



Merci de choisir 1 menu avec 1 entrée, 1 plat et 1 dessert (les mêmes pour tous les convives).
Ce menu unique vous sera concocté sur place par le Chef.

Les prix indiqués incluent toutes les charges (taxes et frais de gestion par Keys&Fly).
Un acompte de 17% non-remboursable vous sera demandé pour réserver la prestation.

BRUNCH À 115€

MENU À 120€

MENU À 180€

MENU À 192€

MENU À 204€

SNACKS DE BIENVENU

CHAMPAGNES & VINS

CONDITIONS GÉNÉRALES

RÉFÉRENCES



BRUNCH À 115€/personne

+350€ pour le Maître d'hôtel (service à table)

À PARTIR DE 8 PERSONNES : si moins de 8 personnes un forfait de 920€ est appliqué



BRUNCH

BUFFET PETIT DÉJEUNER

- Corbeille de mini-viennoiseries pur beurre
- Pains de boulangerie, pain aux céréales et focaccia
- Beurre, confitures artisanales, miel
- Yaourt grec, Mélange Graines de Courge, Cranberries séchées, amandes et Pistaches



LE SALÉ

- Œufs brouillés crémeux préparés minute
- Bacon croustillant
- Mini Avocado toast, œuf mollet et Gomasio marin, Saumon fumé
- Finger sandwiches poulet rôti, salade croquante, tomate et mayonnaise
- Salade de tomates anciennes, burratinas et basilic frais
- Charcuterie et Fromages



LE SUCRÉ

- Verrines de Fruits frais
- Assortiment de mini pâtisseries individuelles



BOISSONS

- Jus d'orange pressé minute
- Eau detox Pêche Abricot Rolarin, concombre, citron, gingembre



MENU À 120€/personne

+350€ pour le Maître d'hôtel (service à table)

À PARTIR DE 8 PERSONNES : si moins de 8 personnes un forfait de 960€ est appliqué



MENU : Le retour du marché

ACCOMPAGNEMENT

- Huile d'olive et Pains en accord avec le Menu.

ENTRÉE

- Déclinaison de Tomates, Burratina, Pistou & Basilic Frais, Chip's d'oignons.

PLATS PRINCIPAUX (au choix)

- **Le Plat de Poisson** : Panaché de Poissons, sauce Bourride, Pommes de Terre Grenaille & Patate douce rôtie Huile d'Olive & Fleur de Thym.
- **Plat de Viande** : Daube de Joue de Boeuf, Gnocchis, Parmesan râpé.

DESSERT

- Clafoutis Grand-Mère aux Fruits de Saison.



MENU À 180€/personne : Riviera Botanique & Mer **+350€ pour le Maître d'hôtel (service à table)**

À PARTIR DE 8 PERSONNES : si moins de 8 personnes un forfait de 1440€ est appliqué



MENU : Riviera Botanique & Mer

APÉRITIF

- Cocktail de bienvenue à la glace carbonique -78°C & 3 Pièces Cocktail.

ACCOMPAGNEMENT

- Huile d'olive et Pains en accord avec le Menu.

ENTRÉES (au choix)

- Gravelax de Truite de la Vésubie, Shiso vert, Concombre & Gomasio marin, Crème Mascarpone au Wasabi.
- Petits Farcis Niçois traditionnels, Mesclun aux Pignons de Pin, Copeaux Parmesan.
- Tagliata De Boeuf aux Condiments de la Riviera, Brunoise de Légumes du Soleil.

PLATS PRINCIPAUX (au choix)

- Bar sauvage cuit doucement, Courgettes provençales, extraction de tomate cristalline, huile de basilic.
- Saint-Pierre rôti, Caramiel d'épices Douces, Pâte de Pistache, Céréales aux notes Indiennes & Chou Pak Choi.
- Agneau de lait de Provence, petits Artichauts violets, jus au thym, légumes de saison.
- Filet de Volaille fermière farce fine aux Champignons, Asperges vertes rôties, Polenta crémeuse.

