

BUFFET ORIENTAL

Panaché de légumes grillés à l'huile d'olive

Houmous à l'huile d'olive

Caviar d'aubergines, pain toasté

Carottes à la coriandre

Taboulé à la menthe

Dés de concombre, tomates, oignons rouges, cumin et vinaigre

Poulet rôti au citron confit

Semoule aux raisins

Légumes de couscous

Soupe harira

Bricks à la viande hachée et aux épices

Merguez grillées

Poivrons verts farcis au riz safrané

Demi-aubergines méchouia au zaatar, au four

Pommes de terre au paprika, sauce tomate

Tajine de crevettes pil-pil

Filet de daurade à la charmoula, olives vertes

Segments d'orange à la cannelle

Rochers coco

Nage de fruits à la fleur d'oranger

•Assortiment d'entremets, verrines sucrées et gâteaux

Grilled vegetable medley with olive oil

Hummus with olive oil

Eggplant caviar served with toasted bread

Coriander-spiced carrots

Mint tabbouleh

Diced cucumber, tomatoes, red onions with cumin and vinegar

Roasted chicken with preserved lemon

Semolina with raisins

Couscous vegetables

Harira soup

Minced meat and spice-filled bricks (crispy pastries)

Grilled merguez sausages

Green peppers stuffed with saffron rice

Oven-baked méchouia-style eggplant halves with zaatar

Paprika potatoes with tomato sauce

Shrimp tagine with pil-pil sauce

Sea bream fillet with charmoula and green olives

Orange segments with cinnamon

Coconut macaroons

Fruit salad with orange blossom water

Assorted desserts, sweet verrines, and cakes