



Cuisine du Soleil

Les Menus Mariage 2022





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)



« Mariage 2022 »- 46 € par personne hors boissons

10 Pièces cocktail + Amuse-bouche à l'inspiration du

Chef + Plat + Dessert
(Pain fourni avec le repas)

Les poissons

- . Duo de thon et saumon mariné à la provençale
- . Tartelette Guacamole , poivrons rouges et crevettes
- . Tartare de daurade à la noix de coco et mangue
- . Maki de bar à la crème de petits pois et pois wasabi
- . Pancake sarazin cabillaud et aïoli

Les viandes

- . Wrap de viandes des grisons, roquettes , oignons frits et fromages frais
- . Navette foie gras , artichaut truffes
- . Sablé de parmesan et son œuf de caille
- . Palet de pomme de terre, crème d'épinard, magret de canard fumé
- . Tartelette de tartare de bœuf à l'italienne

Les Végétariens / Végan

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

- . Quiche tomates à la marjolaine
- . Courgette farcie
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- . Trucchia de blettes
- . Wrap de brocolis au chèvre « Charbon »
- . Champignon farci cervelle de canut
- . Feuilleté spirale mousse de carottes aux herbes

Amuse bouche en fonction de la saison et du marché

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

- . Croustillant d'épaule de veau à l'italienne, polenta et légumes du marché
- OU
- . Paleron de bœuf à basse température sauce daube niçoise, Rösti de pomme de terre, brochette de champignons de Paris
- OU
- . Suprême de volaille jus réduit à l'olive, crème de courgette A l'amande douce et pomme de terre farcie
- OU
- . Filet de bar sauce vin blanc , croustillant de légumes, asperges vertes, velours de céleri rave
- 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 aux crevettes , ondine d'épinard

La farandole de desserts – 3 desserts au choix

- . Zéphir myrtilles framboise , biscuit rhubarbe
- . Délice mascarpone fraise basilic (en saison uniquement)
- . « Soupir» Chocolat, caramel biscuit brownie chocolat
- . Craquant chocolat Blanc gingembre cookie vanille
- . Mousseux pomme carottes, gelée verveine
- . Opéra
- . Tunnel pistache fruits rouges
- . Zaphir ananas mangues, rocher Coco



Cuisine du Soleil

Menu « Pivoine » 2022- 44 € par personne – Hors boissons
Menu « Pivoine » à 61 € incluant vin rosé de Provence 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence , 1 bouteille pour 5, Champagne 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5 par table.
Les articles sont à titre d'exemple et peuvent variés en fonction des approvisionnement

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

6 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 champignons, 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 « Vénéral » aux artichauts, petits pois, pois gourmands

OU

Confits d'agneau de 8 H et sa trilogie de farcis estivals, velours de persil à l'ail doux

Les desserts

Comme un tiramisu, crème citron fraises

OU

Craquant chocolat blanc framboise, cookie fruits secs, coulis fleur d'hibiscus

OU

Nude cake (me consulter)

OU

Entremet chocolat brownie , crème anglaise menthe

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu « Narcisse » 2022 - 54 € par personne – Hors boissons
Menu « Narcisse » à 71 € incluant vin rosé de Provence 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence 1 bouteille pour 5, Champagne Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5 par table .

Les articles 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

Gambas confit et son arlequin d'artichauts, mozzarella di buffala, velours de basilic

OU

Ballotine de foie gras en robe de pastrami, cœur de magret de canard, crème de carottes , pain brioché

OU

Ballotine de bar et langoustine, cebette , mousseline de petits pois à l'huile d'olive, méli-mélo de légumes croquants

Les plats

Aiguillette 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 galette de pomme de terre, Méli -mélo de légumes Estivales

OU

Carré d'agneau en croûtes d'herbes, trilogie de farcis niçois, velours de persil à l'ail doux

Les desserts

Comme un tiramisu, crème citron fraises (individuel)

OU

Assiette des mariés (me consulter)

OU

Nude cake (me consulter)

OU

Délicat chocolat et Zéphyr Framboise (en buffet)

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

Menu «Anémone de Mer » 2022 - 66 € par personne – Hors boissons

Menu « Anémone de Mer » à 83 € incluant vin rosé de Provence 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence 1 bouteille pour 5, Champagne Pelletier 1 bouteille pour 5, eau plate 1 bouteille pour 5, eau gazeuse 1 bouteille pour 5, par table.

Les articles sont à titre d'exemple et peuvent varié 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

6 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

Les entrées

Bulot sur une crème de persil à l'ail doux, crumble de parmesan

OU

Ballotine de bar et langoustine, cebette , mousseline de petits pois à l'huile d'olive, méli-mélo de légumes croquants

L'entre-deux

Filet de rouget sandwich, confit d'oignon, crème de tapenade, huile de poivrons

Les plats

Flet de saint pierre « charbon » braisé, jus de tomates fraîches aux épices douces, Quinoa rouge et jeunes légumes, pistou de roquette

OU

Filet de bar rôti en croûte de sésame noir , émulsion à la spiruline, Biscuit d'épinard à la pomme de terre, navet au beurre

Les desserts

Verrine mascarpone pain d'épices, fraises (individuel)

OU

Trilogie de dessert des mariés

Comme un tiramisu, crème citron fraises (individuel)

OU

Assiette des mariés (me consulter)

OU

Nude cake (me consulter)

OU

Délicat chocolat et Zéphyr Framboise (en buffet)

Pain fourni avec la prestation



Menu « Rose blanche » 2022 - 78 € par personne – Hors boissons
Menu « Rose blanche » à 98 € incluant vin rosé de Provence 1 bouteille pour 5, vin rouge de Provence 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 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

Ballotine de foie gras en robe de pastrami, cœur de magret de canard, crème de carottes, pain brioché

OU

Ballotine de bar et langoustine, cebette, mousseline de petits pois à l'huile d'olive, méli-mélo de légumes croquants

Les plats

Cassolette de printanière aux épices douce au tofu, émulsion jaune d'œuf à l'estragon et poivre de Malabar (vegan)

OU

Flet de saint pierre « charbon » braisé, jus de tomates fraîches aux épices douces, Quinoa rouge et jeunes légumes, pistou de roquette

OU

Pavé de veau rôti, sauce porto truffes, rösti de pomme de terre viande des Grisons, champignons de souche

Le fromage

Plateau de fromages des étables et bergeries de France et d'Italie

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

Nude cake (me consulter)

OU

La palette de desserts

(Me consulter)

Pain fourni avec la prestation



Cuisine du Soleil

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 carcasses de crustacés et caviar

L'entrée

Tartelette de parmesan ratatouille, langoustines, émulsion Pistou

OU

Tartare de veau et thon à l'italienne, Emulsion parmesan

Le poisson

Filet de rouget sandwich, confit d'oignon, crème de tapenade, huile de poivrons

OU

Flet de saint pierre « charbon » braisé, jus de tomates fraîches aux épices douces, Quinoa rouge et jeunes légumes, pistou de roquette

La viande

Filet de bœuf français rôti, sauce choron, pomme de terre confite, mousseline de romansco

OU

Filet de canette rôtie, jus réduit à la moutarde violette, Mousseline de betterave aux épices douces

Le fromage

Plateau de Fromages des étables et bergeries de France

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