DESSERTS (au choix)

- Fraises de Vence, Crème légère à la vanille, biscuit à l'huile d'olive, sorbet fraise.
- Pêche blanche ou Abricots de Provence rôtis (selon marché) Miel & Romarin, Glace Yaourt.
- Moelleux au Chocolat Grand Cru, Crème glacée au Lait d'Amande.



MENU À 192€/personne

+350€ pour le Maître d'hôtel (service à table)

À PARTIR DE 8 PERSONNES : si moins de 8 personnes un forfait de 1536€ est appliqué



MENU : Une Odyssée Azurée

APÉRITIF

- Cocktail de bienvenue fumant à la glace carbonique -78°C & 3 Pièces Cocktail.

ENTRÉE

- Le Jardin Galla – Fleurs de courgettes "Héritage" farcies de mousseline de bar, feuille d'huître et caviar français.

PLATS PRINCIPAUX (au choix)

- **Plat de Poisson** : Les Abysses – Lotte en mode « Abyssal », bouillon de 12 poissons de roche et safran, Poutargue et algues.
- **Plat de Viande** : L'Arrière-Pays – Agneau de lait des Alpes de Haute-Provence rôti à la Sarriette, jus naturel, purée de pommes de terre à la truffe noire d'été, artichauts barigoule et citron Meyer.

DESSERTS

- Pavlova à l'azote liquide aux fruits rouges et noirs (Show Cooking).



MENU À 204€/personne

+350€ pour le Maître d'hôtel (service à table)

MINIMUM 8 PERSONNES : si moins de 8 personnes un forfait de 1632€ est appliqué



MENU : L'Éclat des Maures

APÉRITIF

- Cocktail de bienvenue fumant à la glace carbonique -78°C & 3 Pièces Cocktail.

ENTRÉE

- Le Jardin Suspendu – Asperges vertes de Pertuis, espuma de Burratina fumée, Oursin de Méditerranée, beurre de sauge et noisettes du Piémont.

PLATS PRINCIPAUX (au choix)

- **Plat de Poisson** : La Brise Marine – Daurade royale sauvage de ligne, écrasé de tomates ananas aux olives Cailletier, réduction d'arêtes grillées.
- **Plat de Viande** : La Vallée Sauvage – Filet de Veau de l'Arrière-Pays, Panisse croustillante, poivrons à la marjolaine et jus au romarin sauvage.

DESSERT

- Boule de Neige à l'azote liquide (Show Cooking), façon Tarte au Citron de Menton.



SNACKS DE BIENVENUENU

Livré à domicile



-
- Petits déjeuner à la Française **29 € par personne**
 - Brunch **34 € par personne**
 - 3 Mini-viennoiseries
 - Beurre, confiture et miel
 - 100 grammes Yaourt grec,
 - Œufs brouillés
 - 1 Finger sandwich au poulet rôti
 - 1 Brochette de Fruits frais découpés
 - 20Cl de Jus d'orange
 - Mini finger sandwich au choix fromages/charcuterie/végétariens ou autres selon désirs des clients **10 € la pièce**



- Plateaux de charcuteries/condiments/pains/beurre **30 € par personne**



- Bagna cauda de légumes, mayonnaise aux anchois & houmous **24 € par personne**



- Plateaux de Fromages affinés par nos soins/condiments/pains **34 € par personne**

- Plateaux de fruits de saison découpés ou en brochettes **29 € par personne**



CHAMPAGNES & VINS (75 cl)



CHAMPAGNES

• Pierre Le Gras « Champagne B » Blanc de Blanc	98 €
• Drapier Brut Nature non dosé	105 €
• Billecart-Salmon Brut Réserve	150 €
• Roederer Brut Collection	155 €
• Dom Pérignon Brut	662 €
• Krug Brut Cuvée Spéciale	772 €

