

Menu Festif Antillais 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 selon le thème décoration choisi

Dessert:

Corbeille de fruits de saison

L'entrée

Salade composée de crudités + un accompagnement au choix:

- Rillettes de crabes et deux accras de morue
- Un Feuilletés au poulet
- Deux Beignets de thon
- Deux Beignets de crevettes
- Deux Samossas au boeuf ou poulet, ou légumes

Le plat:

- Poulet boucané et sa sauce verte
- Poulet colombo
- Epaule d'agneau méchoui (+ 2,00 €)
- Rôti de dinde et sa sauce moutarde

Deux accompagnements au choix:

- Pommes de terre sautées
- Purée de patates douces
- Haricots verts sautés
- Riz relevé au safran
- riz aux haricots rouges
- Riz aux petits légumes
- Haricots rouge en sauce
- Julienne de légumes croquants
- Riz rouge méditerranée
- Banane plantain

- 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.