



Menu-10

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

Quatre salades

Salade italienne avec grandes buratta, tomates et légumes grillés

Salade au saumon fumé, avocat et mangue

Salade royale avec gambas, crevettes royale et homard

salade césar au poulet croustillant

Plat Principal

Méchoui d'agneau ou épaule d'agneau ou rôti de bœuf

,ou souris d'agneau aux herbes ou Pageot royal

avec sa crème aux gambas

Servie avec un assortiment de salades marocaines





Desserts

Fruits frais découpés

Gateaux 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

