

Le Tour du Monde

Pour vos déjeuners & dîners, tentez une nouvelle expérience avec notre **concept Tour du monde**. Une **formule prestige** composée d'un panel de nos recettes traditionnelles pour **une immersion culinaire & culturelle**. Idéal pour vos évènements en entreprise ou privés.

LE CONCEPT

Découvrir la multiculturalité de nos cheffes par des mets culinaires de 6 régions du monde :

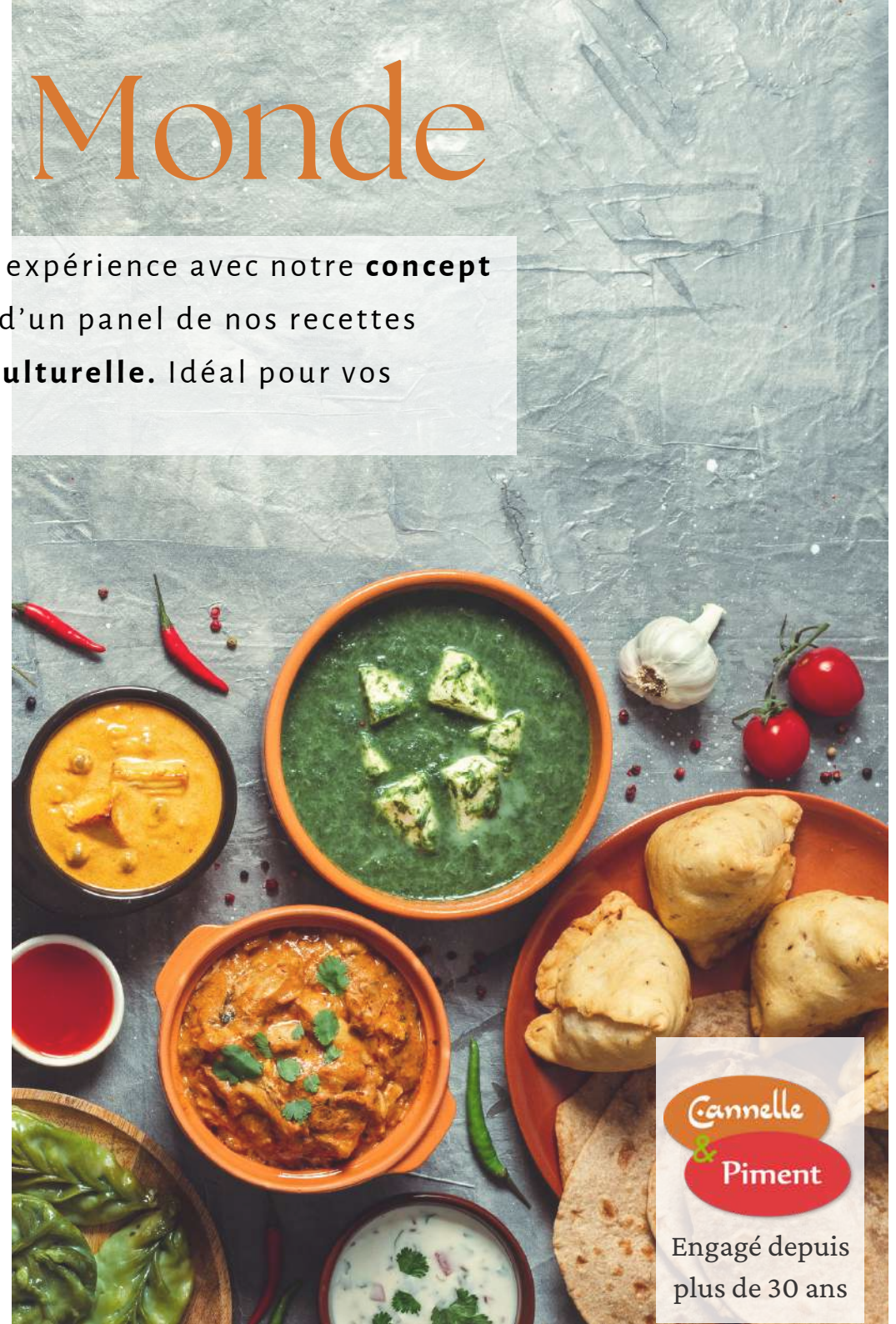
Le Maghreb, le Proche-orient, l'Asie du Nord-Est & du Sud-Est, l'Océan indien & l'Amérique latine

