

Virginie Réception

Menu haut de gamme

Oriental

Selon le nombre,

Veillez me contactez pour avoir le prix de votre menu !!!

Repas hallal 75 euro par pers. Min. 100 pers.

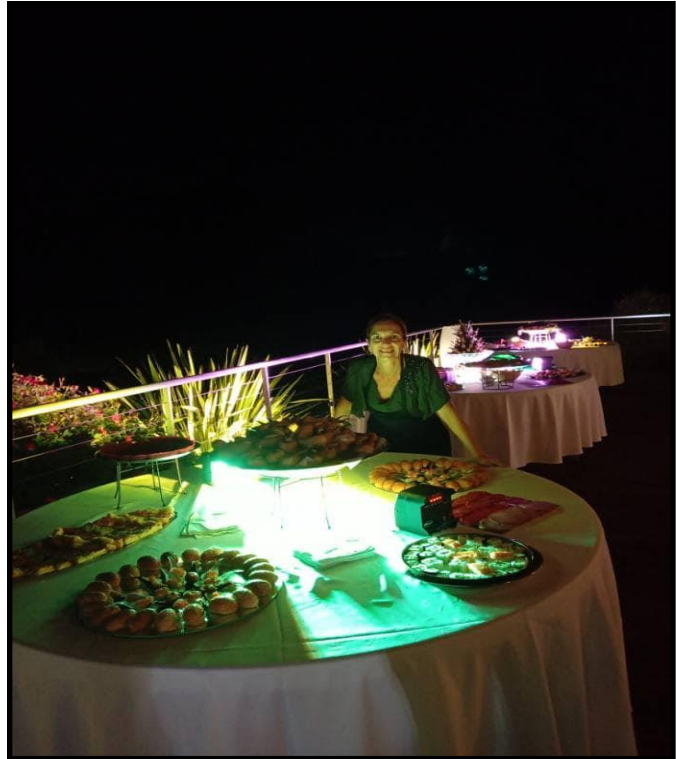
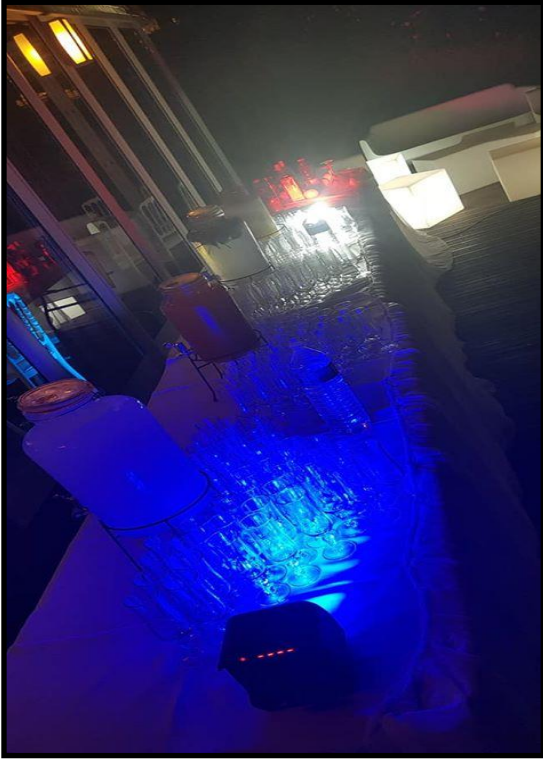
Rafraichissement :

Citronnade maison avec ses petits gâteaux

Accueil dattes et lait

Apéritif avec ambiance lights :

Cocktail mojito, pina colada, multi fruit



Assortiments de verrines

Avocat tartare crevette

Fromage blanc saumon fumé

Poivrons chorizo - Pêche thon



Dégustation à la plancha terre :

Brochette de bœuf, poulet, coco, curry, tandoori



Dégustation à la plancha mer :

Brochette de gambas et st-jacques marinés avec son

Huile d'olive de Provence

Brochette de crudités

Avec ses sauces anchoïade tapenade et ses croutons



Entrée servie à l'assiette

Pastilla aux poissons ou aux poulets

Vérine cuillère Salta mechouia

Tagine tunisien cup cake - Carottes à la marocaine

Plat chaud servi à l'assiette

Agneau ou veau aux amandes avec sa brochette pruneau abricot

Accompagné de son gratin dauphinois, Son fagot de légumes



Cascade de Fruits frais de saisons :

Salade de fruits, ou Brochette de fruits,

Avec ses macarons, et sa vérine glacée et ses mignardises



Café, thé à la menthe avec ses pignons



Gâteaux orientaux apportés par vos soins



Dessert gâteaux des maries :

Entremets aux choix,



Candy bar :



Boissons :

Eau plate, eau gazeuse, coca, oasis

Pain : boule de pain

Promo 2020 :

Décoration offerte, Selon votre thème et vos couleurs

Cérémonie laïque offerte avec officiante

De 200 à 500 roses fraîches offertes

Rideau de fleur avec spots lights offert

