

# le PAPILOGUE

Menus

*Pour tous vos évènements, privés ou professionnels, Le Papillologue est là pour répondre aux moindres de vos demandes.*



*Forts de plus de 20 années d'expérience dans les plus grands établissements gastronomiques, Lionel Guarnaccia associe son savoir-faire à son équipe et vous propose une carte méditerranéenne variée et raffinée pour tous vos évènements.*



## Menu Découverte

**89€ par personne**

86€ Sans les vins - 84€ Sans les apéritifs

Créateur de saveurs  


### Vin d'honneur

Cannelloni de jambon cru au romarin  
Tartelettes mimosa et œufs de tobiko  
Petits pains briochés au pistou de basilic et jambon sec  
Clubs Sandwich au foie gras et confit de figues  
Sablés au thym, caviar de tomates et olive  
Anchoïade et légumes croquants  
Panier de tapenade noire et croustons

~

Croque-Monsieur  
Bouchées véganes courgette-menthe

~

### Animation Culinaire

*Atelier Mozzarella et tomates anciennes*

### Animations Culinaires supplémentaires

5€ par personne

Atelier Foie Gras de canard mi-cuit et chutney de figues  
Découpe de Jambon cru  
Gnocchi à la crème de truffe  
Plancha Terre  
*Brochettes de bœuf mariné et brochettes de poulet au thym et citron*  
Plancha Mer  
*Gambas et Encornets en persillade*

### Boissons

*À volonté durant le vin d'honneur*

Sodas, Jus de fruits, Citronnade Maison, Eau minérale plate  
Soupe Champenoise ou Punch, Pastis, Whiskey, Martini

Menu Découverte

### **Plats**

Filet mignon de porc cuit à basse température

ou

Jarret de bœuf braisé au vin rouge

ou

Dos de cabillaud sauce vierge

*Polenta aux herbes snackée et légumes du moment*

### **Assiette de fromages**

Comté affiné, Camembert, Crottin de chèvre

*Accompagné de salade de jeunes pousses et vinaigrette*

### **Desserts**

Entremet, Naked Cake ou Pièce Montée

Repas servis à table à partir de 40 personnes  
(hors enfants et prestataires)

Eau minérale plate et gazeuse

Vin blanc et rouge

*Saint Laurent l'Excellence*

1 bouteille pour 4 personnes durant le repas

Café



## Menu Dégustation

**99€ par personne**

97€ Sans les vins - 94€ Sans les apéritifs



### Vin d'honneur

Cannelloni de jambon cru au romarin  
Tartelettes mimosa et œufs de tobiko  
Petits pains briochés au pistou de basilic et jambon sec  
Clubs Sandwich au foie gras et confit de figes  
Sablés au thym, caviar de tomates et olive  
Anchoïade et légumes croquants  
Panier de tapenade noire et croustons

~

Croque-Monsieur  
Mini Cheeseburger  
Yakitori

~

### Animation Culinaire

Gnocchi à la crème de truffe

### Animations Culinaires supplémentaires

5€ par personne

Atelier Foie Gras de canard mi-cuit et chutney de figes  
Découpe de Jambon cru  
Atelier Mozzarella et tomates anciennes  
Plancha Terre  
*Brochettes de bœuf mariné et brochettes de poulet au thym et citron*  
Plancha Mer  
*Gambas et Encornets en persillade*

### Boissons

À volonté durant le vin d'honneur

Sodas, Jus de fruits, Citronnade Maison, Eau minérale plate  
Soupe Champenoise ou Punch, Pastis, Whiskey, Martini

### **Entrées**

1 Animation Culinaire au choix  
ou  
Tartare de saumon au gingembre et granny smith  
ou  
Bruschetta de magret fumé et vinaigrette perlée

### **Plats**

Épaule d'agneau confite et jus au romarin  
ou  
Filet de veau cuit à basse température et jus aux éclats de noisettes  
ou  
Dorade piquée et jus de roche

*Polenta aux herbes snackée et légumes du moment*

### **Assiette de fromages**

Comté affiné, Camembert, Crottin de chèvre  
*Accompagné de salade de jeunes pousse et vinaigrette*

### **Desserts**

Entremet, Naked Cake ou Pièce Montée  
2 mignardises par personne

Repas servis à table à partir de 40 personnes  
(hors enfants et prestataires)

Vin blanc et rouge  
*Saint Laurent l'Excellence*  
1 bouteille pour 4 personnes durant le repas  
Café



## Menu Gourmet

**129€ par personne**

127€ Sans les vins - 124€ Sans les apéritifs



### Vin d'honneur

Clubs au saumon fumé maison  
Tartares de saumon au gingembre et pomme granny  
Petits pains briochés à la crème de truffe et roquette  
Blinis de caviar d'aubergine et copeau de grison  
Palets de pomme de terre, rouille et rouget  
Courgettes grillées et magret fumé sur un sablé au parmesan

