



Menus Tislyte Réception

Prix :35,00€

Plusieurs menus disponibles et personnalisables, par personne ou à partager :

Menu 1 :

Entrée : Salade composée aux saveurs fraîches et croquantes

Plat principal : Méchoui d'agneau fondant, lentement rôti à la braise, parfumé aux épices fines

Dessert : Salade de fruit frais, un bouquet de douceurs légères et colorées

Menu 2 :

Entrée : Salade composée aux saveurs fraîches et croquantes

Plat principal : Filet de veau aux saveurs raffinées, rôti avec élégance et accompagné de ses légumes de saison

Dessert : Salade de fruit frais, un bouquet de douceurs légères et colorées

Menu 3 :

Entrée : Salade composée aux saveurs fraîches et croquantes

Plat principal : Poulet fondant aux olives, subtilement épicé et généreusement parfumé

Dessert : Salade de fruit frais, un bouquet de douceurs légères et colorées

Menu 4 :

Entrée : Salade composée aux saveurs fraîches et croquantes

Plat principal : Souris d'agneau fondante, jus aromatique et écrasé de légumes de saison

Dessert : Salade de fruit frais, un bouquet de douceurs légères et colorées

Menu 5 :

Entrée : Salade composée aux saveurs fraîches et croquantes

Plat principal : Pastilla aux fruit de mer, saveurs marines et subtiles

Dessert : Salade de fruit frais, un bouquet de douceurs légères et colorées

Menu 6 :

Entrée : Salade composée aux saveurs fraîches et croquantes

Plat principal : Pastilla de poulet, douceur et raffinement en bouche

Dessert : Salade de fruit frais, un bouquet de douceurs légères et colorées

Menu 7 :

Tislyte Reception

Entrée : Salade composée aux saveurs fraîches et croquantes

Plat principal : Couscous aux mille saveurs, légumes fondants et épices délicates

Dessert : Salade de fruit frais, un bouquet de douceurs légères et colorées

A partir de 35 euros par personne.