

Élégance & Gourmandise...

Sylvain Robert et Jean David Traiteur ont mis leur savoir faire en commun pour vous proposer une réception de mariage gastronomique unique



L'AROMAT

Sylvain Robert

Chef de cuisine & Maître Cuisinier de France



Maître Restaurateur du restaurant L'Aromat
49, rue Sainte - 13001 Marseille

Affilié au Collège Culinaire de France & à l'association Gourméditerranée

Sylvain Robert fait partager sa passion de la cuisine dans son restaurant L'Aromat. Qualité du produit, partage du savoir-faire et maîtrises techniques sont les obsessions qu'il défend au quotidien. Le Chef aime élaborer une cuisine métissée et audacieuse, à l'image de notre cité Phocéenne.

Son but, satisfaire la clientèle en alliant précision et qualité.



Laboratoire - 6 rue Léon Bancel
13011 - Marseille
www.jeandavidtraiteur.com

Créateur de réceptions depuis plus de vingt ans, Jean David Traiteur dispose d'un savoir faire unique et reconnu. Tout est mis en oeuvre par nos équipes pour surprendre et éblouir vos invités. Du premier contact et jusqu'au dernier instant, écoute, service, savoir faire, tout notre personnel est mobilisé pour vous accompagner avec raffinement et discrétion.

L'AROMAT

Sylvain Robert



Jean David Traiteur

Wedding Signature



Accueil Rafrachissement

Citronnade "granité" à la menthe fraîche
Thé glacé à la pêche
Jus de cranberry
Eau minérale plate et gazeuse

Le Vin d'Honneur

Finger Food

Club sandwich saumon fumé, crème à la ciboulette dans un pain suédois
Briochette foie gras, pommes, compotée de figue et jeunes pousses d'épinard
Wrap de gambas, courgettes, aubergines, mayonnaise au basilic
Maki de tartare de bœuf charolais
Pana cota, buratta, tomate confite et pistou
Cannelloni végétale de courgette façon aïoli
Roulée de jambon de canard façon thaï
(Jambon de canard carotte, soja, cacahuètes, choux vert, coriandre, menthe et sauce soja)

Transparences

Frappé de concombre au yaourt et à la menthe, cube de thon fumé (en éprouvette)
Tartare de saint pierre façon bouillabaisse fraîcheur d'une soupe de poisson



Bouchées Chaudes

Croque thon chorizo poivrons emmental
Fregola à la bolognaise d'encornet
Quassiladas de gambas, seranno & moza

Les 3 Ateliers de nos chefs

Animation plancha - 1 au choix
Brochette de magret fumé minute aux herbes de Provence
Médaille de foie gras poêlé
Noix de saint jacques coco curry citronnelle

Animation fritures - 1 au choix
Rissoles truffées
Cromesquis de confit de bœufs sauce rémoulade
Nems d'épaule d'agneau

Mini hamburger de bouillabaisse

Les Boissons du Cocktail

Les softs - Evian, Perrier, Coca Cola, Coca Cola zéro, tonic
Jus de fruits artisanaux, orange, pommes et ananas



Dîner

Amuse-bouche

Brouillade aux truffes d'été au siphon
et sa mouillette de lard paysan
ou
Soupe de roche émulsion de pomme de terre safranée
ou
Cube de foie gras en chapelure de pain d'épices
et bille de granny

Plat

Grenadin de veau en cuisson douce au pistou
caponata d'aubergines sur un cookie aux olives
coulis de tomate au vinaigre balsamique, tuile au parmesan
ou
Filet de loup en feuille de riz à la marjolaine
grosses frites de panisse aux olives de Leccine
courgette grillée, vinaigrette vierges
ou
Suprême de canette à la mousseline de foie gras et aux cèpes
crème de pommes de terre fumée aux aiguilles de pins
jus au vin rouge et fricassée de légumes verts aux noisettes
ou
Filet de turbot en croute de truffe, espuma de polenta
échalote snackée à l'huile de cacahuètes grillées et beurre blanc

Fromage à l'assiette

Millefeuille chaud de brie à la fleur de thym
ou
Pain perdu d'une bourride poivrons grillées
et chèvre frais coulis au basilic

Dessert

Weeding cake ou pièce montée Jean David Traiteur

Tarte citron revisitée
Macaron mojito
Carpaccio d'ananas rôti aux épices
Baba melon pastis, crémeux huile d'olives
Cheese cake avocat citron vert

Transparences douceur
Eprouvette de soupe de fraises à la menthe
Ganache montée araguini (chocolat au lait maison valrhona)
sauce caramel et feuillantine
Brousse du rove, pistou sucrée et écrasée de framboises fraîches

Les Boissons du Repas

Evian, Badoit, Café Malongo Grande réserve dosettes

Conditions générales : Cocktail 18 pièces avec 3 ateliers, boissons softs, dîner avec amuse-bouche, plat, fromage, dessert, boissons softs, prestation de service, de 19H00 à 04H00, (1 maître d'Hôtel pour 15 personnes)
1 chef exécutif et son équipe,, vaisselle sélection, nappage et serviette coton blanc, logistique. Nous servirons vos vins et Champagne sans droit de bouchon.