



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

\*\*\*

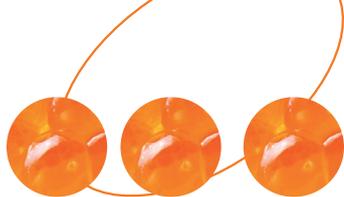
### On the Grill

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

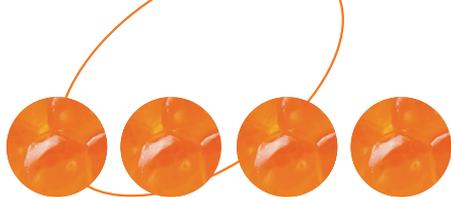
Pomme de terre rôti aux fines herbes sur son nid de poireau

\*\*\*

## 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

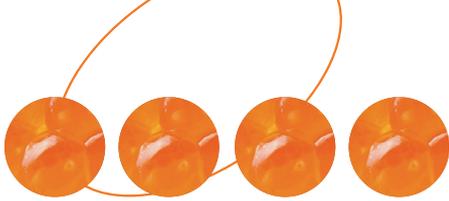
aux champignons sauvages\*, à la  
crème et parmesan

\*\*\*

### 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

\*\*\*