FORMULE MARIAGE ATTABLÉ

EUPHORIE

Vous souhaitez inviter vos convives à un cocktail dinatoire délicieux et généreux. Goûtez aux plaisirs délicats d'une cuisine raffinée en profitant de moments de bonheur. Des mets classiques interprétés avec inventivité. Des traditions gastronomiques internationales mêlant saveurs et cuisines. Des tendances modernes et contemporaines des quatre coins du globe. Laissez-vous tenter par un délicieux cocktail préparé par un chef expérimenté pour un diner de mariage inoubliable.

Eau minérale à volonté

2 Services de Jus de fruits frais (kiwi, fraise, citronnade fraiche, autre parfum au choix selon saison)

Thé au pignon

Fruits secs (40g/pax)

Canapés froids (2/pax)

Notre Sélection de délicieuses bouchées Salées de GOURMANDISE (6 / pax)

Bnadek piqués

Mini-Brochette Bœuf

Brochettes Poulet mariné aux épices, pruneau ou ananas au choix

Crevette malsouka croquante

Verrines du Chef volaille, viande, crevette, ou saumon au choix

LE FORUM

Tél. : 71 267 267 – Info line : 26 483 000 -26 459 000 - Le Forum
info@forum.com.tn - www.forum.com.tn

FORMULE MARIAGE ATTABLÉ

EUPHORIE

Pièce montée modèle et parfum au choix de GOURMANDISE

Verrines sucrées (Fraise, Chocolat, Citron meringué, autre parfum au choix)

Tiramisu (1 / pax)

Gâteaux Tunisiens (3/pax) de GOURMANDISE

Baklaoua noisette amande
Gâteaux Mixtes (carré pignon + bourgeoise noix + kaak mrachek pistache + Bjaouia amande +Mlabess amande cru)
Kaak warka amande

Podium mariés ou table d'honneur fourni aménagé avec décoration florale ou lumineuse au choix

Nappage Tables au choix argent, blanc ou doré

Décoration centre de table fleurie ou lumineuse au choix

Décoration florale de la rampe d'escalier (Suprême) ou de l'entrée de l'espace (Prestige)

Maitre d'hôtel expérimenté et serveurs qualifiés selon le nombre d'invités

Ambiance lumière de couleur au choix

Sécurité renforcée à l'extérieur

Nuit de noces dans un palace 5 étoiles de luxe * * * * * à Gammarth en LPD

chambre double Exécutive vue mer avec décoration florale.

LE FORUM
Tél. : 71 267 267 – Info line : 26 483 000 -26 459 000 - Le Forum
info@forum.com.tn - www.forum.com.tn