



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.