

*Un mariage
tout en saveurs...*



**mina
KOUX**



L'art du métissage des cuisines méditerranéennes...

Inspiré de toutes les **cuisines méditerranéennes** (berbère, provençale, marocaine, italienne, libanaise, grecque, algérienne, espagnole, tunisienne, arménienne, turque...), MinaKouk vous propose de découvrir une cuisine moderne issue du mélange des cultures. Epices, saveurs, spécialités... c'est dans le **respect des recettes traditionnelles** de chaque pays que nous puisons notre créativité. Nos mots d'ordre sont saveurs, couleurs, qualité et originalité.

Spécialiste du mariage, MinaKouk vous accompagne avec complicité dans l'organisation de cet événement unique.

A votre écoute dès le premier rendez-vous, Mina et son équipe élaborent avec vous toutes les étapes de votre projet : choix du menu, décoration de table, décoration florale, service, organisation...

Nous créons ensemble l'univers, l'ambiance et le décor que vous souhaitez apporter à votre mariage.

C'est autour d'une **cuisine fine et raffinée** que nous composerons un menu métissé, inspiré des cuisines méditerranéennes traditionnelles.

Riche en saveurs et en couleurs, vous inviterez vos convives à un **voyage visuel et gustatif** original, innovant, hors des frontières et du temps.



mina
kouk

Le menu des 1001 Saveurs...

Les cocktails MinaKouk avec des fruits de saison :

Citronnade, Cocktail d'orange gingembre, fraise basilic limonade

Le buffet - 12 pièces salées / A titre d'exemple

Mini wraps au saumon

Papetons d'aubergine sur son lit de roquette et coulis de betterave

Taboulé

Mini pastilla au poulet, aux fruits secs et amandes

Bourride marseillaise à la MinaKouk cabillaud et gnocchi de pomme de terre

Noix de saint jaques sautées sur son écrasé de courgettes aux épices, crème réduite safranée

Mille-feuilles de légumes brousse au basilic & son fontange de parmesan

Assortiment de mini sandwiches / feuilletés

Tartelettes au poulet curry

Pics d'abricot & chèvre à la pistache

Magret fumé au sésame sur pain d'épice

Verrines de carottes au cumin / salade de pois chiche / caviar aubergine

Trois ateliers au choix / A titre d'exemple

Atelier plancha (2 pièces / pers.) :

*Brochettes de viande aux herbes de Provence,
marinées au curcuma / Filet de sardine aux agrumes*

Atelier de sushi et maki

Chawarma

Dégustologie de bœufs aux légumes du potager

Une entrée au choix / A titre d'exemple

Assortiment de 3 samossas

Soupe : chorba ou harira

Hors d'œuvre (salade verte, feta, olive, tomate, poivron, oignon rouge)

Un plat chaud au choix / A titre d'exemple

Couscous aux 4 viandes

Tajine de poulet aux olives et citrons confits

Suprême de volaille rôti fagot haricots verts, écrasé de pomme de terre huile de truffes

Tajine d'agneau*

Grenadin de veau sauce cèpes*

Pavé de saumon*

Médaille de volaille*

Souris d'agneau *

**Accompagnement au choix : gratin dauphinois et sa poêlée de champignons
ou polenta gratinée, flan de courgettes, risotto aux cèpes*

Les desserts / A titre d'exemple

Cinq mini pâtisseries de soirées classiques et créatives

Une brochette de fruits

Entremêt aux fruits (selon la saison)

Entremêt au chocolat

Verrine de tiramisu aux fruits de saison et mousse au chocolat

Fontaine de chocolat

Candy Bar

Gâteau de mariage : Pièce montée ou Gâteau américain

ou Gâteau à la pâte à sucre (avec supplément)

Les boissons

Soda (Coca cola, jus d'orange...)

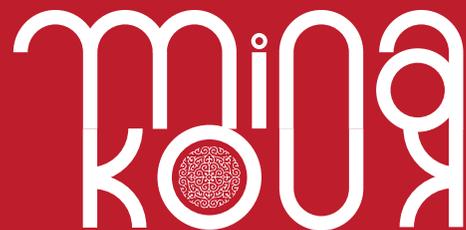
Eaux minérales plates & gazeuses

Café Nespresso

Thé à la menthe à volonté

Tarif : nous contacter





• **Traiteur d'événements et de mariages** •

21 rue Fontagne

13006 Marseille

04 91 53 54 55

06 99 21 54 55

Contact : Mina Rouabah-Roux

contact@minakouk.com

www.minakouk.com

