

Menu Mariage Asiatique

Cocktail de bienvenue

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

Décoration du buffet, plateaux et présentoirs

L'entrée

- Salade composée et nems au poulet
- Salade composée et samossas au boeuf
- Salade asiatique: pousses de soja, carottes, crevettes cocktails, sauce soja, huile de sésame, coriandre fraîche et cacahouètes pillées

Desserts:

- Corbeille de fruits
- Coupelle de litchis

Le plat:

- Poulet tandoori et son riz parfumé
- Tikka massala et son riz parfumé
- Nouilles sautées aux crevettes
- Nouilles sautées au boeuf ou poulet
- Boeuf thai et son riz parfumé
- Boeuf loklak et son riz rouge

- 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 28,00 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