



# FONFON

## *Menus servis à partir de 10 personnes – Juillet à septembre 2019*

► **Menu à 62.00 € TTC** (soit 50.91 € ht 10% + 5.00 € ht 20%)

*Asperges du jardin, gambas et mousseline citronnée*

*Thon mi-cuit à la plancha, poêlée de légumes déglacés au soja, émulsion au Yuzu*

*Carpaccio d'ananas, sirop au basilic, sorbet citron*

► **Menu à 67.00 € TTC** (soit 55.45 € ht 10% + 5.00 € ht 20%)

*Bouillabaisse*

*Tiramisu aux fraises gariguettes infusées à la menthe*

► **Menu à 77.00€ TTC** (64.55€ ht 10% + 5.00 € ht 20%)

*Soupe de poissons de roche servie avec rouille et croûtons (en un service)*

*Tartelette fine au parmesan et caponata parfumé au rouget*

*Pavé de Loup, polenta crémeuse aux tomates confites et jus de basilic*

*Assiette de fromages Corse et confiture de figues*

*Choux à la crème pralinée, glace vanille Bourbon, nappage caramel beurre salé*

### **Tous nos menus sont accompagnés de :**

*1 bouteille de vin de Provence pour 3 personnes, Café et ses mignardises*

*1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes*

#### **En option :**

*Vin de Cassis : Domaine de Fontcreuse +6€/pers.*

*Vin de Bandol : Domaine Moulin des Costes +9€/pers.*

*Forfait apéritif : 1 apéritif classique au choix servi à table + 7€/pers. / 1 coupe de champagne + 9€/pers.*



# FONFON

*UN SOUVENIR POUR VOS CLIENTS*

*LE SAVIEZ-VOUS*



*Soupe de poisson de roche à 10.00€  
(soit 9.48 ht 5.5%)*



*Panier : Soupe + Rouille + Croutons à 18.00€  
(soit 17.06 ht 5.5%)*

*Rendez ce moment inoubliable*

*Vos paniers peuvent être personnalisés :  
N'hésitez pas à nous contacter*

*Soupe de poisson de roche (1040ml) : 10.00€ TTC*

*Rouille (90g) : 5.00€ TTC*

*Bouillabaisse de Chez Fonfon (850ml) : 15.7€ TTC*

*Aïoli (90g) : 5.00€ TTC*

*Croutons à l'huile d'olive et safran (100gr) : 4.00€ TTC*

*Et si vous séjourniez au vallon*

*[www.lecabanondefonfon.com](http://www.lecabanondefonfon.com)*

