



# Le Domaine du Mirage

HOTEL ~ SÉJOUR ~ RÉCEPTION ~ SEMINAIRE

COTE D'AZUR VAROISE - BORMES LES MIMOSAS

## SUGGESTION DE MENUS SEMINAIRES



*Le Tian de Tomates Confites et Courgettes au Basilic*  
*Le croustillant de Poivrons Rouges et Oignons Caramélisés aux Herbes de Provence*  
*La Carte Fine aux Courgettes, Quenelle de Brousse et Thym Frais*  
*La Terrine de Dorade aux Tomates Confites et Olives de Pays*  
*Les Petits Farcis Provençaux et leur Crème Basilic*  
*Le Pressé d'Aubergines et Mozzarella Marinées au Pesto*  
*La Rosace de Rougets au Jus de Crustacés*  
*Le Croustillant de Chèvre Frais au Thym sur Gaspacho de Tomates*  
*La soupe de Poissons de Roches, Touille et Croûtons à l'Ail*



*La Papillote de Cabillaud à la Julienne de Légumes et Coriandre Fraîche*  
*Le Millefeuille de Saumon aux Petits Légumes, Crème Safranée*  
*Les Brochettes de Thon Marinées et leur Coulis de Tomates Epicé*  
*Le Filet de Loup à la Provençale sur Lit de Tagliatelles Fraîches*  
*Le Mignon de Porcelet au Muscat, Tombée de Pommes et Tomates Aigres-douces*  
*Les Aiguillettes de Dindonneau au Curry et Amandes Grillées*  
*La Tranche de Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail et ses Légumes Braisés*  
*La Piccata de Bœuf aux Olives et sa Fricassée de Légumes au Miel et au Cumin*



*Le Cœur Fondant tout Chocolat, Parfumé au Café*  
*La Carte Feuilletée aux Abricots Secs, sur Coulis de Fruits des Bois*  
*Le Gaspacho de Fraises et son Sorbet Citron, Tuile à la Cannelle*  
*La Crème Brûlée à la Gousse de Vanille et Pousses de Romarin*  
*La Carte aux Pommes Tièdes et Pain d'Epices, Boule de Glace Vanille*  
*La Bavaroise aux Framboises et son Méli-Mélo de Fruits Frais Macérés au Rhum*  
*La Carte Chocolat et Noix de Coco*



Menus pouvant évoluer selon la saison.



# Le Domaine du Mirage

HOTEL ~ SÉJOUR ~ RÉCEPTION ~ SEMINAIRE

COTE D'AZUR VAROISE - BORMES LES MIMOSAS

## SEMINAIRES BUFFET

### COMPOSÉ DE PLATS CLASSIQUES

*Carottes Râpées au Citron, Betteraves à la Menthe, Salade de Mesclun aux Noix,  
Salade de Pommes de Terre aux Anchois, Salade de Riz au Thon, Taboulé Royal,  
Salade de Concombre à la Crème et au Cumin, Oeufs Mimosas.*

*Plateau de Charcuterie varié : Jambon Cuit, Jambon Cru, Rosette, Coppa, Chorizo, Terrine de Campagne...*

*Plateau de Viandes Froides : Rosbeef, Rôti de Porc aux Herbes...*

*Poissons Froids : Saumon Bellevue, Rougets Barbets...*

### ET AGRÉMENTÉ DE PLATS TYPIQUES

*Mini Bruschetta au Chèvre et Thym Frais*

*Salade de Tomates Confites au Pesto*

*Terrine de Légumes au Saumon et Fines Herbes*

*Petit Flan de Parmesan et Tomates Cerisettes*

*Cartelettes à la Fine Provençale*

*Marinade de poivrons Confits à la Coriandre*

*Salade de Tagliatelles Fraîches à la Crème de Basilic*

*Gondole de Sardines Grillées aux Herbes de Provence*

*Pressé d'Aubergines Grillées à la Féta et Fines Herbes*

*Brochettes de Tomates-Mozzarella Marinées au Basilic*

### AINSI QUE

*Plateau de Fromages Frais et Secs*

### ET

*Cartelettes aux Pommes et Cannelle, Mousse au Chocolat, Crème Renversée au Caramel, Ile Flottante,  
Carte Chocolat à la Noix de Coco, Salade de Fruits de Saison, Bavarois aux Fruits Rouges*

Sous réserve des produits du marché.

38, rue de la Vue des îles, 83230 Bormes-les-Mimosas, France.  
Tél. : (33) (0)4 94 05 32 60 - Fax : (33) (0)4 94 64 93 03

Site internet : [www.domainedumirage.com](http://www.domainedumirage.com) - email : [groupes@domainedumirage.com](mailto:groupes@domainedumirage.com)