



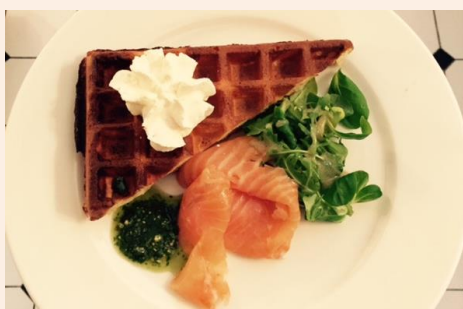
# VOTRE RECEPTION

**40 ans** d'expérience et de savoir-faire dans l'organisation de réception.

Un évènement **clés en main**.

L'ensemble de nos plats sont **fait maison** des feuilletés apéritifs au pain.

Les menus présentés sont **modifiables** et **adaptables**.



153 chemin de Richebois  
sur la RD 17  
13 300 Salon de pce

INFORMATION & RESERVATION  
AU 04 90 56 85 85

## Menu à 42 €

*(Menu modifiable et adaptable sur mesure)*

Kir d'accueil ou vin blanc, boissons non alcoolisées  
Feuilletés divers, Olives de Provence

\*\*\*\*\*

Escalope de foie gras chaud, magrets de canard fumés  
et légumes grillés

*ou*

Escabèche de poissons et gambas grillées

\*\*\*\*\*

Filet de daurade royale, tian de légumes gratinés à la Mozzarella, jus de  
coquillages au safran

*ou*

Suprême de pintade cuite en basse température,  
grosse frite de panisse et olives

\*\*\*\*\*

Gâteau ou dessert individuel à définir

\*\*\*\*\*

Café

Vin sélection Richebois  
Rouge et Rosé

*(Ce menu est à titre d'exemple et peuvent être modifié à votre convenance)*



## Menu à 52 €

*(Menu modifiable et adaptable sur mesure)*

Cocktail Richebois, Anisette, Vin cuit, Whisky,  
Boissons non alcoolisées (soda, jus de fruits)  
Eventail de feuilletés, olives de Provence

\*\*\*\*\*

Risotto croustillant, brochette de st jacques,  
velouté de tourteaux  
*ou*  
Duo de foie gras (*terrine & crème brûlée*) et biscuit parmesan

\*\*\*\*\*

Assiette des 2 filets (*ou Filet de bœuf*) sauce forestière, lasagnes de légumes  
confits  
*ou*  
Filet de loup sauce champagne et tuile de sésame,  
Risotto de champignons

\*\*\*\*\*

Le Fromage et son Méli-mélo de Salades

\*\*\*\*\*

Gâteau ou dessert individuel à définir

\*\*\*\*\*

Café

Vin sélection Richebois  
Rouge et Rosé

*(Ce menu est à titre d'exemple et peuvent être modifié à votre convenance)*

Route d'Eyguières - 13300 Salon de Provence / TEL : 04 90 56 85 85  
Email : [info@chateauderichebois.com](mailto:info@chateauderichebois.com) - [www.chateauderichebois.com](http://www.chateauderichebois.com)

Le Club 3 de Richebois - Sarl au Capital de 59 200 €  
SIRET : 309 634 830 00017 - APE : 553 A - RCS Salon B 309 634 830

## Menu à 65 €

*(Menu modifiable et adaptable sur mesure)*

Cocktail Richebois, anisette, vin cuit  
Boissons non alcoolisées (soda, jus de fruits)  
Eventail de feuilletés, olives de Provence

\*\*\*\*\*

Pressé de Foie Gras Poires et Pain d'Épice  
*ou*  
Mille Feuille d'Avocat aux Herbes fines

\*\*\*\*\*

Le Duo de St Jacques et son Risotto de Légumes  
*Ou*  
Crumble de Crustacé et ses Légumes croquants

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf en Croute aux Cèpes  
*Ou*  
La Brochette de Magret Sauce aux Morilles

\*\*\*\*\*

Le Fromage et son Méli-mélo de Salade

\*\*\*\*\*

Gâteau ou dessert individuel à définir

\*\*\*\*\*

Café

Vin sélection Richebois  
Rouge et Rosé

*(Ce menu est à titre d'exemple et peuvent être modifié à votre convenance)*

## Menu à 85 €

*(Menu modifiable et adaptable sur mesure)*

Cocktail Richebois, anisette, martini, whisky  
Boissons non alcoolisées (soda, jus de fruits, schweppes)  
Eventail de feuilletés, pièces salés, olives de Provence

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard cuit torchon et sa quenelle de fruits secs

\*\*\*\*\*

Loup simplement rôti sur un lit de poireaux confits

\*\*\*\*\*

Granité

\*\*\*\*\*

Filet mignon de Veau en croûte de pain d'épices  
Sa fine garniture Selon la saison

\*\*\*\*\*

Fromage et son Méli mélo de salades aux fruits secs

\*\*\*\*\*

Gâteau ou dessert individuel à définir

\*\*\*\*\*

Café et ses mignardises

Vin Château du Seuil  
Rouge et Rosé

*(Ce menu pouvant être modifié par le chef de cuisine selon la saison)*