



FORMULE RÉCEPTION BUFFET

ECLAT

L'organisation d'une Réception de mariage étant le prélude incontournable à l'un des moments les plus heureux d'une vie et pour que la fête soit réussie, elle doit être réglée dans les moindres détails par des professionnels rigoureux.

L'équipe du FORUM s'engage à vous aider à organiser avec Eclat votre Réception de mariage en toute sérénité avec un service impeccable dépassant celui des hôtels les plus réputés.

Eau minérale

1 service de Jus de fruits frais (fraise, citronnade fraîche, cocktail)

1 service de Boissons gazeuses

Fauteuil mariés fourni (sans décoration)

Buffet dressé, nappage et scorting (sans décoration)

Tables Cocktail décorées

Vaisselle et serviettes siglées

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

Sécurité renforcée à l'extérieur



FORMULE RÉCEPTION BUFFET

JOIE

*Vous souhaitez réussir votre réception de mariage et en faire une cérémonie inoubliable. L'équipe du FORUM s'engage à vous faire vivre un mariage unique organisé avec beaucoup de classe et de professionnalisme et vous garantit un service supérieur à celui d'un hôtel 5 étoiles * * * * **

Eau minérale

1 Service de Jus de fruits frais (fraise, citronnade fraîche, cocktail)

1 Service de Boissons gazeuses

Fruits secs (25g/pax)

Canapés froids (2/pax)

Notre Sélection de délicieuses bouchées Salées de GOURMANDISE (3/ pax)

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

Bnadek piqués

Brochettes Poulet mariné aux épices, pruneau ou ananas au choix

Verrines sucrées (Tiramisu, Fraise, Chocolat, autre parfum au choix)

Assortiment d'entremets & Gâteaux

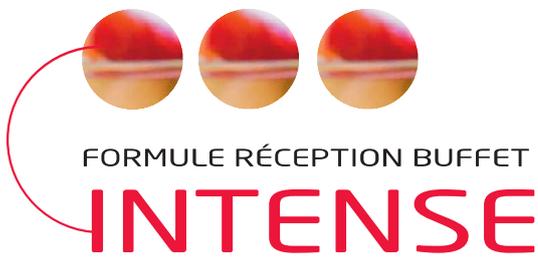
Fauteuil mariés fourni (sans décoration)

Buffet dressé, nappage et scorting (sans décoration)

Tables Cocktail décorées, Vaisselle et serviettes siglées

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

Sécurité renforcée à l'extérieur



*Quel que soit le style que vous souhaitez donner à votre réception de mariage, cet événement unique, l'équipe du FORUM est à votre disposition pour vous satisfaire et organiser pour vous une réception mémorable et distinguée avec une prestation de service équivalente à celle d'un Palace * * * * **

Eau minérale

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

2 Services de Boissons gazeuses

Fruits secs (40g/pax)

Canapés froids (2/pax)

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

Bnadek piqués

Crevette malsouka croquante

Mini-Brochette Bœuf

Brochettes Poulet mariné aux épices, pruneau ou ananas au choix

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



FORMULE RÉCEPTION BUFFET
INTENSE

Verrines sucrées (Tiramisu, Fraise, Chocolat, autre parfum au choix)

Assortiment d'entremets & Gâteaux

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits

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

Buffet dressé, nappage et scorting avec décoration florale ou lumineuse

Tables Cocktail décorées, Vaisselle et serviettes siglées

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

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.

A LA CARTE

AMUSE-BOUCHES

LE FORUM vous propose à la carte un large choix de délicieuses amuse-bouches pour composer ou compléter par vous-même votre propre formule de réception.

Coté légumes & fromage

Bruschetta tomate camembert ou au brie

Brochette caprese tomate mozzarella pistou

Dattes farcies au roquefort

Coté Volaille

Enroulés d'ananas et jambon de dinde

Poulet champignon abricot pruneau grain sésame au miel

Chicken wings caramélisés

Mini-Chawarma

Poulet champignon noix cajou

Coté Viande

Canapé ou tartine croquante au bresaola

Brochette chorizo fromage olive vert

Bœuf asiatique champignon noir vermicelle chinoise aux légumes croquantes

Duo Brochette Bœuf poulet

Filet mignon gratiné

Dattes catalanes farcies au chorizo de bœuf & amandes sautées

Veteloni tapenade parmesan sauce poivre vert

A LA CARTE

AMUSE-BOUCHES

LE FORUM vous propose à la carte un large choix de délicieuses amuse-bouches pour composer ou compléter par vous-même votre propre formule de réception.

Coté Poisson

Canapé ou tartine croquante aux œufs de lompe

Filet de maquereau mariné avec ses légumes grillés

Poulpe mariné

Nems poulet crevettes

Brochette Mérrou grillé citron

Seiche crevette en brochette ou en verrine

Coté Saumon *

Concombre scandinave au saumon fumé et œufs de lompe

Canapé ou tartine croquante au saumon fumé

Crumble Saumon

Coté Crevette

Canapé ou tartine croquante à la crevette

Crevettes tempura

Crevettes sautées au pesto sicilien

Crevette malsouka

Ceviche de crevette

Duo de mousse crevette avocat

Coté Foie Gras *

Tartine de foie-gras, herbes et coulis de framboises

Verrine de foie gras, pain d'épices et sa compote de figues

Coté Saint Jacques *

Ceviche de Saint-Jacques

*Selon disponibilité