

Formule Henné

(minimum 100 personnes)

KEMIA SUR TABLE :

- *slata mechouia avec thon et capres*
 - *Pomme de terre harissa*
 - *Pomme de terre au thon*
 - *Carottes cumin*
 - *Salade cuite*
 - *Navet,*
 - *salade israélienne*
 - *Anchois citrons confit*
 - *Fenouil*
 - *Artichaud harissa*
 - *variante*
 - *boutargue*
 - *aubergine mayonnaise,*
 - *caviar d'aubergine*

Apéritif :

- *fricassé, minina, pizza*

Apéritif chaud :

- *brick*
- *cigare*
- *houmous / bassar*



ENTREE :

- poisson à L'oriental

REPAS AU CHOIX:

- couscous pkaila
ou
couscous boulette
ou
tagine d'agneau aux pruneaux
ou
poulet aux olives et au citron

sur table : nappage, couvert ; verrerie , serviette
eau, perrier, coca, coca zéro , vin rouge

alcool fourni par vos soins

DESSERT sur table :

Fruit découpé sur plateau

Assortiment de gâteaux orientaux

Animation

beignet

Thé à la menthe et pignon, café

SERVICE : 5 maitres d hotel

Julien Traiteur
Sous le contrôle du Beth-Din de Paris

J&B

CONDITIONS GENERALES :

. redevance consistoriale : à la charge du client : 450 € à l'ordre de l'ACIP

Shomer : 200 €

. Tarif de vos prestataires : - 50 %

PRESTATION :soir : de 19 H à 1 H , heures supp : 30 €/serveur

Déplacement : au-delà de 20 km de paris : supplément de 30 €/serveur

Vin blanc sur table ; 15€ la bouteille

Vin rosé sur table : 15€ la bouteille

Bar actif : 15 €/pers

Location étuve : 380 €

tarif de la prestation : 65 €/pers

Règlement :acompte de 30 % à la signature :

30 % 1 mois avant la reception

Le solde de le jour de la réception.

*.
Nous restons à votre entière disposition pour tout type de renseignements complémentaires*

MERCI DE VOTRE CONFIANCE ET MAZELTOV

Signature du client

Julien traiteur

