

# Menu Festif Africain By Let's Food Concept

## Cocktail de bienvenue

Composé de 5 pièces salées et  
d'un cocktail fruité non alcoolisé

Décoration du buffet, plateaux et  
présentoirs

## Dessert:

Corbeille de fruits de saison

## L'entrée

Plateau de salade composée de  
crudités

+ un accompagnement au choix:

- D'une brique au boeuf
- Deux nems au poulet
- Deux rolls poulet
- Deux samossas au boeuf
- Deux samossas au poulet
- Trois pastels au boeuf
- Trois pastels au thon
- Trois accras de morue
- Un samossa au boeuf, un accra de morue, et un rolls au poulet

## Le plat:

- Poulet rôti
- Poulet braisé
- Poulet colombo
- Epaule d'agneau méchoui (+ 2,00 €)
- Rôti de dinde

### **Deux accompagnements au choix:**

- Pommes de terre sautées
- Purée de patates douces
- Haricots verts sautés
- Riz relevé au safran
- Riz blanc parfumé
- Riz aux petits légumes
- Haricots rouge en sauce
- Julienne de légumes
- Alocos
- Gratin dauphinois individuel (+1,00€)

### **Une sauce au choix:**

- Petits oignons et olives
- Verte fraîche crémeuse
- Rouge aux petits légumes
- Fond d'agneau

- Nous ne disposons d'aucun stock, la préparation du repas du mariage est débutée la veille du jour J et le jour . C'est la garantie d'avoir des produits culinaires frais.
- Prévoir frais supplémentaire si la cuisine ne possède aucun équipement professionnel .

## **Menu à 30,00 euros:**

- Cocktail de bienvenue + entrée au choix + plat au choix + dessert
- Service en salle au plateau en centre de table
- Pack vaisselle: 2 verres, 1 flûte, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 2 assiettes, 1 serviette à usage unique (possibilité en tissu +0,60e)
- Boissons 4 bouteilles par table :Eau plate, eau pétillante, Oasis, Coca-Cola, café, thé ( possibilité supplément)
- Pain, moutarde, harissa, sel, poivre
- Possibilité de devis personnalisé sur demande.