qui est un excellent professionnel que je recommande pour l'excellence de sa cuisine, la discrétion et la convivialité de son service, son sens de l'ordre et de la propreté, ses qualités humaines qui le rendent très sympathique, Très bon rapport qualité/prix de sa prestation – (Béatrice N.- Beaulieu sur Mer)

Organisation d'un cocktail dînatoire pour les 50 ans de mon mari...Moi qui suis très soucieuse de ne manquer de rien pour mes invités et de proposer des choses aussi belles que bonnes, j'ai été enchantée. Un choix de mets qui ravira les plus exigeants, une mise en valeur des produits, l'accent est mis sur le travail des produits frais...N'ayant pas la possibilité de tout stocker dans le frigo, le chef m'a proposé de me laisser son matériel pour conserver mes produits au frais. Des échanges réguliers pour m'assurer que tout sera au top le jour J. Une carte que je garde bien précieusement et un nom que je recommande sans hésiter !!!!! – (Emmanuelle V - Grasse)

Excellente prestation! Merci beaucoup pour votre disponibilité et vos conseils. Les verrines étaient un régal pour nos papilles ! Bravo!!!! - (Anne - Cannes)

Des explosions de saveurs à chaque bouchée, un service impeccable et une humanité touchante. Je vous recommande Florent Houget !!!! – (Julie - Nice)

Du professionnalisme au service de l'Art. Prestation d'un grand chef , nous avons découvert des saveurs, des textures avec un plaisir immense ! Un grand merci à Florent Houget !!!! (Marie – Fréjus)



Déjeuner ou Dîner y compris « Mariage »- 47 € par personne hors boissons

12 Pièces cocktail + Amuse bouche à l'inspiration du
Chef + Plat + Dessert
(Pain fourni avec le repas)

Les poissons

- . Duo de thon et saumon mariné au parfum Thaï
- . Tartelette Guacamole, velours de poivrons rouges, crevettes
- . Tartare de daurade à la noix de coco, tomates fraîches et mangue
- . Maki de bar, crémeux de petits pois et wasabi

Les viandes

- . Wrap de crème de livarot, coppa, épinard et carottes crues
- . Navette crème de volaille à l'artichaut
- . Sablé de parmesan et son œuf de caille
- . Pomme de terre farcie de ratatouille à la bresaola

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt) – nous consulter

- . Gaspacho de tomate italienne, mozzarella billes
- . Bouillon glacé de légumes Thaï au tofu fumé et champignons noirs
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- . Panna cotta de petits pois au crémeux de soja au pomeles

Amuse bouche à l'inspiration du Chef

Les Plats – 1 plat à choisir dans la liste ci-dessous

- . Croustillant d'épaule de veau à l'italienne, polenta et fricassée de légumes de saison (suppl. 2 €/personne)
OU
- . Paleron de bœuf à basse température sauce daube niçoise, galette de pomme de terre, brochette de champignons de Paris
OU
- . Suprême de volaille jus réduit à l'olive, ratatouille et pomme de terre farcie
OU
- . Pavé de bar sauce vin blanc et œufs de saumon, croustillant de légumes, asperges vertes, velours de céleri rave (suppl. 5,5 €/personne)
OU
- . Filet de dorade rôtie sauce vierge, ondine de courgette au basilic, fondue de tomates et poireaux
OU
- . Pavé de cabillaud demi-sel, mousseline d'artichauts aillé, jus de viande réduit à l'anchois doux et olives noires
OU
- . Dos de merlu, sauce oseille, pomme de terre écrasée, ondine d'épinard
OU
- . Filet de rouget rôti, velours de tomate au basilic, orge perlé à la Provençale, courgette et aubergines

Plateau de fromages des étables et bergeries de France

La farandole de desserts – 4 desserts au choix

- . Délicat chocolat groseille, relevé de piment d'Espelette
- . Délice mascarpone fraise basilic
- . Crémeux de Baileys, « soupir » café, pépites caramel
- . « After Eight » menthe chocolat
- . Mousseux pomme/myrtilles, gelée verveine
- . Cookies
- . Financier
- . Rocher Coco
- . Mousse chocolat blanc gingembre



Cuisine du Soleil

Menu « Pivoine » - 44 € par personne – Hors boissons

Menu « Pivoine » à 61 € incluant vin rosé de Provence « Domaines les Myrtes* » 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 5, Champagne Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5, coca zéro 1 bouteille par table.

Les articles avec* sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Marbré de chèvre frais à la sarriette, velours de tomates fraîches, poivrons couleurs, mesclun niçois aux amandes effilées et olives noires « Taggiasche »

OU

Ondine de blette au foie gras, velours de céleri aux cèpes, julienne de carottes

OU

Tartelette de parmesan à la crème de tomates confites, mozzarella billes, tomates couleurs, chips de coppa, velours de pistou

Les plats

Paleron de bœuf braisé à la Niçoise, mousseline de fèves,
Brochette de champignons, rösti de pomme de terre

OU

Dos de cabillaud en croûte de basilic,
risotto de riz noir « Vénéré » aux artichauts et petits pois

OU

Trilogie de farcis estivaux, velours de persil à l'ail doux
(possibilité de faire des farcis végétariens, poisson ou viande)

Les desserts

Verrine mascarpone spéculos fraises (individuel)

OU

Dôme craquant fromage blanc framboise, sablé breton, coulis fleur d'hibiscus (individuel)

OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 3,50 € par personne

OU

Entremet chocolat, crème anglaise menthe

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu « Narcisse » - 54 € par personne – Hors boissons

Menu « Narcisse » à 71 € incluant vin rosé de Provence « Domaines les Myrtes* » 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 5, Champagne Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5, coca zéro 1 bouteille par table.

