



Le Jardin d'Eden

Apéritif « Classique » (10 pièces/personne)

Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »

Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié

Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon

Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais

Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache

Crevette en dentelle de radis noir

Brochette de chaud froid de poulet au curry

Wrap de saumon fumé algue Nori

Brochette de tomate mozzarella au basilic frais

Blini de tarama zeste d'orange confit

Navette de rilette aux deux saumon

Buffet d'hors d'oeuvre :

Océan

Saumon frais en Bellevue

Crevettes fraîches

Langoustines

Oriental

Houmous

Salade « Méchouïa »

Feuille de vigne

Taboulé libanais

Assortiment de crudité

Pastilla de poulet au safran

Buffet plats chauds

« Saveurs perses »

Agneau entier cuit à la broche

Brochettes de coquelets rôtis

Brochettes d'agneau

Garnitures :

Tajine de légumes aux épices

Tajine de semoule

«Mahkoda» (Beignet de pommes de terre)

Buffet dessert

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

Assortiment de fruits frais de saison

Assortiment de mignardises

Inclus

Pain, boissons soft, verrerie, matériel de table, nappage & serviettes

Prestation de service

Serveurs et cuisiniers (2 heures de mise en place, 6 heures de service, 1 heure débarrassage = 9 heures).