

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

Le duo de Macaron salé truffe blanche noisette et macaron salé foie gras pomme caramélisé à l'armagnac

Mini muffin's salés assortis

Mini cake variés aux senteurs de Provence

Assortiment de tortillas (poulet, jambon Serrano, légume chèvre, saumon fumé)

Assortiment de Mini muffin's salés aux légumes

Cassolette de carpaccio de bœuf au parmesan et basilic

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

Assortiment de verrines : (4 assortiments)

*(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)*

Brochette de roastbeef et condiments

Brochette de tomate cerise, mozzarella et jambon cru sauce pesto

Petits farcis Marseillais

Petite bouchée de volaille au curry vert

Pince de gambas et son enrobé de carotte



Assortiment de Minis pains nordique au saumon et à la crème d'aneth

Pain viennois au blanc de poulet

Pain bagnat brioché

Pain viennois saumon et roquette

Pain lunch de charcuteries assorties

Assortiment de mini navettes garnies (rillette aux 2 saumons-fromage fines herbes-courgettes grillées au basilic)

Assortiment de Briochettes (jambon conté-fromage pesto-saumon raifort)

Les Pièces salées chaudes (3 pièces au choix maxi).

Noix de Saint-Jacques caramélisée poitrine fumé

Assortiment de feuilletés salés

Mini croustilles saint jacques (beurre persillé – tomate Mozza basilic)

Beignets de crevette en robe de vermicelle

Filet de poulet Tandoori

Brochette de bœuf, oignons et poivrons

Accras de morue

Mini hamburger

Chouquette au fromage



Nos Menus :

LES ENTREES

LE PLAT PRINCIPAL

LES VIANDES ET POISSONS

Ardoise de fromages affinés et salade de jeunes pousses

LES DESSERTS



Les entrées :

A sélectionner

Flan de légumes grillés et confits aux senteurs de Provence, coulis de tomates

Tourte gourmande accompagné de mesclun et copeaux de parmesan

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

Carré d'agneau en croustade et son jus au romarin, accompagné de son caviar de légumes et légumes fanes (supp 5.00 €)

Filet mignon de veau à la crème de cèpes, Gratin Dauphinois et petits légumes

Tournedos de filet de canard sur son jus de senteurs de Provence et sa polenta crémeuse sauce aux cèpes

Souris d'agneau confites petits légumes de saison

Suprême de volaille et son risotto crémeux aux asperges

(Minimum 20 pers)

Gigot d'Agneau de 7 heures aux saveurs Provençales et son

Jus au Romarin accompagné de son Gratin d'Aubergines

Curry d'agneau à l'indienne, timbale de riz parfumé

Tajine de poulet aux citrons confits, semoule aux amandes

Blanquette de veau tradition, riz Créole



Le plat du chef :

A sélectionner :

Plat a base de poisson

Fish and chips de cabillaud sauce tartare, poêlée d'épeautre aux asperges

Filet de saint pierre et son écrasé de pommes vapeur parfumées

Huile d'olive et de ciboulette

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

Pave de saumon fumé à chaud aux épices douces sauce au safran et timbale de riz parfumé



L'Ardoise du fromager :

Assortiment de fromages sur plateau
Affinés de nos terroirs.





Les desserts de notre pâtissier :

1 A sélectionner



Le Trianon : Biscuit dacquoise, feuillantine croustillante, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir intense

Le Millefeuille : Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille Bourbon aromatisée au rhum, glaçage fondant

Le Java : Biscuit dacquoise noix de coco, chutney ananas, mousse fruit de la passion, glaçage mangue

**Le mauricien : un Brownies chocolat blanc et zeste de pamplemousse,
une fine couche de marmelade orange, crème légère au citron et mousse coco, entremet**

Le Fraîcheur : Macaron à l'amande, crème à la menthe, framboises fraîches

Le Castel : Biscuit amande, crème praliné, croustillant amande et noisette

Le Safari : Meringue, mousse légère chocolat noir, glaçage chocolat noir

La Tarte au Citron : Pâte sablée, crème d'amande, crémeux citron

Le Saint-Honoré : Pâte feuilletée, choux caramélisés, crème pâtissière à la vanille Bourbon, chantilly

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

Le multi fruit : (Biscuit et mousseline vanille, fruits mangues, ananas kiwi, framboises)

Le Paris-brest : Pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée, parsemée d'amandes effilées.

La Forêt Noire : Biscuit chocolat, noyau amarena, mousse vanille, chantilly, glaçage Croquant chocolat noir



Le budget : A partir de 20 personnes.

Par personnes : 52,80 € TTC par personne avec le cocktail.

Par personnes : 46,60 € 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



Le Vin AOP (10.00 € TTC)
Pigoudet première (rouge rosé blanc)
Coteaux d'Aix en Provence

Le Vin AOC (12.00 € TTC)
Escarelle les bastides AOC (rouge rosé blanc)

Le Vin AOC (18.00 € TTC)
Domaine de Bagnol AOC Cassis (rosé et blanc)

Le Champagne (26.00 € TTC)
« Paul Romain Brut exception »



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 : 16.50 € TTC

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

Pizzas, Quiches (2)

Nuggets de Poulet (3)

Corbeilles de chips

Brownies au chocolat

Corbeilles de bonbons

Ou

Le Menu : 18.50€ TTC

Salade de taboulé à l'oriental

Suprême de poulet

Pommes de terre grenaille

Brownies chocolat chantilly

Corbeilles de bonbons

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

