

### Apéritif

Kir royal à la crème de pêche de vigne  
Punch aux fruits de saison

Tomates farcies aux olives noires et Féta | Tapenades aux olives Calamata  
Tapenades d'olives vertes au basilic | Melon et prosciutto  
Concombres farcis au crabe et citrons verts | Mini brochettes de tomates cerises et de mozzarella au pesto  
Roulés d'asperges au saumon fumé

### Hors d'œuvre

Plateau de crudités et sa trempette aux épinards | Salade de fenouil à l'orange  
Légumes grillés au vinaigre balsamique et au vieux parmesan | Melon au Porto  
Saumon fumé et sa crème légère à la ciboulette | Salade de cœurs d'artichauts  
Mesclun vinaigrette à l'huile d'olives et au citron

### Sur le grill (1 choix)

Côtes d'agneau au romarin  
Filet de saumon à la lavande  
Filet mignon de porc en brochette assaisonné de thym  
Filet de bœuf périgourdine

### Accompagnements (1 choix de chaque)

Tian de courgettes (courgettes, tomates et mozzarella) ou Sauté de légumes aux fines herbes ou Ratatouille  
Pommes de terre grelots rôties aux herbes ou Pommes de terre Landaise ou Riz de la Camargue  
Plateau de fromages fins, assortiment de noix

### Douceur du pâtissier

Amandier (biscuit joconde, mousse abricot, mousse aux amandes)  
Plaisir du midi (biscuit, mousse citron et thym)  
Charlotte à la framboise et au citron

### Suggestions de vins

**Vin blanc :** Crozes Hermitage 2004 | Château neuf du pape Montredon 2004 | Saint-Joseph 2004  
**Vin rouge :** Gigondas 2005 | Château neuf du pape 2005 | Crozes Hermitage 2005  
**Vin rosé :** Tavel 2005 | Cotes de Provence 2005 | Cote du Roussillon 2005