

# BÂLM

## BOISSONS

### ● FORMULE ● BOISSONS À TABLE

---

Formule boissons **15€ | pers**

(Vin IGP Méditerranée Blanc, Rouge, Rosé Harès, eaux minérales, café)

Formule boissons **15€ | pers**

(Softs : Coca, Sprite, Schweppes, Jus de fruits : Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Multifruits, Cranberry, eaux minérales, café)

Formule boissons **20€ | pers**

(AOC Côte de Provence Rouge Château Vingtières - Blanc & Rosé Rollier - Château Lamartinette, eaux minérales, café)

### ● FORFAIT ● OPEN BAR

---

Open Bar Classique **15€ | pers**  
Durée : 1 heure

(Vin, bière, eaux minérales & softs : Coca, Sprite, Schweppes, Jus de fruits : Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Multifruits, Cranberry)

Open Bar Privilège **25€ | pers**  
Durée : 1 heure

(Vin, bière, 4 alcools forts : Gin | Vodka | Whisky | Tequila, eaux minérales & softs)

Open Bar Prestige **35€ | pers**  
Durée : 1 heure

(Vin, bière, 4 alcools forts : Gin | Vodka | Whisky | Tequila, 1 bouteille de champagne, eaux minérales & softs)

# BÂLM

## MENU

## MENU BALM

Entrée - Plat - Dessert

35€ | pers

### ENTRÉES

#### Salade de Boulgour

feta - pommes - noix et raisin blanc - vinaigrette citronnée

#### Gravelax « rose » de truite du Cians

aneth - mangue - crème fouettée acidulée

#### Clafoutis fondant aux légumes

fromage frais et pesto de Basilic

#### Burrata crémeuse

roquette - pomme granny - condiment croustillant (basilic, chapelure, pickles d'échalotes)

### DESSERTS

#### Gâteaux moelleux aux pommes caramélisées

crème fouettée à la vanille

#### Mille feuille aux fruits rouges

crèmeux de mascarpone

### PLATS

#### Gambas « Black tiger »

Gnocchi - estragon - émulsion de bisque

#### Dos de loup

légumes du marché - sauce hollandaise

#### Effiloché de Bœuf à la coriandre

Nouilles - bouillon Thai

#### Suprêmes de poulet aux épices

Pomme de terre grenailles rôties au thym - Labneh à la coriandre

#### Mousse au chocolat

caramel - noisettes toastées - chantilly

#### Pana cotta mangue

coulis de passion - brisure de madeleine

# BÂLM

## MENU

# MENU ÉMOTION

Entrée - Plat - Dessert

45€ | pers

## ENTRÉES

Velouté de carottes des sables  
brousse de brebis - curcuma

Chair de tourteaux  
Crème d'avocat aux épices, émietté de  
tourteaux, herbes et échalotes,  
pamplemousse

Tartare de Saumon  
Tartare de saumon, jus de citron jaune, huile  
d'olive, crème de citron Main de bouddha

Œuf Mollet croustillant  
Sot-l'y-laisse braisé au jus - Mousseline de  
panais (Œuf cuit mollet, pané et frit)

## DESSERTS

Minestrone de fruits frais  
Granité acidulé

Tarte fine à la rhubarbe  
Glace Yahourt

Cheese-cake passion  
tuile craquante (isomalt)

## PLATS

Filet de Loup rôti  
crème de céleri rave - Écume thym citron

Dos de Cabillaud en croute de  
noisette  
Mange-tout et petit pois au beurre

Filet de limande roulé aux  
champignons  
choux-fleurs rôti aux épices

Suprême de Canette  
Mousseline de vitelotte - Jus à l'orange  
(Cuit base température)

Quasi de veau  
basse température - Mousseline de  
pommes de terre et jus réduit à la sauge

Entremet chocolat  
cacahuètes et praliné

Biscuit moelleux aux noisettes  
crème vanille et fruits rouges

Choix unique à l'ensemble des participants

# BÂLM

## MENU

## MENU PRIVILÈGE

Entrée - Plat - Dessert

55€ | pers

### ENTRÉES

Tataki de bœuf mariné  
houmous de haricot blanc - pickles et  
condiments épicés (Bœuf mariné soja-mirin-  
coriandre - condiments : coriandre, pignons,  
cebette, piment)

Foie-gras de canard confit aux  
épices douces  
chutney de mangue - réduction de vin chaud

Ceviche de Dorade  
fraîcheur d'agrumes - "Lait de tigre" (Salpicon  
d'agrumes - huile d'olive - lait de coco,  
coriandre, ail, citron vert, piment...)

