



# CELE BRATION TION

DE VOTRE MARIAGE  
AU PASINO



21, avenue de l'Europe 13090 Aix-en-Provence - T. 04 42 59 69 00 - [www.pasinoaix.com](http://www.pasinoaix.com)



[www.pasinoaix.com](http://www.pasinoaix.com)



“ Toutes nos offres et toute notre expertise  
au service de votre mariage ”



*Le Pasino vous propose un cadre original et moderne ainsi qu'une équipe experte pour vous guider dans l'organisation de votre mariage. Tous les métiers dont vous avez besoin pour la réalisation de cet événement (décoration, animation, conception de menus...) sont réunis dans un seul et même endroit. Nous avons imaginé pour vous des formules adaptées à tous vos souhaits (réception, vin d'honneur, brunch du lendemain...). Notre Chef, Jean-François Lemerrier, **Meilleur Ouvrier de France 1993**, a créé spécialement des menus variés aux saveurs inimitables pour que votre mariage ne ressemble à aucun autre.*

**DITES  
OUI  
AU PASINO**



# NOTRE OFFRE MARIAGE COCKTAIL



*Kir vin blanc / Vin rouge, rosé et blanc / Eaux minérales,  
jus de fruits et sodas*

A discrétion durant 1 heure  
accompagné de 8 canapés sélectionnés 15 € TTC par pers.

A discrétion durant 2 heures  
accompagné de 8 canapés sélectionnés 21 € TTC par pers.

*Kir vin blanc / Vin rouge, rosé et blanc / Eaux minérales,  
jus de fruits et sodas*

A discrétion durant 1 heure  
accompagné de 8 verrines sélectionnées 18 € TTC par pers.

A discrétion durant 2 heures  
accompagné de 8 verrines sélectionnées 24 € TTC par pers.

*Option champagne* 9 € TTC par pers.

*Pièces de canapés supplémentaires :*

Les canapés 1.10 € TTC par pers.

Les verrines 1.50 € TTC par pers.

## *Les canapés*

- Les œufs de caille panés
- Mouillettes à la brandade de morue
- Pain de campagne à la confiture d'oignon rouge et magret fumé
- Toast au foie gras, gelée de coing et pomme verte
- Pains Suédois à l'anchoïade & mousse de chèvre
- Toast de baguette grillée, purée de figue et jambon de Parme
- Fromage blanc aux herbes et roulade de saumon fumé
- Mille-feuille de saumon fumé et mozzarella au basilic

## *Les verrines*

- Fromage de chèvre et concombre basilic
- Multicolore à l'Italienne
- Pomme verte et saumon fumé
- Larme de fromage blanc et brunoise de légumes
- Tartare de tomates au guacamole
- Tartare de légumes aux aromates
- Crème de petit pois frais et sa chantilly à la truffe
- Artichauts à la Barigoule
- Rouget en ratatouille aux senteurs de la Provence
- Milk shake céleri et tomate séchée
- Fêta et olives, coulis de tomates
- Crème brûlée aux asperges et truffe
- Pastilles de Saint-Jacques aux poivrons et basilic
- Chou blanc confit et dos de maquereau cuit à la plancha vinaigrette de soja

# JEAN-FRANÇOIS LEMERCIER

Meilleur Ouvrier de France 1993

*Son expérience parle pour lui :*

- Apprentissage dans la plus vieille auberge de France, "La Couronne" à Rouen devenue depuis un restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin
- Participation à tous les concours nationaux de cuisine
- **Meilleur Ouvrier de France en 1993.**
- Intègre les cuisines du restaurant "Le Flambard" à Lille alors doublement étoilé.
- **Chef du "Pavillon Ledoyen" sur les Champs-Élysées à Paris**
- Conseiller pour le traiteur haut de gamme Potel et Chabot à Moscou et à Saint-Petersbourg en Russie.
- **Direction des cuisines du restaurant "Le Fouquet's" à Paris**

*Il est aujourd'hui à la tête des 5 restaurants du Pasino  
d'Aix-en Provence, et met son expérience et son  
savoir-faire de plus de 40 ans au service de votre mariage.*

# LE CHEF



# NOTRE OFFRE MARIAGE MENUS

## MENU AMOUR 60 € TTC - Boissons incluses

### Les entrées froides en buffet

Assortiment de sushis, makis  
Saumon rose à la parisienne sauce verte et ses petits farcis  
Roue de parmesan garnie de salade de pâtes fraîches au basilic  
Mousse de chèvre et sa bruschetta  
Mini carpaccio de Saint-Jacques et bœuf et pétales d'ails frits  
Caviar d'aubergines à la coriandre  
Poivrons confits aux saveurs du sud  
Aumônière de saumon fumé au caviar Avruga  
Melon de Cavailon au pamplemousse et gingembre  
Jambon de Parme à la griffe et ses légumes grillés à l'huile de truffe.

### Les plats chauds (servis à l'assiette)

Selle d'agneau en peau croustillante parfumée au basilic.  
Jus d'agneau truffé, garniture provençale  
Ou  
Dos de loup rôti à la plancha, servi avec sa brochette de pommes  
Charlotte aux cèpes, sauce antiboise  
Ou  
Plat «sur mesure» selon vos goûts

### Les desserts

Pièce montée et son buffet de desserts de saison

### Les suppléments

Fromage du moment et son bouquet de salade 5 € par pers.

## MENU PASSION 85 € TTC - Boissons incluses

### L'entrée

Foie gras de canard au Sauternes, confiture de figes, et son bouquet gourmand accompagné d'un verre de Muscat Beaumes de Venise

### Le poisson

Dos de bar en croûte de légumes,  
Marinière de coquillages

### La viande

Selle d'agneau rôtie aux épices et ses petits farcis

### Le fromage

Palette de fromages et ses mendiants

### Le dessert

Pièce montée accompagnée d'une coupe de champagne



# LE BRUNCH

## DU LENDEMAIN 38 € TTC - Boissons incluses

### Les plats froids

Viennoiseries  
Assortiment de salades composées  
Saumon fumé et mariné  
Buisson de crevettes roses  
Assortiment de viandes froides et de charcuterie

### Les plats chauds

Dos de saumon rose, risotto aux champignons  
Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre au persil  
Saucisse, bacon, œufs brouillés au saumon fumé  
Pancakes et sirop d'érable

### Plateau de fromages frais et affinés

### Ronde des desserts

Salade de fruits, mousse au chocolat, îles flottantes, crème caramel...

LES BOISSONS INCLUSES :  
VIN ROUGE, ROSÉ OU BLANC, EAU MINÉRALE PLATE ET GAZEUSE  
JUS D'ORANGES ET DE PAMPLEMOUSSES, CAFÉ ET THÉ

Le Pasino offre aux futurs mariés de passer leur nuit de noces dans l'une des luxueuses chambres de l'Hôtel Aquabella\*\*\*, au cœur d'Aix-en-Provence.\*

LES BOISSONS INCLUSES : 1/2 BOUTEILLE DE VIN ROUGE, ROSÉ OU BLANC + 1/2 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE PLATE ET GAZEUSE + CAFÉ ET SA DOUCEUR

Tarif valable jusqu'au 31/12/2011. Prix TTC par personne en euros. Offre variable selon les saisons et nos disponibilités. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

\*pour tout mariage de 100 personnes minimum et organisé au et par le Pasino (salle + restauration du Pasino). Une nuit, exclusivement réservée aux mariés. L'Hôtel Aquabella\*\*\* propose également des tarifs préférentiels pour l'hébergement des convives. (Plus d'informations sur [www.aquabella.fr](http://www.aquabella.fr))