



Menu «Prestige»

130€

Vin d'honneur

6 pièces de mises en bouche variées
Toast au caviar, blinis au saumon fumé,
Canapés, verrines
Kir Royal (une flûte par personne), punch

Entrées

Gambas dans son nid de fenouil accompagné des saveurs des mers
et foie gras sur son lit de mangues grillées accompagné des saveurs des terres

Trou normand

Plats

Filet de bœuf Rossini accompagné d'un risotto aux cèpes
ou homard sauce fruits de mer (accompagnement au choix)

Accompagnements

Haricots verts en fagots,
Figues caramélisées,
Gratin aux truffes

Plateau de fromages

Dessert

Panna cotta et coulis de fruits rouge accompagnés de macarons

Boissons

Boissons non alcoolisées à volonté,
Jus de fruits variés, Coca-Cola, Orangina, eau plate, eau gazeuse
Une bouteille de vin pour trois personnes
(Bordeaux, St-Emilion, Vin blanc d'Alsace)
Cafés, Champagne (une flûte par personne)

Location de salle pour soirées inoubliables



Cocktail dînatoire»

42€

Un cocktail dînatoire servi au buffet pour plus de liberté

Boissons

Le cocktail Bella Vita (Punch)
Le cocktail sans alcool
Jus de fruits variés
Coca-Cola
Orangina
Eau plate
Eaugazeuse

Petits délices

Petits fours aux saucisses
Canapés au saumon
Blinis au fromage
Toasts variés
Charcuteries variées
Minies pommes de terre poêlées à l'huile, ail et persil
Crudités variées en coupe
Pilons de poulet croustillants
Fruits variés

Location de salle pour soirées inoubliables



Menu « Royal »

90€

Apéritifs

6 pièces de mises en bouches variées par personne
Cocktail « La bella vita »
Punch, Kir, Jus de fruits variés

Entrées

Foie gras
Délices de La Bella Vita : une alliance mer, terre et leurs crudités
Saveurs Mers : lottes, crevettes, saumon fumé, et leurs crudités
Saveurs Terre : bœuf haché mariné au champagne, basilic, cèpes, pommes de terre, gratiné au Serano braisé

Trou normand

Plats au choix

Souris d'agneau aux trois saveurs accompagné de pommes duchesse et haricots verts en fagots
Promenade de l'océan : cabillaud, gambas avec légumes au choix
Canard Royal aux trois saveurs
Rôtit de veau

Accompagnements

Haricots verts ou pommes duchesses

Plateau de fromages

Desserts

Gourmandises de saison au buffet libre
Café ou Thé
1 coupe de champagne par personne

Boissons

1 bouteille de vin rouge ou rosée pour 3 personnes
Eau minérale, eau gazeuse et boissons non alcoolisées à volonté

Location de salle pour soirées inoubliables.



Menu « Princesse »

65€

Un menu complet pouvant être servi au buffet ou à table.

Vin d'honneur

6 pièces de mises en bouche variés
Cocktail « La bella vita »
Punch, Jus de fruits variés

Entrées

Plat de feuilleté de fruits de mer ou de viande
Plat de saumon et avocats
Plat de charcuteries variées.

Plats

Plat de pêcheur : filet de Cabillaud et filet de saumon.
Bœuf aux trois saveurs

Accompagnements

Pommes de terre sautées et Riz du chef

Fromages

Plateau de fromages variés au buffet libre

Desserts

Petits dés de gâteaux variés
ou cocktail de fruits

Boissons

1 bouteille de vin rouge ou rosée pour 3 personnes
Café
Jus de fruits variés, coca cola, eau gazeuse, eau plate

Location de salle pour soirées inoubliables



Menu « *La Sultane* » 52 ou 56€

Une formule orientale aux parfums de boeuf aux pruneaux ou d'agneau méchoui

Boeuf aux pruneaux 52€ / Souris d'agneau 56€
Possibilité de convertir les ingrédients de ce menu pour un repas européen

Cocktail de bienvenue

6 pièces de mise en bouche variées, cocktail sans alcool et boissons variées

Entrées

Plateau de crudités
(Salade verte, Betterave, Concombre, Carotte, riz au thon et maïs)

Tranches de bœuf tendres et savoureuses

Avocat, Saumon, Tomates cerise et Radis

Plats chauds

Boeuf aux pruneaux
ou
Souris d'agneau aux pommes duchesses
ou pommes de terre sautées à l'ail, huile d'olive et persil

Dessert

Fruits de saison

Boissons

Jus de fruits,
Sodas variés,
Eau minérale, eau gazeuse
Café et/ou Thé

Dressage

La Bella Vita vous propose deux dressages différents :
3 plats servis séparément
3 plats servis ensemble sur un même plateau

Sur simple demande, tous nos menus orientaux peuvent être adaptés en version européenne, tout en préservant et sublimant les ingrédients d'origine, afin d'offrir des saveurs inspirées de la tradition culinaire européenne.

Location de salle pour soirées inoubliables



Menu « Amira »

39/42/46/46€

Une formule orientale complète modulable selon les viandes choisies

Entrées

Plateau de crudités

(Salade verte, Betterave, Concombre, Carotte, riz au thon et maïs)

Tranches de bœuf tendres et savoureuses

Avocat, Saumon, Tomates cerise et Radis

Plats chauds

Poulet aux olives : 39€

Boeuf aux pruneaux : 42€

Méchoui d'agneau : 46€

Formule avec deux plats : 46€

Poulet aux olives + 1 autre plat au choix :

– Boeuf aux pruneaux

– Pastilla au poisson et crevettes

– Plateaux de fruits de mer (Filet de saumon, filet de perche)

Accompagnement : minies pommes de terre poêlées à l'huile d'olive, ail et persil

Dessert

Fruits de saison

Boissons

Jus de fruits,

Sodas variés,

Eau minérale, eau gazeuse

Café et/ou Thé

Dressage

La Bella Vita vous propose deux dressages différents :

3 plats servis séparément ou 3 plats servis ensemble sur un même plateau

Sur simple demande, tous nos menus orientaux peuvent être adaptés en version européenne, tout en préservant et sublimant les ingrédients d'origine, afin d'offrir des saveurs inspirées de la tradition culinaire européenne.

Location de salle pour soirées inoubliables.



Menu « 1001 nuits »

46€

Une formule complète autour du traditionnel couscous royal

Entrées

Plateau de crudités
(Salade verte, Betterave, Concombre, Carotte, riz au thon et maïs)

Tranches de bœuf tendres et savoureuses

Plats chaud

Couscous royal :
Viande de bœuf, Agneau, Merguez,
Brochettes de poulets, Légumes

Dessert

Fruits de saison

Boissons

Jus de fruits,
Sodas variés,
Eau minérale, eau gazeuse
Café et/ou Thé

Dressage

La Bella Vita vous propose deux dressages différents :
3 plats servis séparément
3 plats servis ensemble sur un même plateau

*Sur simple demande, tous nos menus orientaux peuvent être adaptés en version européenne,
tout en préservant et sublimant les ingrédients d'origine,
afin d'offrir des saveurs inspirées de la tradition culinaire européenne.*

Location de salle pour soirées inoubliables