



DINER GALA

STAR (BUFFET)

Salade grecque
Salade césar
Légumes grillés marinés
Salade de fruits de mer

Médailon de veau à la crème et parmesan
Poulet à la marocaine
Loup en papillote avec ses légumes croquantes
Bœuf braisé à la moutarde épicée
Seiche grillée à l'ail

Purée de pomme de terre
Riz sauté aux légumes
Penne sauce rosée

Fontaine de Chocolat & Ses Mini Brochettes de Fruits Frais
& Exotiques
Tartes aux fruits
Entremets & gâteaux soirées
Tiramisu
Mousse aux fruits



DINER GALA

STAR (BUFFET)

En Option

Virgin Mocchito

Stand d'Agneau Farci au Riz ou Couscous
aux Fruits Secs (01 Agneau pour 50 Personnes)

Grand mérou farci (minimum 50 pax)

Station de Saumon Fumé et Ses Condiments

Buisson de Crevettes Royales (A.A)

Station d'Assortiment de Sushi et Makis

Stand de Crêpes Salées et Sucrées

Stand Mini Chawarma Poulet

Stand Mini Chawarma Viande

Stand Farfalle monte mare champignons crevette seiche

Gâteau pièce montée personnalisée de chez GOURMANDISE

Pyramide de macarons



DINER GALA

4 ETOILES

Nos condiments

Bâtonnet concombre carotte sur fromage aéré
Mini-Brochette Fromage-Olive
Mini Brochette Jambon-Ananas

Nos Canapés Froids

Toast d'Œufs de Lompe Rouge & Noir et Zeste de Citron
Trèfle de Mousse de Fromage & Fines Herbes
Carré d'As de Chevrettes

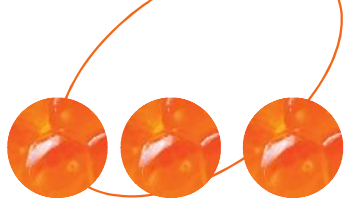
Jardin de fruits de mer

Crevettes, seiches, calamars et moules sautés au beurre, ail, citron,
persil et paprika espagnole, sur nid de roquettes, laitue et tomates
cerises marinées, à la moutarde verte

On the Grill

Filet de bœuf charolais, bouquet de légumes sautés aux herbes de
Provence et ships de pommes de terre

Fondant au chocolat à la mode
et boule de glace à la vanille de Madagascar



DINER GALA

5 ETOILES

Nos condiments

Bâtonnet concombre carotte sur fromage aéré

Mini-Brochette Fromage-Olive

Mini Brochette Jambon-Ananas

Fruits secs (25g/pax)

Nos Canapés Froids

Toast d'Œufs de Lompe Rouge & Noir et Zeste de Citron

Trèfle de Mousse de Fromage & Fines Herbes

Carré d'As de Chevrettes

Nos Fines Bouchées

Dattes roquefort

Carpaccio poulpe

Brochette caprese

Concombre scandinave

Vermicelle chinoise

Crevette, Poulet et ses légumes croquantes

Mérou Grillé

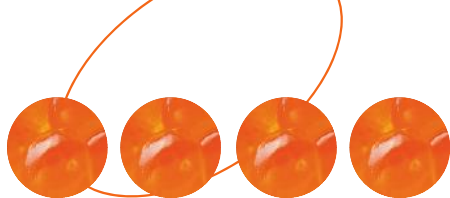
Avec ses demoiselles de Gabes sauce amoureuse

Barque de courgette avec ses légumes vierges

Pomme de terre rôti aux fines herbes sur son nid de poireau

Trio de Chocolat

(Moelleux au chocolat, Sorbet chocolat orange, Moka chocolat blanc)



DINER GALA

PALACE

L'O à la bouche

Chanterelles* poêlées au beurre, poivre
de Madagascar et fleur de sel sur

crouton au bleu

Tartine de foie-gras, herbes et coulis de
framboises

Mini burger gourmet Louisiane chorizo
de bœuf et crevette

Terrine de saumon fumé à la
mascarpone et herbes

Bœuf croustillant

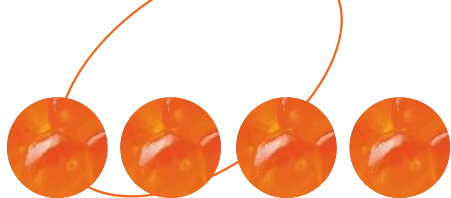
à l'orientale, sur nid de riz basmati au
beurre safrané

Risotto

aux champignons sauvages*, à la
crème et parmesan

Jarret d'agneau

à la croûte de pistache, clafoutis de courgettes et poivrons
rouges, savonnettes de pommes de terre poêlées



DINER GALA

PALACE

Sorbet de lime verte et gingembre

Le pêché permis

Crevettes et Calamars sautées à l'huile verte, rilette de mérrou
caramélisée au teryaki,
sur nid de vermicelles sautées aux légumes et ananas

Le plaisir des gourmets

Religieuses à la glace de vanille amandes sautées au beurre en juliennes
et coulis de
chocolat tiède
Choco- framboise en mousse
