MENUS 2026

Spécial Groupe

pluvinel.fr

Photos non contractuelles

Tous nos tarifs sont établis sur la base d'un minimum de 30 personnes. En cas de contraintes liées à l'inflation ou à la disponibilité des produits, nous nous réservons le droit de remplacer certains produits par des équivalents de qualité comparable. Le menu est unique pour l'ensemble des convives. Un plat de substitution peut être proposé aux personnes végétariennes ou présentant des allergies alimentaires, sous réserve d'une information communiquée à l'avance.

PLUVINEL
LA CITÉ DU CHEVAL

© PLUVINEL /// MENU 260613 2228FR

MENUS 2026

MENU SAVEUR

35€

SALADE CHÈVRE MIEL
ou
ANCHOÏADE PROVENÇALE
ou
TERRINE DU MOMENT

PAËLLA ROYALE
ou
ROUILLE DE SEICHE
ET SES POMMES DE TERRE
ou
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
ÉCRASÉ D'AGATHA PARMESAN MASCARPONE
ET LEGUMES VERTS

FROMAGE DU MOMENT
ou
PANNA COTTA
COULIS DE FRUITS OU CARAMEL
ou
TARTE AUX POMMES DU CHEF
ou
PERLES COCO COULIS DE MANGUE

VINS : IGP ALPILLES
BLANC I ROSÉ I ROUGE

PAIN, EAU PLATE, CAFÉ

pluvinel.fr

MENU GOURMET
ALPILLES PROVENCE

46€

COCKTAIL PINK AUDRY
DÉGUSTATION D'OLIVES & TAPENADES DES ALPILLES

ANCHOÏADE PROVENÇALE
ou
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
DE TAUREAU CAMARGUE AOP

ROUILLE DE SEICHE
ET SES POMMES DE TERRE
ou
GARDIANE DE TAUREAU
ÉCRASÉ D'AGATHA A L'HUILE D'OLIVE
ET POINTE D'AIL OU RIZ DE CAMARGUE

FARANDOLE DU CHEVRIER
CHÈVRE DES ALPILLES DU FRAIS AU PLUS AFFINÉ,
AUX ÉPICES ET NATURE
ou
TARTE PROVENÇALE
AUX FIGUES CONFITES
ou
FLAN AUX ABRICOTS

VINS : IGP ALPILLES
BLANC I ROSÉ I ROUGE

PAIN, EAU PLATE, EAU GAZEUSE, CAFÉ

PLUVINEL
LA CITÉ DU CHEVAL

MENUS 2026

MENU INSOLITE

50€

COCKTAIL PINK AUDRY

ATELIER SAUMON GRAVLAX
OU
ATELIER BRASUCADE
MOULES AU FENOUIL ET PASTIS
OU
ATELIER TARTINABLES
TAPENADES, CONFITS DE TOMATES, THOÏONADES…
OU
5 PIÈCES COCKTAIL

POULET A LA PORTUGAISE AU FEU DE BOIS
POMME DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
OU
PAELLA ROYALE
OU
GAMBAS À LA PLANCHA

FARANDOLE DU CHEVRIER
CHÈVRE DES ALPILLES DU FRAIS AU PLUS AFFINÉ,
AUX ÉPICES ET NATURE
OU
DÉLICE DU FROMAGER
DES ALPILLES & NOS RÉGIONS
OU
TARTE AU POMMES DU CHEF
OU
PANNA COTTA
COULIS DE FRUITS OU CARAMEL BEURRE SALÉ
OU
PERLE COCO COULIS DE MANGUE

VINS : IGP ALPILLES
BLANC I ROSÉ I ROUGE

PAIN, EAU PLATE, CAFÉ

pluvinel.fr

MENU GALA

68€

COCKTAIL PINK AUDRY
DÉGUSTATION D'OLIVES & TAPENADES DES ALPILLES

SAUMON GRAVLAX À L'ANETH
OU
FOIE GRAS MI-CUIT
À L'ARMAGNAC ET FIGUES CONFITES
OU
TERRINE DE ST JACQUES

SAUTÉ DE VEAU AUX MORILLES
ÉCRASÉ D'AGATHA À L'HUILE D'OLIVE ET POINTE D'AIL
BROCOLIS CARAMELISÉS AU FOUR
OU
BLANQUETTE DE ST JACQUES ET CABILLAUD
ACCOMPAGNÉ DE RIZ DE CAMARGUE ET PETITS LÉGUMES

BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE

NOUGAT GLACÉ
MERINGUE, COULIS DE FRUITS ROUGES OU CARAMEL
OU
ÉCRIN CHOCOLAT NOISETTE
CARAMEL BEURRE SALÉ

VINS : IGP ALPILLES
BLANC I ROSÉ I ROUGE

PAIN, EAU PLATE, EAU GAZEUSE, CAFÉ

PLUVINEL
LA CITÉ DU CHEVAL

MENUS 2026

35€

BUFFET

TAPENADES
POICHICHADE
THOÏONADE
PIZZA / QUICHE
PLANCHE DE CHARCUTERIE
ANCHOÏADE PROVENÇALE
GASPACHO
SOUPE ou VELOUTÉ
WRAPS ENTRE TERRE ET MER
PLATEAU DE FROMAGES
MIGNARDISES SUCRÉES

VINS : IGP ALPILLES
BLANC I ROSÉ I ROUGE

SOFTS, PAIN, EAU PLATE, CAFÉ

44€

COCKTAIL

COCKTAIL PINK AUDRY

ASSORTIMENT DE 8 BOUCHÉES

1 MINI PLAT CHAUD
GARDIANE DE TAUREAU
ou ROUILLE DE SEICHES

FARANDOLE DE FROMAGES

6 MIGNARDISES SUCRÉES

VINS : IGP ALPILLES
BLANC I ROSÉ I ROUGE

SOFTS, PAIN, EAU PLATE, CAFÉ

10€
L'OPITON

OPTIONS

ATELIER BRASUCADE DE MOULES AU FENOUIL & PASTIS
ATELLIER SAUMON GRAVELAX

pluvinel.fr

NOS VINS



I.G.P. Alpilles Blanc
CEPAGES : Viognier, Vermentino

Ce vin bien équilibré et aux arômes intenses, vous séduira part sa robe brillante claire à reflets verts.

Médaille d'or aux Echansons du Roy René.
Couronne d'or Aix en provence.



I.G.P. Alpilles Rouge
CEPAGES : Merlot, Cabernet, Grenache, Caladoc

Ce vin à la robe assez soutenue, rouge sombre avec des reflets bruns. Renferme des notes épicées sur le fruit cuit, aux tanins soyeux et fondus.



I.G.P. Alpilles Rosé
CEPAGES : Merlot, Grenache, Caladoc

Ce vin gourmand et ensoleillé va vous séduire par sa robe lumineuse, rose clair. Ses arômes de bonbon acidulé et de fruits des bois.

Médaille d'argent aux Echansons du Roy René

PLUVINEL
LA CITÉ DU CHEVAL

PLUVINEL

LA CITÉ DU CHEVAL

PLUVINEL
LA CITÉ DU CHEVAL