



L'IMPÉRIAL PALACE
HÔTEL - CASINO - CENTRE DE CONGRÈS

Proposition Bar Mitzva, Bat Mitzva, Mariage

Menu

Soirée conviviale en famille :
54 Euros, hors boissons

Servi le vendredi soir

Le méli mélo de poissons, composé de filet de féra fumé maison, crème de raifort ; la pomme de terre rate, farcie de caviar rouge , le carpaccio de thon blanc aux câpres

Ou

La dorade à la marocaine accompagnée de ses trois petites salades servies sur table

L'harira à la volaille, citron et dattes

Ou

L'harira à l'agneau, citron et dattes

Le tajine de poulet aux olives et aux citrons confits

Ou

Le coq au vin blanc, petits oignons et champignons bouton, servi avec des spaetzles

La feuillantine aux pommes et miel d'acacia accompagnée de son sorbet

Buffet méditerranéen :
45 Euros, hors boissons

Servi le samedi midi

Les salades : 6 au choix

- Le maasla de carottes rouges au miel
- La ratatouille de tomates aux parfums de l'atlas
- Le méchoui de poivrons et de courgettes marinés à l'huile d'olive
- Les aubergines et courgettes sautées à l'huile d'olives
- Le kisir de boulgor d'antep, de persil, d'aneth et de menthe fraîche, de tomate au vinaigre balsamique de grenade
- Les bouchées aux lentilles rouges au boulgour fin, parfumées de cumin et de papikra
- La purée de pois chiches à l'ail, au piment parfumée à l'huile d'olive et au sésame
- L'aubergine farcie à la tomate et à l'oignon
- Les boulettes de courgettes aux herbes

Les poissons en Bellevue : 1 au choix

- La mousse de brochet en chaud froid
- Les filets de truite de lac

Les rissoles : 2 au choix

- Les boreks farcis à l'épinard
- Les briouates en triangle, à la viande de bœuf hachée et aux légumes de saison
- Les keftas au bœuf et aux pruneaux
- Les pastillas au poulet et aux amandes

Les plats principaux : 1 au choix

- Le baekenhof de jarret de boeuf
- Le tajine d'agneau aux légumes et fruits secs

Les desserts :

- Rosaces d'oranges, pamplemousse et carpaccio d'ananas
- Gâteau au chocolat

Menu de Gala :

68 Euros, hors boissons

Servi le samedi soir

Tranche de fois gras maison servie avec sa brioche toastée fondante

Ou

La ballottine de féra en habit vert et son aioli

Le magret de canard aux figues et au miel, légumes de saison sautés

Ou

Les filets de soles poêlés, accompagnés de petits légumes mijotés

Buffet de desserts présentés sous une forme pyramidale

Brunch du Dimanche midi :

34 Euros, hors boissons

- La traditionnelle baguette, le pain de campagne, les viennoiseries, beurre et confitures
- Le muesli maison et les céréales
- Assortiments de yaourts et fromage blanc
- Les crêpes au miel
- Le saumon fumé
- L'assortiment de salades et crudités
- Les œufs brouillés

- Le filet de daurade servi en shaffing dish ou une viande (A définir par avance)
- Les penne sauce tomate

- La salade de fruits
- Les pâtisseries
- Les desserts
- Les biscuits
- Les cakes

- Jus de fruits, eaux minérales

- Café thé chocolat chaud

Pour les enfants de 6 à 12 ans une remise de 50% est appliquée sur le prix des menus (gratuit pour les tout-petits jusqu'à 6ans).

POUR ACCOMPAGNER CES MENUS NOUS VOUS PROPOSONS LES FORFAITS BOISSONS SUIVANTS :

Forfait boissons : prix par personne et par repas

- 6 Euros : eaux minérales et café
- 12 Euros : vin rouge ou vin blanc, eaux minérales et café*
- 19 Euros : vin rouge et vin blanc, eaux minérales et café*
- 7 Euros : supplément pour une coupe de champagne*

Droit de bouchon : 12 Euros par bouteille ouverte (bouteille 75 cl)*

AUTRE PRESTATION :

Forfait décoration : 5 Euros par personne et par repas*

Frais de cashrouth : 1196 Euros*

Frais de mise en place et Casher : + 5% par personne (sur le montant total nourriture et boissons)*

Tous nos tarifs sont TTC avec une TVA 5.5% ou une TVA 19.6%*