

# 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 gaspacho
- 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*



# 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 est 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*

*Amour*  
DES SAVEURS

# 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.

  
Amour  
DES SAVEURS