



Menu-06

RÉCEPTION

Dattes Majhoul & lait parfumé à la fleur d'oranger

COCKTAIL DE BIENVENUE

Jus de fruits frais : jus d'avocat,
citronnade, jus de fruits rouges,
jus de fruits de la passion

Tempura de gambas

Assortiment de canapés

Verrines salées variées

Cuillères apéritives au saumon & fromage de chèvre

Nems à la vietnamienne

Cigares fromage & épinards

Briouates à la viande hachée

AMUSE-BOUCHES SUR TABLE

Fruits secs salés, sablés aromatisés, macarons,
choux caramélisés & truffes au chocolat

Dîner

Entrées

Trio de pastillas

Pastilla impériale aux fruits de mer

Pastilla gourmet au poulet & amandes

Pastilla saumon épinards

Plat Principal

Méchoui d'agneau ou épaule d'agneau ou rôti de bœuf
ou souris d'agneau aux herbes, cuisson basse température & fruits secs
servie avec un assortiment de salades marocaines





Desserts

Fruits frais découpés

Entremets mille-feuille praliné

Entremets aux fruits rouges

Douceurs Marocaines

Pâtisseries traditionnelles aux amandes

Boissons

Eau plate & eau gazeuse – sodas – thé marocain – café

SERVICE & MISE EN PLACE

Service professionnel

Un serveur par table