Les articles avec * sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Arlequin d'artichauts et gambas, mozzarella di buffala à la truffe
velours de basilic

OU

Escalope de foie gras de canard poché dans un bouillon de légumes estivaux à l'ail noir

OU

Filet de bar poché en robe d'algues, mousseline de petits pois à l'huile d'olive,
méli-mélo de légumes croquants

Les plats

Filet de saint pierre braisé sur une « tarte » aubergine polenta au pistou,
courgette blanche rôtie, émulsion tomate ananas à l'huile d'olive

OU

Pavé de veau rôti, jus réduit à la crème de truffe blanche
charlotte de pomme de terre, fricassée de légumes printaniers

OU

Trilogie estivale de farcis, velours de persil à l'ail doux
(possibilité de faire des farcis végétariens, poisson ou viande)

Les desserts

Verrine mascarpone pain d'épices, fraises (individuel)

OU

Trilogie de dessert des mariés

Marta chocolat aux fruits de la passion à la mascarpone

Désir chocolat blanc au cœur crème brûlée vanille biscuit short

Framboisier à ma façon sur un financier

OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 3,50 €

OU

Délicat chocolat, crème anglaise vanille de l'île Maurice

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu «Anémone de Mer » - 66 € par personne – Hors boissons
Menu « Anémone de Mer » à 83 € incluant vin rosé de Provence « Domaines les Myrtes* » 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 5, Champagne Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5, coca zéro 1 bouteille par table.

Les articles avec * sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Tarte fine de langoustine et homard, crème de tomates confites
méli-mélo de légumes croquants, émulsion crustacés safranée
OU

Filet de bar poché en robe d'algues, mousseline de petits pois à l'huile d'olive,
méli-mélo de légumes croquants

L'entre-deux

Dos de saumon mariné au whisky et cuit à basse température, crème de radis blanc à l'ail noir
jaune d'œuf confit aux amandes grillées

Les plats

Filet de saint pierre braisé sur une « tarte » aubergine polenta au pistou,
courgette blanche rôtie, émulsion tomate ananas à l'huile d'olive
OU

Filet de turbot braisé, minestrone de jus de carottes aux légumes d'été
pistou « maison »

Les desserts

Verrine mascarpone pain d'épices, fraises (individuel)
OU

Trilogie de dessert des mariés

Marta chocolat aux fruits de la passion à la mascarpone
Désir chocolat blanc au cœur crème brûlée vanille biscuit short
Framboisier à ma façon sur un financier
OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 3,50 €
OU

Délicat chocolat, crème anglaise vanille de l'île Maurice

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu « Rose blanche » - 78 € par personne – Hors boissons

Menu « Rose blanche » à 98 € incluant vin rosé de Provence « Domaines les Myrtes* » 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 5, Champagne Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5, coca zéro 1 bouteille par table.

Les articles avec * sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Marbré de foie gras de canard et magret fumé

Confit d'aubergine à l'oignon doux

OU

Tarte fine de langoustine et homard, crème de tomates confites
méli-mélo de légumes croquants, émulsion crustacés safranée

Les plats

Cassolette de légumes printaniers aux épices douces, seitan et tofu
émulsion jaune d'œuf à l'estragon (végan)

OU

Filet de saint pierre braisé sur une « tarte » aubergine polenta au pistou,
courgette blanche rôtie, émulsion tomate ananas à l'huile d'olive

OU

Pavé de veau rôti, sauce truffes

rösti de pomme de terre à la viande des grisons, mousseline de petits pois

Le fromage

Assortiment de 5 fromages des étables et bergeries de France

Les desserts

Framboisier à ma façon, velours fruits rouges à la fleur d'hibiscus (pièce entière)

OU

Dôme craquant chocolat fraise, pralines roses, coulis fraise basilic (individuel)

OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 3,50 €

OU

Trilogie de dessert des mariés

Tiramisu spéculos fraises

Entremet chocolat praliné

Délicat fromage blanc à la vanille de l'île Maurice, fruits exotiques

Pain fourni avec la prestation



Menu « Lys blanc » - 95 € par personne – Hors boissons
Menu « Lys blanc » à 115 € incluant vin rosé de Provence « Domaines les Myrtes* » 1
bouteille pour 5, vin rouge de Provence « Domaines les Myrtes » 1 bouteille pour 5,
Champagne Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1
bouteille pour 5, coca zéro 1 bouteille par table.

Les articles avec * sont à titre d'exemple et peuvent varier en fonction des
approvisionnements

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table. Si vous souhaitez panacher un
supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

L'amuse bouche

Panna cotta de truffes et noix de saint jacques marinées,
émulsion fumée

L'entrée

Ballotine de bar et rouget à la tomate confite, velours de céleri rave à l'encre de seiche
salade de fenouil à la ciboulette

OU

Pressé de veau et volaille d Bresse au foie gras
émulsion chorizo de bœuf au poivron rouge

Le poisson

Dos de saumon mariné au whisky et cuit à basse température, crème de radis blanc à l'ail noir
jaune d'œuf confit aux amandes grillées

OU

Aiguillette de turbot sur risotto de petit épeautre, julienne de concombre et avrenga
émulsion yaourt

La viande

Filet de bœuf français rôti, jus réduit à l'estragon, pomme de terre farcie, asperges vertes

OU

Filet de canette « Miéral » rôti, sauce soubise de betteraves aux fruits rouges
dariole d'épinards, polenta paprika

Le fromage

Brie de Meaux à la crème de truffes

OU

Pressé de comté à la viande des grisons, caramel de poire

Le dessert

Le dessert est à convenir avec les mariés en fonction du nombre d'invités

OU

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 3,50 €

Pain fourni avec la prestation