

menu

COCKTAIL DINATOIRE

4 bouchées salées par personne :

- Petites tartes tatin : tomates cerise, basilic, balsamique ou quiche aux légumes de saison
- Bouchées vol-au-vent : roquefort, raisin flambé au rhum ou orange
- Mini pain marocain : poulet ou thon et légumes du soleil
- Verrines fraîcheur : betterave, fromage blanc

2 bouchées sucrées :

- Verrines mousse au chocolat
- Brochettes de fruits de saison
- 2 grandes carafes cocktail de jus de fruits

À partir de 15 personnes : 14 euros TTC par personne



Menu

COCKTAIL DINATOIRE GOURMAND

8 bouchées salées :

- Mini burger bœuf ou poulet
- Mini cake salé
- Mini wrap aux légumes du soleil
- Petits pains (batbout farcis)
- Verrines gazpacho
- Verrines fraîcheur aux trois betteraves
- Tartelettes tatin tomates cerise
- Club sandwich (triangle)

3 mignardises sucrées :

- Verrines mousse framboise
- Brochettes de fruits
- Crème brûlée à l'orange

*À partir de 15 personnes : 24,90 euros TTC
par personne*



Menu

BUFFET FROID TERRE ET MER

Assortiment de 3 salades composées :

- 1 viande rouge froide
- Saumon gravlax aux agrumes fait maison ou 1 terrine de truite Pain
- Dessert : Fraisier ou Crumble fraise-cerises (fruits en fonction des saisons)

Prix : 38,00 euros TTC par personne

BUFFET FROID VÉGÉTARIEN

3 Salades composées végétariennes :

- Dôme végétarien
- Quiche légumes du soleil
- Assortiment de 2 fromages + pain
- Dessert : Salade de fruit ou tarte tatin aux poires

Prix : 19,99 euros TTC par personne



W menu

À LA CARTE

Entrées

- Salade de la cheffe et son petit pain marocain
- Trio de salades marocaines
- Briouates aux légumes du soleil (accompagnées d'une salade verte)
- Zaalouk (caviar d'aubergines)
- Brick au fromage et sa petite salade, sauce balsamique

Plats

- *Couscous royal aux quatre viandes et légumes de saison*
- *Tajine de poulet au citron et fruits confits, accompagné de pommes de terre grenaille rôties*
- *Pastilla au poulet et aux amandes ou aux poissons et fruits de mer*
- *Tajine de boulettes de kefta, accompagné de riz parfumé au safran et au thym citronné*
- *Filet mignon aux cèpes en croûte, sauce madère et salade verte*
- *Cuisse de canard confite, sauce au porto, gratin dauphinois ou beignets de pommes de terre râpées*
- *Ballotine de volaille farcie au lard fumé et au munster, accompagnée de sa petite sauce*

Desserts

- *Douceurs orientales à déguster avec un thé à la menthe*
- *Aumônières aux fruits confits*
- *Trio de mignardises sucrées*
- *Fondant au chocolat et sa petite crème*

Le prix et en fonction du nombre de personnes

Menu

PLAT JOURNALIER EMPORTER

Entrée, plat, dessert

Tous les jours du lundi au vendredi
12 euros par personne
Menus variés et équilibrés tous les jours du
lundi au vendredi

*Au-delà d'un rayon de 5 km
À nous consulter*



Menu

OFFRE SÉMINAIRE OU RÉUNION

- Crêpe a milles trous
- Msamen
- Harsha
- Miel, beurre, confiture, fromage
- Jus d'orange jus de pomme
- Thé a la menthe et café
- Pain brioché

Prix : 12 ,00 euros par personne



Menu

OFFRE SÉMINAIRE OU RÉUNION

- Les viennoiseries pur beurre
- Mini pain au chocolat
- Mini croissant
- Petites brioches
- Les vitamines
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Café et thé, lait-écrémé

Prix : 9,00 euros par personnes

Pour tous vos événements : mariage, anniversaire, cocktail en famille ou entre amis ou collègues.

Dressages de buffet et dressages de table, décoration raffinée en fonction de l'événement.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à me contacter.

