

tablée sud

On s'attable à Marseille, Aix,
Luberon & ses environs

Engagé pour les petites et les
grandes tablées

À manger: du bon, du beau et du
bien



feuilletés au
parmesan

mousse de
foie de volaille

onigiri au
pesto d'aileron

tablée sud, c'est la promesse de réunir
autour d'une même table pour créer des
moments de partage uniques.

Nous cuisinons avec bon sens – en respectant
le produit, la saison et celui qui le mange.

Rythmés par les étals du marché, nous
élaborons des menus simples et faits maison.

Chaque événement est singulier: nous
composons ensemble un menu qui vous
ressemble.

Avant tout, tablée sud est une aventure
humaine, guidée par le respect du monde qui
nous nourrit.

Petit déjeuner

Pain au levain, beurre fermier et confitures artisanales

Yaourt, granola maison, beurre d'amande, fruits rôtis de saison

Scones comté - romarin

Muffin aux fruits de saison

Roulé saucisse aux graines de fenouil

Chèvre frais, miel, huile d'olive

Ricotta, huile d'olive, sel fumé, basilic

Frittata aux légumes de saison

Barre de granola

Corbeille de fruits

Brioche à la cardamome

Mini brioches aux pépites de chocolat

Cake citron - curcuma

Spritz maison



Bouchées cocktail

SALÉ

Mini scone au fromage de saison

Pic guindillas, olive, anchois

Onigiri mayonnaise aneth et paprika fumé, maquereau

Cornbread à la polenta grand roux, ricotta, cucunci

Carré de frittata aux herbes folles, pommes de terre, sauce toum à l'ail

Roulé saucisse aux graines de fenouil, chili oil

Crackers aux graines, chèvre frais, abricot rôti miel-thym-huile d'olive

Beignets de courgettes et herbes fraîches, sauce yaourt citronnée

Sablé au parmesan, tapenade à la figue séchée

Toastada de maïs, ceviche de la pêche du jour, huile verte

SUCRÉ

Moelleux amandes - poire

Sablé breton, crème mascarpone à la verveine, fraises

Chou vanille et praliné amande - sarrasin

Clafoutis abricots

Cookies chocolat noir, chocolat au lait, noisette, fleur de sel



Repas à l'assiette (ou en format buffet)

ENTRÉE

Ajo blanco, huile de feuille de figuier

Concombre smashé, abricot, oignon rouge

PLAT

Pomme de terre grenailles, saucisse de Toulouse, poivrons confits, sauce romesco, câpres, pourpier et parmesan

Taboulé aux herbes, amande, tomate, citron, roquette, oignon rouge, piment d'espelette, œuf mollet, yaourt citron confit-abricot

SANDWICH

Focaccia, straciatella, courgette rôtie, olives de kalamata, pesto d'herbes, noisettes torréfiées et roquette

FROMAGES

Fromage de saison du marché

DESSERT

Crème dessert à la fleur d'oranger, praliné de sarrasin, fraises

Tarte (comme une bourdaloue) à la rhubarbe pochée et crème frangipane avoine

Fromage blanc, fruit rôti de saison, crumble cacao - noisette



Commandes et conditions

Les propositions sont soumises aux changements selon la saison et les étals du marché.

Il est donc possible que certains produits soient remplacés. Vous serez avertis de cette modification. Ceci ne pourra donner lieu à une annulation de la commande.

Les commandes doivent être passées au minimum 72h à l'avance. Selon le volume, ce délai peut être allongé.

Nous nous adaptons tout de même au mieux à vos demandes.

Minimum de commande : 300€ HT (hors livraison)

Nous demandons un paiement d'acompte de 50% à validation de la commande.

Contact

Emma Guyot-Donahue

+33 7 69 29 78 64

tableesud@gmail.com

@tableesud



tablée
sua