

LA MAGIE DES FÊTES FAÇON LA MARINADE EVENTS

COMMENT FONCTIONNE NOTRE MENU ?

■ LE REPAS COMPLET

Une sélection pensée pour vivre une vraie expérience : des pièces cocktail pour commencer, une entrée savoureuse, un plat festif, et un dessert pour terminer sur une note douce. Tout est prêt, vous n'avez plus qu'à profiter.

■ À LA CARTE

Vous préférez composer vous-même ? Chaque élément peut être commandé séparément. Vous choisissez ce qui vous plaît, et on prépare le reste.

■ PASSER COMMANDE

Pour que tout soit parfaitement organisé, les commandes se font jusqu'au 20 décembre.

Écrivez-nous ouappelez-nous : nous ajustons votre repas ensemble, selon vos besoins et votre budget.

■ ET ENSUITE ?

Vous n'avez plus qu'à dresser votre table, allumer les bougies... et savourer les fêtes sans le moindre stress.

Toute l'équipe de La Marinade Events vous remercie pour votre confiance et vous souhaite un Noël rempli de chaleur, de partage et de belles saveurs.

À VOS COMMANDES

 07.66.06.00.12

 @LAMARINADEEVENTS

 LAMARINADE@GMAIL.COM



LA MARINADE

L'ÉLÉGANCE DES SAVEURS CARIBÉENNES

JE RÉSERVE



LA MAGIE DES FÊTES FAÇON LA MARINADE EVENTS

Chez La Marinade, les fêtes ont une saveur toute particulière.

Elles racontent nos racines, nos voyages, notre cuisine de cœur : une cuisine généreuse, solaire, et pensée pour rassembler.

Pour ce Noël, nous avons imaginé un menu chaleureux et raffiné, où l'on retrouve ce qui fait notre signature : des produits frais, des épices maîtrisées, des touches caribéennes délicates, et l'envie sincère de créer du plaisir autour de votre table.

Notre menu s'adapte à toutes les envies : vous pouvez choisir un repas complet ou composer votre sélection à la carte, selon votre événement, votre style et le nombre de convives.

*Joyeuses
Fêtes*

PLATEAU DE PIÈCES COCKTAIL

Plateau 25 pièces — 50 €

- 5 Saumons Gravlax · crème yuzu & aneth
- 5 Sphères de foie gras · coulis mandarine & pain d'épices
- 5 Étoiles océane · Saint-Jacques, gelée d'orange, crème d'ail noir
- 5 Mini cônes · chair de crabe & gingembre
- 5 Tartelettes au magret de canard & compoté d'oignons

Plateau 45 pièces — 90 €

- 9 Saumons Gravlax · crème yuzu & aneth
- 9 Sphères de foie gras · coulis mandarine & pain d'épices
- 9 Étoiles océane · Saint-Jacques, gelée d'orange & ail noir
- 9 Mini cônes · chair de crabe & gingembre
- 9 Tartelettes au magret de canard & compoté d'oignons



ENTRÉES

Foie gras maison au rhum vieux & chutney exotiques

- 250 g (4-5 pers) — 45 €
- 500 g (8-10 pers) — 85 €

Saumon fumé maison

- 250 g (4-5 pers) — 25 €
- 500 g (8-10 pers) — 45 €
- 1 kg (18-20 pers) — 80 €

[JE RÉSERVE](#)



LE PLAT À PARTAGER

10-12 personnes

Chapon farci aux champignons & aromates colombo, sauce aux morilles - 180 €

Accompagnements au choix (prix par personne)
Pommes de terre fondantes truffées - 5 € / pers
Potimarron rôti à la vanille - 4 € / pers

BÛCHES PÂTISSIÈRES

PARTENARIAT LA PÂTISSERIE FLEUR DE SEL
10 personnes - 80€

Parfums disponibles :

- Façon Raffaello
- Litchi hibiscus
- Chocolat chaud épice & pimenté

MIGNARDISES ET BÛCHES PÂTISSIÈRES
PARTENARIAT PAIN SUCRÉ

- Plateau de 24 miniardises — 31€
- Bûche 6-8 personnes — 40 €
- L'exotique
- Rocher
- Pistache fleurs d'oranger
(Plusieurs choix sont proposés)

*Joyeuses
Fêtes*