~

Croque-Monsieur  
Mini Cheeseburger  
Yakitori

~

3 Animations culinaires au choix

### Animations Culinaires supplémentaires

5€ par personne

Atelier Foie Gras de canard mi-cuit et chutney de figues  
Découpe de Jambon cru  
Atelier Mozzarella et tomates anciennes  
Gnocchi à la crème de truffe  
Plancha Terre  
*Brochettes de bœuf mariné et brochettes de poulet au thym et citron*  
Plancha Mer  
*Gambas et Encornets en persillade*

### Boissons

À volonté durant le vin d'honneur

Sodas, Jus de fruits, Citronnade Maison, Eau minérale plate  
Soupe Champenoise ou Punch, Pastis, Whiskey, Martini

## **Amuse-bouche du Chef**

### **Entrées**

Saint-Jacques snackées  
*Crème de petits pois*  
ou  
Foie gras de canard mi-cuit  
*Chutney figue et tuile de pain d'épice*

### **Plats**

Bœuf fondant et jus aux noisettes  
*Écrasé de pommes de terre truffée et légumes du moment*  
ou  
Filet de Saint Pierre  
*En bouillabaisse*

### **Assiette de fromages**

Comté affiné, Camembert, Crottin de chèvre  
*Accompagné de salade de jeunes pousse et vinaigrette*

### **Desserts**

Entremet, Naked Cake ou Pièce Montée  
Buffet de douceurs  
*Mini crêpes, Candy bar, Pop corn*  
*3 mignardises par personne*

Repas servis à table à partir de 40 personnes  
(hors enfants et prestataires)

Vin blanc et rouge  
*Saint Laurent l'Excellence*  
1 bouteille pour 4 personnes durant le repas  
Café

### **Menu Enfant**

*Repas servi pour les enfants de 4 à 12 ans  
25€ par enfant*

#### **Entrées**

Tomate et mozzarella  
ou  
Œuf mimosa

#### **Plats**

Aiguillettes de poulet panées  
*Pommes de terre rôties*  
ou  
Fish & Chips

#### **Desserts**

Moelleux au chocolat  
ou  
Tarte tatin  
ou  
Dessert des adultes

Sodas, Jus de fruits, Eau minérale plate

**Si des prestataires (photographe, vidéaste, DJ,...) sont présents à votre évènement,  
nous offrons le repas jusqu'à 3 intervenants.  
Au-delà, leur repas sera facturé 25€.**





*Dans tous nos menus sont inclus :*

**Vaisselle complètes à table**

*Couverts*

*Assiettes en céramique blanches*

*Verre à vin*

*Verre à eau*

*Flûte à champagne*

*Verre tube*

*2 pains serviette par convive*

*Nappe en tissus blanc*

*Serviette en tissus blanc*

*2kg de glaçons pour 10 convives*

*Nous ne pourrons pas être tenu responsables des conditions climatiques  
Qui sont indépendantes de nous*

**Personnel**

*1 Maître d'Hôtel*

*1 serveur pour 25 personnes*

*1 Chef de cuisine et sa brigade*

*Ne sont pas inclus :*

*La Décoration*

*Les frais de déplacement*

*Moins de 30km 180€*

*Entre 31 et 60km 350€*

*Plus de 61km 650€*

*Si le lieu de réception ne dispose pas d'un espace traiteur apte à travailler dans des conditions d'hygiène et de service conforme à la réglementation, un espace traiteur équivalent aux besoins de votre évènement sera montée par nos soins et facturé en conséquence.*

*Toute casse, perte de vaisselle, détérioration de nappe, ... seront facturés.  
Un chèque de caution de 500€ pour toute prestation vous sera demandé.*

*Nous vous les conseillons :*

**Domaines...**

La Soleillade Aixoise 06.52.2946.55  
Domaine de la Reynaude 04.90.59.30.24  
Château Rasque 04.94.99.52.20  
Château Saint Julien D'Aille 04.94.73.02.89

**Wedding Planer...**

Wedding & Events, Cindy 06.29.92.10.20  
MC2 Mon Amour, Mégane 06.33.95.14.04

**Fleurs...**

Audrey 07.49.74.81.74  
Claire 06.10.34.78.27

**Chanteuse Jazz...**

Hélène 06.15.47.66.91

**Animation, DJ, ...**

Aïko Event, Chris 06.62.58.73.72

**Photos...**

Nicolas 06.85.17.20.94  
Céline 07.81.22.26.07

**Faire Part...**

Omnis Coloris 04.91.36.54.00

*Ils nous font confiance*



le **PAPILLO  
LOGUE**  
CRÉATEUR DE SAVEURS

Lepapillologue.fr - @lepapillologue - 04.91.86.21.20 - lionelg@lepapillologue.fr  
225 Boulevard Paul Claudel, 13010 Marseille