LA FORMULE

1 assortiment de salades ou de tartinades 23,00€ TTC*
8 mets salés & 2 offerts pour nos 30 ans
4 mignardises sucrées

Minimum de commande 10 personnes & avant 7 jours ouvrables
Précisez-nous les régimes alimentaires particuliers, nous adaptons nos mets

*Prix par personne - TVA à 10%



Engagé depuis plus de 30 ans

Assortiment d'entrées

LES TARTINADES

Salade Mechouia - "Maghreb"

Compotée de poivrons grillés aux épices orientales

Baingan bharta - "Océan indien"

Caviar d'aubergine à l'indienne

Frijoles refritos - "Amérique latine"

Purée de haricots rouges à la tomate & au gingembre

Mtawamé de courgette - "Proche-orient"

Compotée de cœur de courgette à l'ail & huile d'olive

Toutes nos tartinades sont servis avec des chips de pain pita & crudités

ou


LES SALADES

Salade tunisienne - "Maghreb" 

Brunoise de concombre, tomate, poivron, pomme, olive noire, huile d'olive & menthe fraîche

Salade Asiatique - "Asie du Sud-Est"

Vermicelles de riz, option avec ou sans crevettes, concombre, tomate, carotte, champignon noir, herbes fraîches, sauce acidulée au poisson & soja

Taboulé vert - "Proche-Orient" 

Taboulé vert aux herbes fraîches, boulgour, duo de poivrons & oignons



Cannelle
&
Piment

Les mets salés & sucrés

Ravioli asiatique au poisson - “Asie du Sud-Est”

Aumônière garnie au poisson & parfumé au cumin

Cup façon maki au saumon - “Asie du Nord-Est”

Cup d'algue nori, riz vinaigré, saumon mariné, sauce soja & graines de sésame

Samoussa au boeuf - “Océan indien”

Viande hachée au paprika & petit pois en feuille de brick croustillante

Empanadas au bœuf - “Amérique latine”

Chausson doré au four farcie au boeuf hachée, olive noire, oignon & raisin sec

Batbout au poulet - “Magreb”

Pain maison farci au poulet mariné & crudités

Nems au poulet & gingembre - “Océan indien”

Poulet parfumé au gingembre en feuille de brick croustillante

Kouba d'Alep aux légumes - “Proche-Orient” ✓

Cromesquis de riz safrané, julienne de légumes de saison

Mini falafel & sa sauce tahini - “Proche-Orient” ✓

Cromesquis au pois-chiche & persil frais, sauce pâte de sésame

Chausson fromage & zaatar - “Proche-Orient” ✓

Pâte levée dorée au four & farcie au fromage parfumé au thym

Brick au fromage, miel & pistache - “Maghreb” ✓

Cigare au fromage à l'origan enrobé de miel & éclats de pistaches

....

Makrout aux dattes - “Maghreb”

Gâteau de semoule farci à la pâte de dattes

Baklawa aux amandes- “Proche-Orient”

Croustillant aux amandes & au beurre

Gâteau rieur sésame & noix de coco - “Asie du Sud-Est”

Boule légère au sésame parfumée à la noix de coco

Tartelette à la confiture de lait - “Amérique latine”

Pâte sablée, confiture de lait, noisette





Prestation sur mesure, animation &/ou décoration

Contactez notre équipe commerciale



Services complémentaires

VAISSELLE

Biodégradable	0,87€
En faïence 	2,70€
Tarif TTC par personne	

INSTALLATION & NAPPAGE

De 1 à 50 pers.	20,00€
De 50 à 100 pers.	28,00€
De 100 à 150 pers.	43,00€
Plus de 150 pers.	59,00€
Tarif TTC forfaitaire	

SERVICE & LIVRAISON

Service sur place	30,42€
1 serveur pour 40 pers. debout	
Tarif TTC par heure	
Livraison	1,68€
Tarif TTC par kilomètre	

*TVA des services complémentaires à 20%