Risotto de Carnarolli  
langoustine (rôties aux herbes) - émulsion de  
bisque

Blanquette de lotte à la truffe  
coquillage et lentilles beluga

### DESSERTS

Carpaccio de fraises  
poivre de java - chocolat blanc  
Ganache chocolat ACAO 70%  
sablé aux noisettes - confit de framboise et sa  
crème légère (mascarpone)

Ananas rôti au sirop d'érable  
fève tonka - biscuit aux épices douces

### PLATS

Filet de saint-pierre cuit sous le  
grill  
fleurs de courgette et artichaut (poivrons  
confits)

Espadon/Thon rouge moelleux  
brocoli, mange-tout et petit pois frais

Filet d'agneaux roulé au thym  
crème de courge - oignons nouveaux -  
Morilles au jus

Médailon de veau au sautoir  
girolles - noisettes - gnocchis glacés

Râble de lapin farcis au foie gras  
épinards et amandes - jus aux airelles

Filet de bœuf  
mousseline de pomme de terre truffé -  
sauce

Pastilla à la crème vanille  
et fleur d'oranger  
brisure de nougatine - miel

Financier pistache  
et cardamome  
rhubarbe - noix de pecan

Choix unique à l'ensemble des participants

# BÂLM

## COCKTAIL

45€ | pers

## PIÈCES SUCRÉES

Tartelette citron  
(maison)

Chouquette  
(maison)

Verrine salade de fruits

Mousse chocolat

Mini tropézienne

## PIÈCES SALÉES FROIDES

Macarons

figue chèvre et thym

Blinis de saumon fumée

crème acidulée (maison)

Tapenades et gressin

Palestino foie gras

Billes de chèvre frais aux herbes

(maison)

Petite brioche, roquette, tomates  
confites, jambon cru

(maison)

Navette briochée, thon, tomate, olives

(maison)

Brochette mozzarella, Serrano et  
cramberries

(maison)

## PIÈCES SALÉES CHAUDES

Crevette en chapelure croustillante

Cromesquis de fromage

Tatin de légumes

Mini cheeseburger au cheddar

(maison)

Gougères au cantal

(maison)

Croque-truffe-emmental

(maison)

Choix unique à l'ensemble des  
participants

# BÂLM

## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE | DINATOIRE

45€ | pers

### PIÈCES SUCRÉES

Coque chocolat  
Passion | Framboise

Tartelette  
Ananas - Coco

Sablé crème pistache et  
fraise

Verrine crème de marron  
fouetté et crumble chocolat

Choux en craquelin  
Assortis

Palet moelleux chocolat  
Caramel

### PIÈCES SALÉES FROIDES

Opéra de foie gras

Mangue ou framboise

Tortillas de Maïs

Mangue ou framboise

Bille Tapenade

Chèvre frais

Madeleine Tomate & pignons

Moelleux pesto

Mozzarella

Gougère au comté

Macaron figue

Chèvre - Thym

Canapé

Pain aux noix et jambon cru

### PIÈCES SALÉES CHAUDES

Gambas croustillantes

Sauce au piment doux

Kefta épices coriandre et crémeux  
d'aubergine

Brochette de poulet

Sauce Teriyaki

Cheeseburger cocktail au cheddar

Mini Brioche escargot

Cromesquis de fromage aux herbes

# BÂLM

## CANAPÉS

à la carte

## PIÈCES SUCRÉES

Coque chocolat  
Passion | Framboise

Tartelette  
Ananas - Coco

Sablé crème pistache et  
fraise

Verrine crème de marron  
fouetté et crumble chocolat

Choux en craquelin  
Assortis

Palet moelleux chocolat  
Caramel

## PIÈCES SALÉES FROIDES

3.50€ | pièce

Opéra de foie gras – Mangue

Opéra de foie gras – Framboise

Macaron figue – chèvre – thym

Canapé – pain aux noix et jambon cru

2.50€ | pièce

Tortillas de Maïs – fromages frais aux  
herbes – saumon fumé Bille Tapenade –  
chèvre frais Madeleine Tomate et  
pignons Moelleux pesto – Mozzarella  
Gougère au comté

