



Menu-09

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

Assortiment de mignardises

Tempura de gambas

Assortiment de canapés

Verrines salées variées

Cuillères apéritives au saumon & fromage de chèvre

Quiche aux champignons

Cigares au 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 salades

Salade italienne avec burrata, tomates et légumes grillés

Salade au saumon fumé, avocat et mangue

Salade royale avec gambas, crevettes royales et homard

Suite

Duo de pastillas

Pastilla impériale aux fruits de mer

Pastilla gourmet au poulet & amandes





Plat Principal

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

Desserts

Fruits frais découpés
Entremets aux fruits rouges
Gâteaux glacés (yaourt fruits des bois)

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

