

Les plats + desserts

LES POISSONS

- Filet de bar braisé au fenouil
- Pavé de cabillaud sauce vierge
- Aumônière de saumon à l'aneth
- Filet de dorade au pistou
- Filet de rouget à la provençale



VIANDES

- Tournedos au poivre
- Magret de bœuf sauce à l'estragon
- Magret de canard à l'orange
- Suprême de volaille au jus de truffe
- Noix de veau sauce au vin rouge



GARNITURES

• Gratin de courgettes parfumées à la menthe fraîche • Verrine de purée de pommes de terre au basilic • Mousseline de carottes • Fagot d'haricot vert poêlé • Champignons des bois au romarin • Jeunes carottes aux fines herbes • Riz aux amandes • Délice de pruneaux sauce sucrée • Asperges croquantes au vinaigre balsamique

BUFFET DE DESSERT

- Corbeille de fruits découpés
- Verrines de fruits à la chantilly
- Brochettes de fruits et sa fontaine au chocolat
- Carpaccio de fruits frais de saison
- Fraisier
- Délice au chocolat
- Tartes lunch - Tartes fraises - Tartes citron
- Petits fours frais
- Macarons
- Sorbets variés
- Mousse au chocolat
- Crêmes brûlées
- Profiteroles
- Tiramisu
- Crêpes au chocolat, confiture

Formule HENNE



45€ Par personne

APERITIF

Pistaches - Olives – Amandes – Boutargues
Boissons : Soft drink et Alcools (Whisky, gin, vodka, boukha, anisette)

Mini-Pizzas

Boulette de viande au cumin Cigarre à la viande
Brick au thon
Plateau de charcuterie

10 KEMIAS SUR TABLE

Pommes de terre au thon Carottes au cumin Minina
Fèves
Salade de Fenouil Méchouia au thon Fricassés
Radis
Salade d'aubergine Navets

Formule HENNE (suite)

POISSON

Saumon à la sauce haïmi

PLATS AU CHOIX

(Pour 2 plats au choix supplément 6 € par personne)
Couscous viande – Couscous Bkaila – Poulet au olives

DESSERTS

Mini Pâtisseries orientales -Fruits découpés – Sabayon
Thé à la menthe

BOISSONS SUR TABLE

1/2 bouteille de Boukha – Anisette à la demande
Eaux Minérales Plates et Gazeuses
Coca cola Vin Rouge Vin Blanc



