



NOS ENTREES

Salade composé

Salade, tomate, crudité, œufs, riz, thon mais

Salade César

Salade tomate crudité œuf blanc de volaille croutons, olives

Salade chèvre chaud

Salade tomate crudité chèvre chaud sur toast, des de fromage, noix, croutons

Salade océane

Salade, tomate, crudité, crevettes, saumon

Salade Imperial

Salade, tomate, crudité, foie de volaille, crouton, olive, dès de fromage

Salade fraîcheur,

Salade, tomate, crudité, râpé de surimi, oignon rouge, olive œuf



ENTREES CHAUDES

Brick de poulet ou viande ou thon

Tajine de Tunisien

Brochette de Poulet

Brochette de Kefta

Salade Mechouia

**Pastilla aux poulets ou fruit de mer
(supplément 1,50€ par personnes)**

Quiche thon ou lardons

Flan de légume



M A R I A G E S R E C E P T I O N S T R A I T E U R

PLATS

Couscous traditionnel

Poulets aux olives (cuisse ou entier)

Roti de dinde crème champignons

Suprême de volaille a la crème

Escalope de poulet sauce forestière

**Tajine de veau pruneau amande
(suppl. 1.5 euro/pers)**

Pavé de saumon

**Gigot d'agneau
(suppl. 1.5 euro/pers)**

**Paupiette
(suppl. 1.5 euro/pers)**

**Roti de Veau à la crème et aux champignons
(suppl. 1.5 euro/pers)**



ACCOMPAGNEMENTS

Haricot vert

Riz safrané

Pomme de terre sauté persillé

Tomate provençal

Gratin dauphinois

Poêlée de légume



MARIAGES RECEPTIONS TRAITEUR

DESSERTS

Corbeille de fruits de saisons

Salade de fruits frais

Glace vacherin

Vérine de fromage blanc sur coulis de fruits rouge

Mousse chocolats

Tiramisu maison (sup 1.5 euro/pers)

**Assiettes gourmande
(crème brulé, vérine fromage blanc, brochette de fruits)
(suppl. 1.5euro/pers)**