## PIÈCES SALÉES CHAUDES

3.50€ | pièce

Kefta épices coriandre et crémeux  
d'aubergine Cheeseburger cocktail au  
cheddar

2.50€ | pièce

Brochette de poulet – sauce Teriyaki  
Gambas croustillantes – sauce au  
piment doux Mini Brioche escargot  
Cromesquis de fromage aux herbes

# BÂLM

## BUFFET

## BUFFET LILAS

45€ | pers

### ● ● ● BAR À SALADE

Sélection de salades  
Sélection de produits laitiers  
Assortiment de crudités  
Bar à graines, noix et condiments  
Bar à huiles et vinaigrettes

### PLATEAU DE FROMAGE & FRUITS SECS

### ● ● ● ASSORTIMENT DE DESSERTS

Crumble Pommes-Rhubarbe  
Brownies au caramel  
Crème aux œufs  
Salade de fruits frais

### ● ● ● ENTRÉES

Taboulé de millet  
(courgette, menthe, persil, fenouil, Zaatar, jus de citron, huile d'olives)  
Quiche Gourmande aux fromages  
Rillettes de thon aux herbes et échalotes  
Sélection de charcuteries  
Soupe ou Gaspacho au fil des saisons...

### ● ● ● PLATS CHAUDS

Suprême de poulet fermier rôti au thym  
compoté de tomates et oignons – Polenta crémeuse  
Dos de cabillaud aux agrumes  
Légumes croquants (courgettes, haricots verts, carottes, mini maïs, chou-fleur, romanesco...)



# BÂLM

## BUFFET

# BUFFET MARGUERITE

45€ | pers

## BAR À SALADE

Sélection de salades  
Sélection de produits laitiers  
Assortiment de crudités  
Bar à graines, noix et condiments  
Bar à huiles et vinaigrettes

PLATEAU DE FROMAGE  
& FRUITS SECS

## ASSORTIMENT DE DESSERTS

Riz au lait de coco – Mangue  
Moelleux chocolat-banane  
Entremets framboise  
Salade de fruits frais

## ENTRÉES

Tagliatelles de courgette  
Tomates cerises et mozza, pignon de pin et pesto  
Cake au saumon  
épinard et ricotta  
Sélection de charcuteries tranchées  
Terrine de campagne  
Soupe ou Gaspacho au fil des saisons...

## PLATS CHAUDS

Joue de bœuf glacé au jus réduit  
Ecrasée de Pomme de terre au beurre demi-sel  
Cube d'espadon grillé  
condiment d'herbes, câpres et pignons  
Wok de légumes thaï  
(haricot mange-tout, haricot plat, pousse de soja, carottes, coriandre...)

# BÂLM

## BUFFET

# BUFFET MELISSE

45€ | pers

## BAR À SALADE

Sélection de salades  
Sélection de produits laitiers  
Assortiment de crudités  
Bar à graines, noix et condiments  
Bar à huiles et vinaigrettes

PLATEAU DE FROMAGE  
& FRUITS SECS

## ASSORTIMENT DE DESSERTS

Tourte pomme, poire miel amande  
Entremet feuillantine chocolat  
Panna cotta - fèves tonka - abricot  
Salade de fruits frais

## ENTRÉES

Salade bo-bùn  
(nouille de riz, coriandre, vinaigrette nuoc  
mâm-soja-citron vert, cacahuètes, carottes,  
courgettes et bœuf mariné)  
Quiche Lorraine  
Terrine de brochet et écrevisse  
Nems de légumes  
Soupe ou Gaspacho au fil des  
saisons...

## PLATS CHAUDS

Noix de veau cuit à basse  
température  
Quartiers de Courges rôtis aux épices  
indiennes  
Pavé de saumon mariné soja-  
sésame  
Riz jaune - shiitaké - cebette - épinards

# BÂLM

## BUFFET

# BUFFET JACINTHE

45€ | pers

## ● ● ● BAR À SALADE

---

Sélection de salades  
Sélection de produits laitiers  
Assortiment de crudités  
Bar à graines, noix et condiments  
Bar à huiles et vinaigrettes

PLATEAU DE FROMAGE  
& FRUITS SECS

## ● ● ● ASSORTIMENT DE DESSERTS

---

Tourte pomme, poire miel amande  
Entremet feuillantine chocolat  
Panna cotta - fèves tonka - abricot  
Salade de fruits frais

## ● ● ● ENTRÉES

---

Salade de pois chiche, semoule et tahini  
(persil, coriandre, olives, poulet tendre)  
Cake aux fromages  
Ardoise de truite fumé  
Pâte en croute  
Soupe ou Gaspacho au fil des saisons...

