Menu pour le samedi 25 Mars 2017 Au Palais Neptune de Toulon

Académie des Confréries de la région PACA

**APERITIF**

**Vin les 3 couleurs**

**8 pièces par personne**

**Vin côte de Provence 3 couleurs**

**Jus de fruits, coca-cola, eau plate et gazeuse, glaçons**

Filet de rouget en escabèche sur une mini ratatouille

Mini navette au crabe sauce cocktail

Panier de crudité sauce anchoïade

Assortiment de fougasses tapenade et confit d’oignon

Salade de poulet fumé au lait de coco et coriandre

Beignet de moules à la rouille

Tapenade sur pain pita et tomate séchée

Cassolette de salade de poulpes au pistou

**ENTREE FROIDE A L’ASSIETTE**

**Assiette Provençale** : lasagne de filet de rouget, mini légumes farcis, panisse, beignets de courgette, caviar d’aubergine et croutons grillés, timbale d’artichaut barigoules

**¤¤¤¤¤¤**

**PLAT CHAUD**

Souris d’agneau rôtie dans son jus au thym, polenta crémeuse, tian de légumes et tomate confite au pistou

**¤¤¤¤¤¤**

Chèvre frais mariné à l’huile d’olive et brie à l’assiette, salade et pain aux noix

**¤¤¤¤¤¤**

**Pause des confrères**

**¤¤¤¤¤¤**

**DESSERT**

Assortiment de gourmandises à l’assiette : sucette crème brulé, croquant chocolat, mini Tropézienne et verrine revisité, coulis de fruits

**¤¤¤¤¤¤**

Eau minérale plate et gazeuse (bouteilles en verre) – Café, thé servi au buffet

**¤¤¤¤¤¤**

Vins des confréries