



FORMULE MARIAGE ATTABLÉ

BRILLANCE

L'organisation d'un 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 Brillance votre mariage en toute sérénité avec un service impeccable dépassant celui des hôtels 5 * * * * * les plus réputés.*

Eau minérale à volonté

Thé à la menthe

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

Fauteuil mariés fourni (sans décoration)

Nappes blanches

Décoration centre de table fleurie

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

Ambiance lumière de couleur au choix

Sécurité renforcée à l'extérieur

Vous souhaitez réussir votre cérémonie de mariage et en faire une soirée 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 à volonté

Thé au pignon

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

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

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

Fauteuil mariés fourni (sans décoration)

Nappes blanches

Décoration centre de table fleurie

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

Ambiance lumière de couleur au choix

Sécurité renforcée à l'extérieur



Vous avez décidé de vous marier et vous souhaitez que votre mariage, cet événement unique, soit une réussite totale, organisé avec beaucoup de classe et de raffinement par des professionnels du mariage avec un service digne d'un hôtel 5 étoiles de luxe * * * **

Eau minérale à volonté

Thé au pignon

1er service Jus de fruits frais (kiwi, fraise, citronnade fraîche, autre parfum au choix selon saison)

2ème service mixte Jus et boissons gazeuses

Fruits secs (25g / 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

Pièce montée modèle et parfum au choix de GOURMANDISE

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

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

Podium mariés 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



FORMULE MARIAGE ATTABLÉ

PASSION

Quand la passion est au cœur de votre amour, rien n'est plus excitant que le jour du mariage. Au Forum : Place au grand standing. Mus par une passion de la perfection, nous vous offrons des prestations de luxe incluant de fines bouchées raffinées et de délicieux & succulents gâteaux. Nous vous proposons au choix une décoration fleurie ou lumineuse avec beaucoup de lumière pour éclaircir votre soirée. Romantisme assuré! Des souvenirs inoubliables en perspective. Passionnément vraiment !

Eau minérale à volonté

Thé au pignon

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

Fruits secs (25g / 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

Pièce montée modèle et parfum au choix de GOURMANDISE

Brochettes Poulet mariné aux épices, pruneau ou ananas au choix

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

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

Crevette malsouka croquante

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.



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 fraîche, 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



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.

A LA CARTE

FINE BOUCHÉES

LE FORUM vous propose à la carte un large choix de délicieuses fines bouchées pour composer ou compléter par vous-même votre propre formule de mariage.

Coté légumes & fromage

Boulettes de Fromages aux épices, tomates séchées et herbes

Camembert pané

Duo de mousse végétarien parmesan gorgonzola

Coté Volaille

Vermicelles chinoises aux crevettes, poulet soya et gingembre

Nems au poulet

Boulette Cordon bleu

Brochette poulet mariné aux épices, pruneau ou ananas

Poulet grillé parmesan roquette

Coté Viande

Bresaola parmesan roquette balsamique en verrine ou en bouquet

Brochettes de bœuf à la citronnelle *

Nems à l'agneau

Boulette de bœuf parmesan coriandre fraîche sur nid de roquette

Coté Poisson

Carpaccio de poulpe au coulis de violettes

Nems au crevette & filet de poisson

Enroulé de sole farcie *

Seiche farcie

Enroulé de mérou farci

Dé de mérou à l'aneth

A LA CARTE

FINE BOUCHÉES

LE FORUM vous propose à la carte un large choix de délicieuses fines bouchées pour composer ou compléter par vous-même votre propre formule de mariage.

Coté Saumon *

Terrine de saumon fumé au mascarpone et herbes

Tartare saumon avocat

Guacamole avocat saumon

Coté Crevette

Crevette Guacamole

Crispy hot and sweet shrimp

Crevettes sautées herbes et ail

Crevette ananas

Crumble crevette

Crevette farcie au Saumon

Coté Foie Gras *

Croûte de champignons et foie-gras

Foie gras poêlé aux dattes

Coté Saint Jacques *

Gratin aux fruits de mer à la st jacques

*Selon disponibilité