## ● ● ● PLATS CHAUDS

---

Noix de veau cuit à basse température  
Quartiers de Courges rôtis aux épices indiennes  
Pavé de saumon mariné soja-sésame  
Riz jaune - shiitaké - cebette - épinards

# BÂLM

## BUFFET

# BUFFET VERVEINE

45€ | pers

## BAR À SALADE

Sélection de salades  
Sélection de produits laitiers  
Assortiment de crudités  
Bar à graines, noix et condiments  
Bar à huiles et vinaigrettes

## PLATEAU DE FROMAGE & FRUITS SECS

## ASSORTIMENT DE DESSERTS

Flan pâtissier  
Tarte abricot et pistache  
Cake chocolat – amandes et  
noisettes  
Salade de fruits frais

## ENTRÉES

Salade de pois chiche, semoule et  
tahini  
(persil, coriandre, olives, poulet tendre)  
Tarte fine – tomates – thon –  
moutarde  
Ardoise de charcuterie  
Rillette de saumon – aneth et  
fromage frais  
Soupe ou Gaspacho au fil des  
saisons...

## PLATS CHAUDS

Filet de Dorade snacké  
pesto - Légumes d'été rôtis à la marjolaine  
(courgette, oignon, poivrons, tomates,  
aubergines...)  
Tendron de veau braisé au jus  
Pomme paille

# BÂLM

## BUFFET

# ROLL-IN BUFFET

35€ | pers

De 10 à 25 personnes

Servi sous forme de buffet composé de pièces individuelles

- QUATRE PIÈCES SALÉES À
- CHOISIR PARMIS

Navette briochée au fromage frais, roquette et tomates séchées

Club sandwich au poulet et bacon

Wrap de légumes frais et tapenade

Tartare de saumon à la sauce soja et citron vert – sucrine

Mini pan bagnat

Cakes

- QUATRE PIÈCES SUCRÉES À
- CHOISIR PARMIS

Verrines de fruits exotiques

Tartelette citron et meringue

Crème monté chocolat Alunga 41% - crumble

Riz au lait à l'orange

+ PLATEAU DE FROMAGES & ASSORTIMENTS



# LUNCH BOX

à emporter

25€ | pers



## PANIER 1

- Salade Nice-Los Angeles (cœur de romaine, poulet, bacon, cacahuète, avocat, cheddar)
- 1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel
- 1 dessert au choix du chef (ex : salade de fruits frais, pavlova à la noix de coco, sablé breton gianduja-yuzu...)
- 1 Evian 50cl
- Pain & couverts jetables

## PANIER 2

- Cheeseburger (bacon, cheddar, oignon, tomate, salade) + frites maison - alternative avec steak végétarien possible
- 1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel
- 1 dessert au choix du chef (ex : salade de fruits frais, pavlova à la noix de coco, sablé breton gianduja-yuzu...)
- 1 Evian 50cl
- Pain & couverts jetables

## PANIER 3

- Salade Nice-Nicosie (boulgour, tomates séchées, haloumi grillé, menthe, sauce yaourt)
- 1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel
- 1 dessert au choix du chef (ex : salade de fruits frais, pavlova à la noix de coco, sablé breton gianduja-yuzu...)
- 1 Evian 50cl
- Pain & couverts jetables

## PANIER 4

- Croque-Brioche (jambon, crème fraîche, emmental) + frites maison - alternative sans porc possible
- 1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel
- 1 dessert au choix du chef (ex : salade de fruits frais, pavlova à la noix de coco, sablé breton gianduja-yuzu...)
- 1 Evian 50cl
- Pain & couverts jetables

## PANIER 5

- Avocado-Toast (saumon fumé, avocat, œuf mollet, herbes fraîches)
- 1 yaourt ou 1 portion de fromage individuel
- 1 dessert au choix du chef (ex : salade de fruits frais, pavlova à la noix de coco, sablé breton gianduja-yuzu...)
- 1 Evian 50cl
- Pain & couverts jetables

### ATTENTION :

**Les lunch box contiennent de produits chauds qui nécessitent d'être consommés rapidement**