

Noces Orientales

TRAITEUR ET DECORATEUR



PARTENAIRES DE VOS INSTANTS PRIVILÉGIÉS

Catalogue

2024/2025

Noces Orientales,

*un service de traiteur unique qui mari le raffinement de la cuisine française aux saveurs de la cuisine orientale,
pour le plus grand plaisir de nos papilles.*

*Avec une philosophie qui accorde une place essentielle à la qualité et à la fraîcheur des ingrédients utilisés dans la réalisation de ses plats,
Noces Orientales propose une cuisine raffinée et originale, aux frontières de l'Orient et de l'Occident.*



Noces Orientales

TRAITEUR ET DECORATEUR



PARTENAIRES DE VOS INSTANTS PRIVILÉGIÉS

Depuis novembre 2015, Zohir Maamir et son équipe ont voulu prolonger leur offre gourmande au service de vos projets.

Laissez-vous tenter : nous façonnons vos réceptions suivant vos envies. Créativité fantaisie et mélange des cultures seront au rendez-vous pour transformer votre événement en un moment unique et inoubliable.

Ainsi chaque année de nombreux mariages, cocktails, dîner de gala sont concoctés avec passion.

Nous nous déplaçons pour vos mariages, cocktails, séminaires, sur toute la France.

Sans frontière et sans limite dans la personnalisation de nos prestations, nous sommes à votre écoute pour organiser votre événement unique.

Loin d'être exhaustive, cette trame a pour seule ambition de vous donner une idée de base de notre travail. Notre intention demeure d'offrir nos compétences et notre imagination au service de votre projet, de façonner sur mesure votre réception selon vos souhaits.

Zohir MAAMIR
contact@noces-orientales.com
06 52 59 14 79



Cocktails & Vin d'honneur



BUFFET D'ACCUEIL

Gourmet

Assortiment de mini pièces buffet salés/ Sucrés (80/20)
verrines, mini bouchée pièces cocktails amuses bouches, brochettes,...
(4 pièces par personnes min.)
Possibilité de cocktail sur mesure de 8 ou 12 pièces

Tables pour les buffets

(1 buffets de 8 mètres pour 100 personnes)

Nappage en tissu blanc ou noir

Serviettes « cocktail »

Verrerie assortie au repas (verre à pied- verre a cocktail - long drink...)

Guéridons nappés (4 pour 100)

Assiettes à cocktail en porcelaine blanche pour les animations

Fourchettes à cocktail en inox pour les animations

Plateaux de service

Glace et glaçons

BUFFET SIGNATURE

Jardin Enchantée

4 pièces par personnes

ANIMATION PLANCHA

(poulet, crevette et boeuf)

3 pièces par personnes

soft boissons, logistique matériel et décoration incluses



Menu Saveur d'Orient

Assortiment de pain en brochette Café et thé Eaux minérales et soft à volonté



L'ENTREE

Salade d'abondance avec son trio de falafel

LE PLAT

Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes dans sa sauce mielleuse

ou

Tajine de poulet aux olives et citron confit

LE DESSERT

Cône de fruits frais, panacota fruits rouge

ou

salade de fruits liégeoise

*Possibilité de créer votre pièce montée personnalisée en supplément
TVA à 10 % comprise*



Menu Tradition et évasion

Assortiment de pain en brochette Café et thé Eaux minérales et soft à volonté



L'ENTRÉE

Tartare de saumon sur son lit de fromage frais accompagné de samosas

LE PLAT

Rôti de veau à la sauce forestière accompagné d'un fagot d'haricot et ses pomme de terre du jardin.

ou

Carré d'agneau en croute persillé avec sa regrette dauphinoise et ses champignons poêlés

LE DESSERT

Trio gourmand (Verrine, pâtisserie, brochette de fruits)

ou

Dôme de Framboise

*Possibilité de créer votre pièce montée personnalisée en supplément
TVA à 10 % comprise*



Menu Lune de Miel

Assortiment de pain en brochette Café et thé Eaux minérales et soft à volonté



L'ENTRÉE

Toast de foie gras et son confit d'oignon au miel, accompagné d'un tartare d'avocat

LE PLAT

Souris d'agneau confite à l'orientales, jardinière de légumes

ou

Medaillon de veau façon tournedos avec son jus, flanc de carotte

LE DESSERT

Sphère en chocolat avec
sa mousse de framboise,

sur fruits rouges. (animation fonte de la sphère avec chocolat chaud)

*Possibilité de créer votre pièce montée personnalisée en supplément
TVA à 10 % comprise*



Menu Enfants & Prestataires

Assortiment de pain en brochette Café et thé Eaux minérales et soft à volonté



MENU COMME LES GRAND

L'apéritif

Mini Quiche- mini croque-monsieur pizza au fromage – chips

Le plat

Cuisse de poulet désossée accompagnée de pommes de terre paillardson

Le dessert

Gâteau au chocolat

Prix 16,00€ TTC / personne

MENU LUNCH BOX

Hamburger, frites, compote à boire

Gâteau aux chocolat

Prix 10,00€ TTC / personne

MENU PRESTATAIRES

Entrée

Plat Chaud

Dessert

Prix 25,00€ TTC / personne

Logistique et boisson comprises



Pièce montée



Wedding Cake

Pièce montée composée d'un wedding cake.

Parfums au choix.

Le nombre d'étage est déterminé par rapport au nombre de parts.

Comprend la récupération , la livraison et le service .

(Design sur devis en direct avec la pâtissière : descente de fleurs, initial ...)

Entremets

Pièce montée composé de différents entremets ronds avec parfum au choix

.Comprend la récupération, la livraison et le service



Décoration



Une Touche de Charme pour Vos Tables

Sublimez vos tables avec notre choix de décorations uniques.

Des centres de table diversifiés, accompagnés de fausses compositions florales, apportent une touche d'élégance à votre événement.

Créez une atmosphère inoubliable pour vos invités grâce à notre sélection de décorations de table raffinées.

L'Art de la Décoration : Sublimez votre Salle

Plongez dans l'élégance avec notre formule de décoration de salle complète.

De l'espace de trône à l'allée centrale et à la table des mariés,.

Chaque détail est soigneusement orchestré pour créer une ambiance magique et inoubliable pour votre grand jour

ARTS DE LA TABLES

Nappage des tables en tissu blanc ou nappage des tables en tissu de couleur (selon disponibilité)

Serviettes en tissu blanc

Verrerie Élégance (verre à eau, verres à pied) Couvert

Assiettes en porcelaine fine blanche

Matériel nécessaire à la remise en température



Personnels



Personnel et transport frigorifique inclus

Nos équipes

1 Maître d'hôtel, responsable de la réception

1 Chef de rang pour 30 personnes

Exemple type

Pour une manifestation de 120 invités qui arrivent à 18 h 30 pour l'apéritif, notre équipe sera composée de : 1 Maître d'hôtel

4 Chefs de rang

2 Cuisiniers

Ils seront sur votre lieu de réception à partir de 14h00 jusqu'à 1 h du matin

Nos prix inclus la location de camions frigorifique et de matériel



Noces Orientales

TRAITEUR ET DECORATEUR



PARTENAIRES DE VOS INSTANTS PRIVILÉGIÉS

Zohir MAAMIR

E-mail : contact@noces-orientales.com

06 52 59 14 79

www.noces-orientales.com

23 Rue du Lyonnais

Saint-Priest

69800

