

MENU

PRESTATIONS CLÉ EN MAIN

Un service haut de gamme alliant gastronomie raffinée, présentation élégante et décoration somptueuse.

Cocktail de Bienvenue – Éléance et Courmandise

Un accueil soigné avec des animations culinaires spectaculaires et des stands variés.

Animations Culinaires Live (Show Cooking et Expérience immersive)

- Brochettes de poulet grillées en direct
 - Découpe et préparation des épaules de veau
 - Pizzaiolo réalisant des mini-pizzas sous les yeux des invités
-

Stands Thématiques – Un Buffet Chic & Varié

Antipasti & Légumes Grillés (présentation sur planches en bois et vaisselle en porcelaine fine)

Fritures raffinées :

- Samossas
- Beignets de calamar
- Beignets d'oignon

Mini-Sandwichs :

- Mini hot-dogs
- Wraps au saumon fumé & crème d'aneth
- Wraps végétariens aux légumes grillés
- Navettes (thon, saumon, charcuterie)

Ailes de poulet caramélisées

Boissons raffinées (Côté Traiteur)

- Smoothies (3 variétés)
 - Diabolo, jus de pomme, jus d'ananas, jus d'orange
 - Thé & café inclus (service sur un bar oriental avec vaisselle traditionnelle)
-



MENU GASTRONOMIQUES

TROIS OFFRES PRESTIGIEUSES

Entrées au choix

(identiques pour les trois offres)

- Haumônières au poulet ou au thon (dressées en cercle délicat sur assiettes texturées)
- Burrata, tomate & salade verte (avec coulis de basilic et pesto maison)
- Délice d'avocat (millefeuille d'avocat et saumon, - Tartare à l'italienne)

Plats selon l'Offre choisie (présentés avec raffinement sur assiettes gastronomiques)

MENU DOUCEUR

- Suprême de volaille (cuisson parfaite, jus réduit aux herbes)
- Tajine Poulet olives

MENU SAVEUR

- Rôti de veau aux herbes
- Tajine de veau aux épices douces
- Méchoui fondant

MENU SIGNATURE

- Souris d'agneau, sauce aux épices douces
- Accompagnements au choix (identiques pour toutes les offres)

Féculents :

- Écrasé de pommes de terre à la truffe
- Brochette de pommes de terre grenelle
- Gratin dauphinois

Légumes :

- Poêlée de légumes de saison
- Haricots verts croquants

Desserts au choix

- Fruits découpés à table
- Assiette gourmande (pyramide de douceurs : macarons, mini-tartelettes, brochettes de fruits...)

Décoration & Ambiance Féérique

Espace Mariés & Table d'Honneur Sublimée

- Trône majestueux – Sièges avec ses accessoires
- Table d'honneur élégante – Nappage, bougeoirs dorés, vaisselle fine
- Arche de fleurs en cascade – Un décor floral somptueux
- Mur de plumes

Tables des Convives – Éléance et Harmonie

- Centres de table sophistiqués – Compositions florales & chandeliers
- Accessoires de table – Serviettes couverts dorés, assiettes double verre
- Nappage – Sélection personnalisée selon le thème de l'événement

Service Prestige – Un Accompagnement Sur-Mesure

- Maître d'hôtel dédié – Coordination parfaite du service
- Équipe de serveurs
- Prestation clé en main

**VOTRE INTERLOCUTEUR
PRIVILÉGIÉ :**

SOUHAIB - 07 69 91 65 17

