



Michel JOAILLE Siret 349 572 321 APE 5621Z Traiteurs
Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63
Courriel : fleursdecourgettes@free.fr

DESCRIPTION

*Une coupe de bienvenue sera offerte à l'accueil de chaque convive.
Le Gaspacho ensoleillé.*

Premier Buffet

Amuse-bouche

Canapés, blinis, bouchées, cuillères, coupelles, et verrines.

Les petits farcis Niçois d'été :

*Péquillos Rillettes de Crabe,
Pommes d'Amour Mozzarella de Bufflonne,
Fleurs de Courgettes farcies Bruccio, Miel et Figs.
Rougets grillés, posés sur une petite Ratatouille sur Endives.*

*La Conca au Balico.
(Terrine de foie de veau au basilic)*

Le Pan-bagnat cocktail.

*Navette de Magret de Canard fumé du Sud-ouest et Brusquette de Tomates
Confites.
Verrine d'Œufs brouillés aux Truffes et Asperges.*

Deuxième Buffet

La Mer

6 Filets de Saumons découpés devant les convives et servis avec pains spéciaux :

2 Filets de Saumons mariné, sel de Gingembre et miel de Soja.

2 filets de Saumons mariné à l'Aneth.

2 filets de Saumons mariné au poivre maniguette de Guinée.

Troisième Buffet

*Animation Barbecue, Plancha et Wok
Beignets de fleurs de Courgettes au Treize Saveurs de Provence
(réalisées devant les Invités).*

*Porchetta de Cochon de Lait.
(Cochons en provenance des Etablissements PONS à Nice).*

Poche de Veau farcie (Lou Pietch).

*Hamburger de Filet de Bœuf Rossini, foie gras du Gers fumé.
Sauce vin rouge et Baies de Poivre.
Wok de Légumes Niçois,*

Quatrième Buffet.

Les Douceurs :

La Fontaine de Chocolat et ses Brochettes de Fruits Frais.

La Tourte de Blettes, (Tourta dé Bléa).

Coques de Chocolat Noir, Crème Brûlée et sa Griottine.

Mariage des Fruits d'Agen et des Grains de Bourgogne.

La Pièce Montée.

Café

Expresso Moka

Mignardises.



Michel JOAILLE Siret 349 572 321 APE 5621Z Traiteurs

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr

Quelques autres exemples...

Soirée Niçoise
23 ET 24 MARS 2018

Dégustation Gastronomique du Comté de Nice

AMUSE-BOUCHE

POMME D'AMOUR, RILLETES DE THON
VERRINE DE RICOTTA À LA CIBOULETTE
POMMES GRENOUILLE ET SON SAUMON EN BRANDADE
CANNELLONIS DE CONFETTI, RILLETES DE CRABE
ROUGETS GRILLÉS SUR UNE DÉLICATE RATATOUILLE
PIÈCE DE BUFFLONNE SUR CERISE DE TOMATE AU PISTOU
SHUTTLE DE POULET FUMÉ ET BRUSCHETTA DE TOMATES CONFITES
MINI PAN BAGNAT
BEIGNETS DE COURGETTE, AUBERGINE ET SARDINE AUX 13 SAVEURS DU COMTÉ DE NICE
SOCCA
PISSALADIÈRE
..

PLATS PRINCIPAUX

RISOTTO VÉNÉRÉ AUX ST-JACQUES
PAPILOTES DE PAGEOT SUR UNE FONDUE DE POIREAUX
DAUBE NICOISE 'LA DAUBA A LA NISSARDA'
CARRÉ D'AGNEAU AU PISTOU ET PIGNONS 'LOU MOUTON AÏ RAÏN É AÏ PIGNOUM'
..

ACCOMPAGNEMENTS

RAVIOLI À LA NIÇOISES 'LI RAÏOLA A LA NISSARDA'
PÂTES AU PISTOU 'LU PASTA OÙ PISTOU'
PANIS SE 'LI PANISSA'
LA POLENTA
LA RATATOUILLE NICOISE 'LA RATATOUIA NISSARDA'
..


DESSERTS

LA TOURTE DE BLETTES 'LA TOURTA DÉ BLÉA'
LA TARTE AUX CITRONS 'LA TOURTA DÉ LIMOUN'
..

PAR CHEF MICHEL JOCAILLE
ANIMATION AVEC LE VIOLONISTE MOEZ ZAYER

Le Baraque

*MENU À 75 DT



Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 APE 5621Z Traiteurs

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr

Le Comité Officiel des Fêtes

Ville de Cagnes sur Mer

vous présente :

En association avec Michel JOCAILLE
Sociétaire de l'Académie Nationale de Cuisine
et Promo Animation
L'UNIQUE, le SEUL...

« LE REVEILLON »

Un rapport Qualité/ Prix d'Exception.

650 francs par convive.

Toute la Presse en parle,

Face à la Baie de Cagnes, vous entrerez par la
PORTE VIRTUELLE dans l'AN 2000,
où sera tiré le Somptueux Feu d'Artifice.

Le MENU :

*Terrine de saint jacques poêlées aux saveurs de
Bretagne sur lit de Saumon de l'Atlantique, fumé aux
arbres fruitiers*

*Petite Langouste pochée aux herbes du Terroir
arrosée d'une sauce Champagne d'Isigny.*

*Cailles farcies au foie gras et Golden fourrée aux
Marrons et purée de Céleri.*

Méli-Mélo de Salades d'Hiver aux Noix.

Plateau des Bergers du Mercantour

Croustillant aux Deux Chocolats et Rhum Blanc

Café et Mignardises.

Une bouteille de Champagne par personne.

*Nuit dansante de Folies
aux rythmes des Musiques du
Millénaire disparu.*

Au PLAZA

SURBOUM à NICE !!!

LE REVEILLON « ANNEES 60 »

**Un Dîner-Spectacle de Gala et une Nuit de
Folies aux Rythmes des « SIXTIES »**



QUALITE / PRIX EXCEPTIONNEL

PARTICIPATION 500 Frs

MENU

Cocktail Bellini

Assortiment d'Amuse-Bouche

Galette de Saumon Fumé aux rillettes

Petite Langouste Pochée aux Herbes Fraîches

Quenelle de Betterave et Lait de Concombre au Caviar

**Canon d'Agneau en Chevreuil entouré d'une Mousseline de Marrons
dans sa Croûte Dorée**

Tomates Confites Fourrées à l'Ail Doux

Rouelle de Poires Alexandrine aux Airelles

Golden Garnie de Purée de Céleri

Mêlée de Salade d'Hiver et Brie de Meaux

Tulipe de Sorbet Mandarine

Délice de l'An Neuf Chocolat et Rhum Blanc

Café

Fruits Déguisés et Mignardises

Dîner Vin et Champagne. Une pour Deux

RESERVATIONS au 04 93 96 16 55

Michel JOAILLE Siret 349 572 321 APE 5621Z Traiteurs

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr