

DANTHEZ

LE GOÛT DU TERROIR

À PARTAGER

LES ENTRÉES

Arrancini, crème de carottes à l'orgeat

Panzanella

Labneh, salade de tomates crues cuites

Tartes tatin d'échalotes, salade aux herbes

Velouté glacé de courgettes, brousse du Rove, croutons focaccia

LES PLATS

Risotto vert aux asperges, amandes grillées

Tagliatelles olives noires, câpres, harissa

Agneau confit aux épices, écrasé d'haricots blancs, riz noir de Camargue (+3)

Risotto de petit épeautre au pistou, légumes rôtis

Parmigiana tomates aubergines fumées scarmoza

DANTHEZ

LE GOÛT DU TERROIR

À PARTAGER

LES DESSERTS

Plateau de fromages de la région, confiments harissa et marmelade focaccia

Pavlova aux fruits de saison

Moelleux amandes huile d'olive, fraises, crème montée mascarpone

Compote pomme romarin, tuile d'amandes, granola

DANTHEZ

LE GOÛT DU TERROIR

TARIFS

30€ par personne pour une formule Entrée Plat Dessert

La vaisselle, la livraison et le service ne sont pas compris et dépendent des spécificités de votre évènement.

Les boissons (softs et vins locaux) peuvent être ajoutés

Nous pouvons vous proposer un menu sur mesure en fonction des produits disponibles, prix à déterminer selon la demande.

DANTHEZ

LE GOÛT DU TERROIR

NOS VALEURS

Toute notre cuisine est faite maison dans la cuisine partagée du Monticole Culinaire à Marseille,
à partir de produits locaux, de saison,
sourcés en circuits courts

Les recettes sont imaginées pour des événements les plus éco-responsables possibles en diminuant notre empreinte environnementale