SAVEURS & ÉMOTIONS

T R A I T E U R É V É N E M E N T I E L

NOS MENUS ORIENTAUX

Végétariens & Épicés avec Amour

Du couscous aux tajines, une invitation au voyage sans quitter la table

— MENU DÉCOUVERTE —

Oasis Végétale

Idéal pour les cocktails dînatoires et soirées légères

38 € / personne

ENTRÉE	**Salade de carottes au cumin et oranges** *Carottes râpées, zestes d'orange, cumin grillé, coriandre fraîche et huile d'argan*
PLAT	**Couscous de légumes sept saveurs** *Semoule fine, pois chiches, courgettes, carottes, navet, ras-el-hanout et bouillon épicé maison*
DESSERT	**Pastilla au lait à la fleur d'oranger** *Feuilles de brick, crème de lait, amandes effilées, cannelle et miel de fleurs*

✦ 100% végétarien · Adaptable sans gluten sur demande · Épices douces

— MENU CONVIVIAL —

Mille & Une Saveurs

Parfait pour les anniversaires, repas en famille et fêtes

52 € / personne

AMUSE-BOUCHE	**Trio de mezze maison** *Houmous à l'huile d'olive, zaalouk d'aubergines fumées, bakbouka de tomates fraîches*
ENTRÉE	**Brick à l'oeuf, épinards et fromage de chèvre** *Croustillant, garni d'épinards à l'ail, chèvre frais et zeste de citron confit*
PLAT PRINCIPAL	**Tajine végétal aux fruits secs** *Pois chiches, abricots secs, pruneaux, amandes, cannelle — servi sur lit de semoule au safran*

DESSERT

Cornes de gazelle et thé à la menthe

Pâtisseries aux amandes et eau de rose, servies avec un thé à la menthe fraîche

---

✦ 100% végétarien · Produits de saison · Fait maison

— MENU PRESTIGE —

Le Grand Souk

Pour vos mariages, séminaires d'entreprise et réceptions privées

72 € / personne

AMUSE-BOUCHE

Verrines orientales

Labné à l'huile d'argan, taboulé libanais au persil, blinis à la harissa douce

ENTRÉE FROIDE

Salade de figues fraîches, roquette et féta

Figues de saison, roquette sauvage, féta émiettée, miel d'acacia et noix de cajou grillées

ENTRÉE CHAUDE

Soupe harira végétarienne

Tomates, lentilles, pois chiches, citron confit, persil et coriandre — recette traditionnelle revisitée

PLAT DE RÉSISTANCE

Couscous royal végétarien

Semoule à la vapeur, sept légumes, merguez de légumineuses, brochettes de halloumi grillé, bouillon au gingembre

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Pain aux dattes, figues séchées et confiture de rose

DESSERT

Assiette de pâtisseries orientales

Baklava au miel et pistaches, makroud aux dattes, mhanncha à la noix de coco, glace au miel

MIGNARDISES

Plateau de douceurs

Loukoums, dattes fourrées aux amandes et café arabe à la cardamome

---

✦ Personnalisable · Allergènes pris en charge · Service à table inclus

---

Tous nos menus sont personnalisables selon vos envies et votre budget

Nous nous déplaçons jusqu'à 500 km

Saveurs & Émotions — La créativité culinaire au service de vos événements