



VOTRE RECEPTION

46 ans d'expérience et de savoir-faire

dans l'organisation de réception.

Un évènement **clés en main**.

L'ensemble de nos plats sont **fait maison** des feuilletés apéritifs au pain.



Les menus présentés sont **modifiables** et **adaptables**.



153 chemin de Richebois
sur la RD 17
13 300 Salon de pce

INFORMATION & RESERVATION
AU 04 90 56 85 85



Menus Spécial groupe 28€

(Uniquement le midi en semaine – Formule réservée aux professionnels du tourisme et Associations)

Etablir une même sélection de mets pour tous les convives

Entrée

Rillette de saumon fumé maison
accompagnée d'un mini cake aux olives noires

ou

Papeton d'aubergines aux légumes confits, mesclun et tuile de parmesan

OU

Tarte provençale

Plat :

Pavé de saumon sur un écrasé de pomme de terre
à l'huile d'olives pesto-basilic

ou

Suprême de volaille sauce poulette,
pressé de pommes de terre

ou

Joue de Porc sauce moutarde,
pommes grenailles

Suppléments/ personne :

- Kir / Vin Blanc + Tapenade =5€

- Kir /Vin Blanc + feuilletés +
tapenade= 8 €

*

Assiette de 2 fromages =
5€/pers

- Assiette de 3 fromages =7
€/pers

*

- **Vin en pichet :**

- Vin de pays Rouge et Rosé

¼ =5€

½=10€

-Boissons chaudes :

Café=2€

Thé=3€

Infusion=3€

Dessert :

Mousse de Fromage blanc
aux fruits rouges

ou

Tarte aux fruits de saison

ou

Mousse au chocolat

Route d'Eyguières – 13300 Salon de Provence / TEL : 04 90 56 85 85
Email : info@chateauderichebois.com - www.chateauderichebois.com

Le Club 3 de Richebois – Sarl au Capital de 59 200 €

SIRET : 309 634 830 00017 - APE : 553 A - RCS Salon B 309 634 830



Menu Spécial groupe 38€

DINER-WEEK-END- JOURS FERIES

Etablir une même sélection de mets pour tous les convives

Ce menu est à titre d'exemple et peuvent être modifié à votre convenance

Entrée

Caponata émulsion pesto et sa brochette de Gambas
Copeaux de parmesan sur son lit de roquette

ou

Feuilleté ouvert de quenelle de volaille, sauce crème et champignons de saison

ou

Tatin de brandade de morue et caviar de poivrons rouges, émulsion d'ail doux

ou

Gâteau de Foie gras sauce forestière

ou

Duo de Saumon, fumé et mariné, tagliatelle de Concombres

Plat :

Pressé d'agneau au citron confit, polenta aux fruits secs,
coulis de menthe et poivrons verts

ou

Filet mignon de porc mariné façon Gibier(en saison),
gratin de Blettes

ou

Filet de dorade sauce Mouclade et son risotto verdi

ou

Fricassée de Lapin à la provençale, Frites de Polenta

ou

Suppléments/ personne :

- Kir / Vin Blanc + Tapenade =5€
 - Kir /Vin Blanc + feuilletés
+ tapenade= 8 €

*

- Assiette de 2 fromages = 5€/pers
- Assiette de 3 fromages= 7€/pers

- Vin en pichet :

- Vin de pays Rouge et Rosé
 - ¼ =5€
 - ½=10€

-Vin en bouteille AOC 7€ (1/4 / pers)

-Boissons chaudes :

- Café=2€
- Thé=3€
- Infusion=3€

Noix de veau rôti,
garniture grand-mère

(champignons de Paris, lardons, oignons nouveaux
Fonds d'artichaut)

Dessert :

Panna Cotta aux fruits rouges

ou

Paris Brest

ou

Diplomates au Pommes

ou

Nougat glacé

ou

Moelleux au chocolat

Route d'Eyguières - 13300 Salon de Provence / TEL : 04 90 56 85 85
Email : info@chateauderichebois.com - www.chateauderichebois.com

Le Club 3 de Richebois - Sarl au Capital de 59 200 €

SIRET : 309 634 830 00017 - APE : 553 A - RCS Salon B 309 634 830