

*DV*  
*Réception*

*Créateur d'événements dans le Sud ....*

**Tél. : 04 94 31 35 27**  
[www.dv-traiteur.com](http://www.dv-traiteur.com)

Tournés sans cesse vers de nouvelles RECEPTION rassemble le même savoir partage un art culinaire en respectant esthétique et savoureuse.

Nous façonnons pour que chacun de nos magnifiquement harmonisé.



créations mais attachés au passé. DV faire et connaissances, une équipe qui une cuisine gastronomique naturelle,

événements soit un arrêt dans le temps,

## **LES ARTS DE LA TABLE**

Nous œuvrons pour que chaque mise en scène soit une inspiration de la mode.

Nous imaginons et réalisons des tables et buffets d'une élégance et d'un raffinement à l'infini !

**DV RECEPTION, le traiteur de vos évènements vous propose une gamme culinaire innovante qui assouvira vos papilles!!**

Implantés sur les Terres de Provence depuis 2002, imaginez un espace hors du commun, notre région riche de domaines et châteaux comblera le moment magique de cette journée inoubliable.

## LA DIRECTION

Valérie GIANNIN



## LE DINER "Cuisine Gastronomique" Menus réalisés par Serge VAZ

### LES ENTREES

Foie gras de Canard du Sud Ouest poêlé,  
Mangues confites -Pousses de Jeunes salades - Pain brioché

Ou

Eventail de Magret fumé séché  
Salade d'herbes et avocat -Sorbet pomme verte

Ou

Risotto « Carnoroli » et Morilles  
Crème d'asperges vertes

Ou

Féttucine aux Ris de veau  
Roquette & crème de Parmesan

Ou

Soupe de Poisson en Chaud-froid  
Cappuccino à la rouille

### LES PLATS CHAUDS

Filet de Daurade saisi sur sa peau  
Compotée de Choux rouge et raisins Son émulsion aux cèpes

Ou

Filet D'Ombre Chevalier

Sur un mille feuilles de Légumes printaniers -Jus à l'écrevisse

Ou

Bar saisi sur sa peau, Douceur de tomate confite  
Endives caramélisées au jus d'agrumes, émulsion aux fruits secs et vert jus

Ou

Fine ratatouille du jardin

Ou

Saint-Jacques Rôties  
Fondue de jeunes pousses d'épinard au Gorgonzola -Lard Paysan

Ou

Filet de Saint Pierre  
Éventail Parmentier- tomates confites Quelques fèves et asperges Emulsion Potagère

### LES DESSERTS

Feuillantine pralinée-chocolat Manjari -crème brûlée

Ou

Fricassée de Cerises chaudes -Crème glacée Vanille '

Ou

Brownie Café-Pralin , Mousse légère au Mascarpone

Ou

Carpaccio 'Mangue-ananas-framboise'  
Sabayon à la Chartreuse