



MENU PRESTATAIRE

par MG ÉVÉNEMENTS

Saveurs festives et recettes gourmandes

Un menu équilibré mêlant fraîcheur, terre et mer, pour plaire à tous vos convives.

MG Événements propose un menu prestataire pensé pour marier diversité et convivialité. Des entrées fraîches aux plats généreux, en passant par des saveurs de la mer ou de la terre, chaque convive trouve son plaisir. Ce menu est présenté à titre d'exemple et peut être personnalisé selon vos goûts, vos envies et les éventuelles restrictions alimentaires.

Composez votre menu en choisissant 1 entrée, 1 plat et 1 dessert.

Compris dans le menu : Pain, eau plate, eau gazeuse, café, nappage, verrerie (verre à eau, à vin et à champagne), vaisselle (couverts et assiettes), serviettes et service à table.

ENTRÉES

Salade Composée

mélange de crudités colorées, thon et assaisonnement parfumé

Avocat Farci aux Crevettes

avocat onctueux garni de crevettes assaisonnées



PLATS



Risotto aux Crevettes

crémeux et parfumé, relevé d'une touche iodée

Pavé de Saumon à la Toscane

accompagné de sa poêlée de légumes méditerranéens

Filet Mignon de Porc

tendre et savoureux, servi avec un écrasé de pomme de terre fondant

DESSERT

Fraisier Gourmand

aux fraises et crémeux vanillé

Merveilleux Chocolaté

gourmand et fondant

