



Nos repas livrés chez vous A partir de 20 personnes.

Nous perpétuons pour vous, l'art de recevoir associant notre savoir-faire et les spécificités liées à l'éphémère : salon, congrès, séminaire, mariage, réception privée..... Le Bec fin met tout son savoir en œuvre pour satisfaire pleinement vos attentes.
le « Label Bec Fin » c'est :



- des prestations variées et personnalisées
- Un service de qualité
- Prestation 7 jours sur 7
- Une équipe dynamique et expérimentée
- Une qualité organoleptique de ces produits
- Livraison et prestation dans la région PACA



NOTRE Cocktail made in « Sud »

6 pièces assorties par personne à sélectionner :

Symphonie de Canapés variés

Mini blinis et st jacques à l'huile de truffe et sa crème de mascarpone

Tartine de pan con tomate et jambon cru et copaux de parmesan

Mini tatin d'oignons confits et sa mousseline de foie gras

Mini muffin's salés assortis

Mini cake variés aux senteurs de Provence

Petits choux au saumon fumé et graines de pavots

Cassolette de carpaccio de bœuf au parmesan et basilic

Cassolette de saumon, radis noir et wasabi

Cassolette de mi-cuit de bonite au soja et graine de sésame

Assortiment de verrines :

*(Petit fromage au herbes sur son coulis de poivrons,
noix de st jacques et sa fondu de tomates marinées,
tartare de saumon et sa crème de concombre,
crevette façon tartare crème ciboulette)*





suite



Brochette de roastbeef et condiments
Brochette de tomate cerise, mozzarella et jambon cru sauce pesto
Brochette d'espadon, en croûte de sésame
Petits farcis Marseillais
Crevette marinée au lait de coco et son pois gourmand
Petite bouchée de volaille au curry vert
Pince de gambas et son enrobé de carotte
Attelets Saint Jacques
Assortiment de Minis pains nordique au saumon et à la crème d'aneth
Pain viennois au blanc de poulet, bacon et roquette
Pain bagnat
Pain viennois saumon et roquette
Pain viennois de chèvre frais et confiture de poivrons
Pain lunch de charcuteries assorties

Les pièces salées chaudes :

Noix de Saint-Jacques caramélisée poitrine fumé
Assortiment de feuilletés salés
Assortiment de churros à la catalane
Pastel de Mota à la morue et huile d'olive
Beignets de crevette en robe de vermicelle
Filet de poulet Tandoori
Brochette de bœuf, oignons et poivrons
Goutte soupions en persillade
Accras de morue
Mini hamburger
Mini hot dog





Nos Menus :

LES ENTREES

LE PLAT PRINCIPAL

LES VIANDES ET POISONS

Ardoise de fromages affinés et salade de jeunes pousses

LES DESSERTS



Les entrées :

A sélectionner

Duo de tartare de saint jacques et de saumon mariné, huile d'olives,
Zest de citron vert et aneth

Marbré de foie gras mi- cuit sur pain d'épice, compoté d'oignon et figue

Saumon fumé d'Ecosse sur son blinis d'écrasé de pomme de terre

Dos de bonite mi- cuit vinaigrette sésame et légumes croquant huile d'olive et pignons





Le plat du chef :

A sélectionner :

Plat a base de viande

- Rosace d'agneau ou de veau, milles feuilles de légumes
- Mignon de veau à la crème de cèpes, Gratin Dauphinois et ses petits légumes
- Souris d'agneau confite, poêlée forestière et pommes fondantes
- Carré d'agneau, écrasé de pomme de terre, brochette tomate cerise
- Cuisse de canard confite, pomme sarladaise
- Suprême de volaille et son risotto crémeux aux asperges
- Gigot d'Agneau de 7 heures aux saveurs Provençales et son Jus au Romarin accompagné de son Gratin d'Aubergines





Le plat du chef :

A sélectionner :

Plat a base de poisson

Dos de loup rôti sur peau, Lit de poireaux confit et riz sauvage

Filet de cabillaud, julienne de légumes, riz parfumé

Noix de Saint Jacques rôties, risotto fondant au parmesan, champignons

Dorade grillée aux tomates séchées, poêlée de courgettes aux pignons

Pavé de saumon moelleux, pommes vapeur parfumées huile d'olive et ciboulette
poêlée de chanterelles et tuiles de parmesan





L'Ardoise du fromager :

**Assortiment de fromages sur plateau
Affinés de nos terroirs.**





Les desserts de notre pâtissier servis à l'assiette:



1 A sélectionner

Le Trianon (biscuit amande, mousse chocolat noir, feuillantine croustillante, glaçage noir intense)

Le castel (biscuit amande, crème pralinée, croustillant amande et noisette)

L'opéra (biscuit café imbibé café, crème au beurre café, ganache au chocolat et glaçage noir croquant)

Le saint honoré (pate feuilleté et pate à choux, crème pâtissière, glaçage et chantilly)

Le schuss (biscuit cheesecake, marmelade de citron vert, mousse légère au citron, chantilly)

L'éclair praliné (pate à choux, crème mousseline pralinée, chantilly pralinée)

Le Cézanne (sablé aux amandes, biscuit amande, abricots et pêche rôties, crémeux, crème de calisson)

Le java (biscuit dacquoise noix de coco, chutney mangue ananas, mousse fruit de la passion, glaçage mangue)





Le budget : A partir de 20 personnes.

Par personnes : 39,00 € TTC par personne avec le cocktail.

Par personnes : 35,60 € TTC par personne sans le cocktail.

frais de livraison en fonction de votre adresse.

Le taux de TVA est de 10% à l'exception des boissons alcoolisées: 20%
sous réserve du taux en vigueur LORS De la prestation





La cave à vin :

La Vallée du Rhône

LUBERON AOC

MARRENON Classique Luberon (Rouge, Rosé, Blanc) 37,5 cl 4.80 TTC 75 cl 7.50 TTC

COTES DU RHONE AOC

LES CELLIERS DU CLOCHER Roc Saint Jean (Rouge) 37,5 cl 7.50 TTC 75 cl 10.50 TTC

Nous sommes en mesure de vous proposer avec notre partenaire différentes gammes de vins (Vacqueyras, Gigondas, Crozes Hermitage, Saint Joseph...) sur demande.

La Provence

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC

CHATEAU PIGOUDET Cuvée Première (Rouge, Rosé, Blanc) 75 cl 10,00 TTC

COTES DE PROVENCE AOC

DOMAINE DE LA TOUR DES VIDAUX Réserve (Rouge, Rosé, Blanc) 50 cl 8,00 TTC 75 cl 14,00 TTC

CASSIS AOC

DOMAINE DE LA FERME BLANCHE (Rosé, Blanc) 50 cl 12.00 TTC 75 cl 18,00 TTC

Nous sommes en mesure de vous proposer avec notre partenaire différentes gammes de vins (Rimauresq Cru Classé, Domaine de La Croix Cru Classé, Château Minuty, Château Simone...) sur demande.





Menu bambin :

1 menu à sélectionner

Le Cocktail : 15.50 € TTC

*Assortiment de pâtisseries salées
Assortiment de Minis sandwiches (2)*

*Pizzas, Quiches (2)
Nuggets de Poulet (3)
Corbeilles de chips
Brownies au chocolat
Corbeilles de bonbons*

Ou

Le Menu : 15.50€ TTC

*Salade de tomates
Aiguillette de poulet
Ecrasé de pomme de terre
Brownies au chocolat
Corbeilles de bonbons*

*Vaisselle jetable incluse : Gobelets et pailles, assiettes jetable,
Couverts à usage unique serviettes ouatées,...*

