

# FORMULE BAR MITSVA



LE CAPITAINE

• *Sur la péniche Aabyse* •



1, quai François Mauriac  
75013 Paris



le\_capitaine13

# FORMULE BAR MITSVA

Pour un minimum de 50 personnes

## BUFFET ASIATIQUE

- Stand de sushis
- Beignets de poulet caramélisés
- Bœuf sauté aux champignons
- Nouilles chinoises
- Riz cantonnais
- Légumes sautés & caramélisés

## BUFFET ISRAËLIEN

- Shawarma
- Boulettes de Falafel
- Houmous
- Crème de sésame
- Salade de choux blanc et rouge
- Salade israélienne
- Aubergines frites
- Salade Méchouia
- Houmous bœuf confit
- Pita à l'agneau

## BUFFET TERRE & MER

- Carpaccio de bœuf
- Saumon Gravlax
- Assortiment de crudités
- Mini feuilletés
- Mini brochettes de saumon

## STAND DE BOISSONS & ALCOOLS

- Eau minérale
- Eau gazeuse
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zéro
- Ice Tea
- Jus de fruits (orange, pomme)
- Vin rouge
- Une bouteille de whisky
- Une bouteille d'anisette

## APÉRITIF SUR TABLE

- Mini-pizzas
- Mini-briques (Samossas)
- Fricassés
- Minina
- Planches de charcuteries
- Assortiment de fruits secs (Cacahuètes, pistaches etc.)
- Olives & cornichons

## BUFFET DESSERTS

- Plateaux de fruits
- Animation crêpes
- Plateaux de petits fours
- Grande pièce montée
- Bouteille de Champagne

---

## SONT COMPRIS DANS LA FORMULE ...

- La privatisation intégrale du bateau (Salle intérieure et extérieure)
- La sonorisation
- Le ménage

---

**Tarif sur demande**