

Menu Mariage Oriental

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 une brique au boeuf
- Salade composée et un feuilleté méditerranéen
- Salade composée et assortiments d'olives, de caviar d'aubergine, houmous et salade méchouia

Le plat:

- Poulet aux olives
- Epaula d'agneau méchoui (+ 2,00 €)
- Couscous agneau/poulet/merguez (sans accompagnement)
- Tajine d'agneau aux pruneaux (+ 2,50€)

Deux accompagnements au choix :

- Pommes de terre sautées
- Haricots verts sautés
- Riz relevé au safran
- Gratin dauphinois individuel (+ 1,00 €)
- Riz aux petits légumes
- Julienne de légumes
- Riz rouge méditerranéen

Dessert:

- Corbeille de fruits

- 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.