L'étoile K

Traiteur cacher

sous le contrôle de Beth din de Paris



MARIAGE

Alain : 06 15 18 49 72

etoilek.fr - asmadja1@free.fr

Notre formule Henné

Nos formules

ECONOMIQUE

65€ Par personne

Buffet cocktail

+

3 buffets à thème

+

Un poisson servi à table

+

Une viande accompagnée
de légumes servis à table

+

Pièce montée et champagne

Buffet dessert

+

Café et thé

PRESTIGE

85€ Par personne

Buffet cocktail

+

7 buffets à thème

+

Buffet Périgourdin

+

Un poisson servi à table

+

Une viande accompagnée de lé-
gumes
servis à table

+

Pièce montée et champagne

+ Buffet dessert

+

Café et thé

EQUILBRÉE

75€ Par personne

Buffet cocktail

+

4 buffets à thème

+

Buffet Périgourdin

+

Une viande accompagnée
de légumes servis à table

+

Pièce montée

et champagne

+

Buffet dessert

+

Café et thé

Cocktail



COCKTAIL

Chiffonnade de charcuterie variée
sur miroir Mini saucisses à la moutarde

Canapés fraîcheurs

Verrines au saumon

Cassolettes variées

Mises en bouche assorties

Banatage

Brick au thon et pomme de terre

Mini pizzas

Brochette de kefta au fenouil

Fricassé

RAFRAICHISSEMENTS

Whisky, Boukha, Anisette, Vodka, gin

Jus de fruit, Coca-cola, Coca-light, Eau minérale et gazeuse



les 8 thèmes

BUFFET JAPONAIS

- Sushi au thon
- Sushi au saumon
- Maki avocat saumon
- Maki concombre tarama
- Californien au thon mayonnaise
- Californien au surimi
- Temaki tuna
- Egg saumon avocat
- Egg avocat tarama
- Extrême au saumon
- Extrême au thon
- Nem au soja
- Brochette au thon sauce sucrée
- Brochette au saumon sauce sucrée
- Nouilles sautées au beignet de poulet
- Riz au saumon

BUFFET AMERICAIN

- Mini Hamburger
- Mini Hot-Dog
- Cheeseburger
- Big Mac
- Mac Nuggets
- Pilon de poulet pané
- Frites
- Sauces ketchup, moutarde, mayonnaise*
- Salade folle « mâche, roquette, cœur de palmier, tomate cerise »
- Saumon sur toast, surimi, œuf, substitut de crevette
- Pizza Américaine : sauce tomate, champignons, aubergine, courgette Pizza
- Pizza Américaine : sauce tomate, thon, oignon, câpres, œuf, poivron, olive
- Pizza Américaine : sauce tomate, substitut de crevette, saumon, surimi



BUFFET NORVEGIEN

- Carpaccio de saumon mariné à l'aneth
- Carpaccio de thon mariné au romarin et ses 5 baies
- Tartare de saumon avec un zeste de citron
- Oeuf brouillé au saumon frais
- Blinis au tarama
- Crêpe au saumon fumé au sésame
- Décor de saumon sur miroir
- Brochette de thon parfumé à l'anis
- Brochette de saumon au basilic
- Tartare de saumon à la menthe
- Délice d'asperge verte et tomate rôtie

BUFFET INDIEN

- Samoussa de Légumes
- Curry d'aubergine
- Poulet Tandoori
- Poulet Punjab
- Boeuf Tikka
- Brochette de Boeuf Tandoori
- Riz Basmati
- Riz aux légumes

BUFFET CHINOIS

- Mini nems
- Aile de poulet caramélisée
- Salade de soja au poulet
- Riz Cantonnais
- Nouilles sautées au poulet caramélisé
- Beignet de crevette sauce sucrée
- Légumes au wok
- Bœuf aux champignons noirs, pousses de bambou

BUFFET ISRAELIEN

- Mini pitotes
- Falafel
- Houmous
- Tahina
- Harissa
- Caviar d'aubergine
- Salade de chou
- Salade tomate, concombre, oignon Chwarmas
- Brochette de viande
- Brochette de blanc de poulet
- Boulette de viande hachée pimentée
- Cote de boeuf parfumée aux lauriers
- Épaule de veau à la coupe
- Épaule d'agneau au four

BUFFET ITALIEN

- Grisini
- Antipasti misti
- Bruschetta
- Fagotini all' tuna
- Carpaccio di salmone
- Anchoiade, oliviade
- Artichaud à la Romaine
- Mille feuilles de pomodores salmone
- Aubergine grillée et marinée à l'huile d'olive, zeste de citron
- Cocktail de pâtes
- Pâtes farcies
- Paninis
- Arrabiata
- Cannellonis
- Saumon
- Basilico
- Thon
- Cèpes
- Artichaud



BUFFET PERIGOURDIN

- Epaule de veau au foie gras
- Animation : magret de canard au foie gras et fruits confits
- Toast de foie gras cuit
- Macaron de foie gras et sa confiture de figue
- Verrine au foie gras et fruits exotiques
- Délice œufs brouillés au foie gras
- Bombons chocolats et foie gras
- Fruits déguisés au foie gras
- Crème brûlée au foie gras
- Animation : brochette foie gras poêlée et flambée par le Maître d'Hôtel.

Nos formules • Nos cocktails

Les 7 thèmes