VINS BLANCS

• Touraine Blanc - 2022 - Domaine Lagrange Tiphaine - Les Quatres Mains	72€
• Pessac-Leognan - 2021 - Château Tour Martillac	93€
• Coteaux d'Aix - 2023 - Château Revelette - Le Grand Blanc	96€
• Montlouis sur Loire - 2023 - François Chidaine	107€
• Corbières - 2023 - Maxime Magnan – L'Estrade	111€
• Bourgogne - Chablis 1 ^{er} Cru - Monts-Maints - Maison Jean-Paul & Benoit Droin	119€
• Palette - 2022 - Château Simone	132€
• IGP Les Alpilles - 2018 - Domaine Hauvette Dolia	136€
• Bourgogne Beaunes - 1er cru Clos des Mouches - Domaine Chansson - 2022	321€
• Bourgogne - Puligny-Montrachet - Domaine Louis Jadot - Les Garennes - 2017	352€

VINS ROSÉS

• Côtes de Provence RSE - Château Roubine - 2024/2025	36€
• Côtes de Provence RSE - Domaine Marchandise - 2024/2025	40€
• Côtes de Provence RSE - Château Minuty Prestige - 2024/2025	60€
• Côtes de Provence RSE - Château Rasque - Cuvée Alexandra - 2024/2025	66€
• Côtes de Provence RSE - Château d'Esclan - Whispering Angel - 2024	71€
• Côtes de Provence RSE - Domaine d'OTT - Clos Mireille - 2024	93€
• Palette RSE - Château Simone - 2024	150€

VINS ROUGES

- | | |
|---|-------------|
| • Beaujolais - Morgon Côte de Py - 2022 - Domaine Piron | 60€ |
| • Beaujolais - Côte de Brouilly - 2023 - Château Thivin | 65€ |
| • Languedoc - Pic Saint Loup - 2022 - Clos de l'Olivette | 81€ |
| • Bordeaux - Haut Médoc - 2021 - Château Sociando Mallet | 91€ |
| • Bandol - 2017 - Domaine de la Bastide Blanche | 94€ |
| • Bourgogne - Côte Chalonnaise - 2023 - Givry 1er Cru - Domaine Masse | 98€ |
| • Bellet AOP - 2022 - Clos Saint-Vincent | 107€ |
| • Vallée de la Loire - Chinon AOP - Clos des Chênes Verts BIO - 2018 | 173€ |
| • Bordeaux - Saint-Julien AOC - 2010 - Château Saint-Pierre | 287€ |
| • Bourgogne - Clos Vougeot - 2017 - Domaine Louis Jadot | 421€ |



CONDITIONS GÉNÉRALES



- **Confirmation** : Nombre exact d'invités au moins 5 jours avant le service, ou toute personne absente sera facturée.
- **Nature des menus** : Menus non contractuels donnés à titre d'exemple, changeant selon les saisons et le marché. Menu unique pour toute la table.
- **Inclus** : Préparations culinaires, vaisselle de préparation, pain, présence sur place.
- **À votre charge** : Boissons et régimes spécifiques facturés en supplément.



RÉFÉRENCES



Événementiel Exclusif & Conseil International :

Depuis 2016, le restaurant emblématique Aphrodite de David, étoilé au guide Michelin, s'est transformé en Sensôriel, une société haut de gamme spécialisée dans l'événementiel et le conseil culinaire, dédiée à la création d'expériences uniques et sur-mesure.

Reconnus pour leur exigence, leur discrétion et leur créativité, le duo intervient aujourd'hui en tant que chefs privés et consultants auprès d'une clientèle internationale prestigieuse, en collaboration avec des maisons de luxe de renom telles que **Chanel, Louis Vuitton, Dior, Lamborghini** et **Ferrari**.

Leur savoir-faire s'illustre lors d'événements d'envergure internationale comme le Festival de Cannes, le Yacht Club de Monaco ou encore le Royal Jordan International Food Festival, où ils conçoivent des expériences gastronomiques immersives et mémorables.

Aujourd'hui, Sensôriel rayonne à l'international, accompagnant des clients privés et des projets d'envergure dans l'univers de l'hospitalité. Parmi leurs réalisations récentes figure le développement de concepts premium de boulangerie et de restauration française, notamment "Saint Malo" à Vilnius, en Lituanie.

Parallèlement, ils collaborent avec des publications spécialisées telles que Heros, en créant des recettes saines et performantes destinées à des athlètes de haut niveau, et interviennent régulièrement dans les médias (radio et télévision) en tant qu'experts de la gastronomie contemporaine et du luxe.

