

BOUTIQUE DESIGN HOTEL



**LITOHORO**  
**OLYMPUS RESORT**

VILLAS & SPA

★ ★ ★ ★ +

*Mon Mariage*

[www.litohororesort.gr](http://www.litohororesort.gr)  
[info@litohororesort.gr](mailto:info@litohororesort.gr)



## MON MARIAGE

Imaginez votre mariage à une des paysages les plus belles dans le monde entier: Le Litothoro Olympus Resort Villas & Spa avec vue sur l'Olympe mythique et sur la montagne. Votre mariage doit être la fête la plus inoubliable de votre vie, mais son organisation est souvent une expérience sale et stressante. Mais ça peut changer. Eugénie, la responsable de l'organisation des mariages de Litothoro Olympus Resort Villas & Spa, est à votre service afin qu'elle l'organise tout pour vous. En outre, vous pouvez choisir parmi une variété des forfaits de mariages pour trouver ce que correspond bien à vous.

Le Litothoro Olympus Resort dispose de tout ce que vous avez besoin de, du salon de coiffure au maquillage, du magasin de fleurs au photographe. Et c'est sûr qu'un de nos espaces des réceptions ou notre paysage naturel est idéal pour vous et vos invités. Nous nous attendons à vous rencontrer et à rendre la jour mieux de votre vie encore plus superbe.

### **Notre offre mariage fournit:**

- La cérémonie du mariage
- La réservation de la date du mariage à l'hôtel de ville de Litothoro
- Séjour gratuit en villa privée au jour du mariage
- Mousseux dans la chambre
- Pièce Montée
- Dîner pour le couple aux chandelles à un de nos restaurants (les boissons ne sont pas comprises à l'offre)
- Fleurs dans la chambre au jour du mariage

ROUILLON DESIGN HOTEL



LITOTHORO  
OLYMPUS RESORT  
VILLAS & SPA  
\*\*\*\*\*



### **Les espaces**

Nous sommes ici pour réaliser le mariage de vos rêves, soit il s'agit d'une cérémonie civile avec quelques privilégiés soit il s'agit d'une fête fascinant avec de nombreux invités.

Vous pouvez avoir le choix entre beaucoup des espaces comme les espaces du Litoro Olympus Resort Villas & Spa, le bar de plage « Lemon Beach » ([www.lemonbeach.gr](http://www.lemonbeach.gr)) ou le Sea Side Bar flambant neuf et luxueuse « Le Moon » ([www.lmoon.gr](http://www.lmoon.gr)). Nous vous offrons tout ce que vous imaginez.

### **Cérémonie de mariage**

Votre souhait est de rendre votre mariage un souvenir inoubliable et favori. Ceux qui a fait confiance à nous est ici pour vous dire leur impression et leur expérience.

Le Litoro Olympus Resort Villas & Spa veille à rendre le jour de votre mariage inoubliable. Avec une large gamme des espaces extraordinaires, c'est sûr que vos souvenirs de ce jour unique dureront pour toujours.

Pour plus d'informations, vous pouvez communiquer avec madame Eugénie Lemonopoulou, la responsable de l'organisation des mariages de Litoro Olympus Resort, au téléphone:6978894741, email: [info@litororesort.gr](mailto:info@litororesort.gr) – [www.litororesort.gr](http://www.litororesort.gr)



# 1. MENU EN BUFFETS

## Dîner - Cocktail Buffet no1

### Hors-d'œuvre & salades

---

#### Station no 1

Variété de viennoiseries fraîchement cuits avec gressins  
Olives épicés, huile d'olive complètement vierge  
Variété de tourtes traditionnels (tourte des épinards, tourte de fromage)  
Tarte ouvert méditerranéen avec feta, tomate, poivron  
Jambon fumé & huile de basilic

#### Station no 2

Club sandwich avec dinde fumée, édam, légumes & sauce tartare  
Tortilla avec légumes au four, poulet, moutarde & kefalograviera  
Saucisses épicées en pâte feuilletée croquante  
Brioche mini avec mozzarella, tomate & pesto

#### Station no 3

Tirokafteri avec poivron de Florina & flocons de piment  
Salade de pommes de terre avec bacon, cornichon, herbes aromatiques & sauce moutard  
Salade avec fusilli, légumes, sauce cocktail & parmesan  
Légumes à feuilles tendres avec fruits à coque, tomate séchée & gruyère  
Salade méditerranéenne avec pain d'orge, tomate, concombre, olives & flocons de feta

### Plat principale & accompagnement

---

#### Station no 4

Poulet cuisse filet avec poivron, gruyère & sauce moutard  
Steaks hachés traditionnels avec origan & huile et jus de citron  
Côtes de porc avec sauce aux champignons  
Patates au four avec thym & beurre  
Pennes avec légumes, pesto & parmesan  
Fruits & Fromages

---

#### Station no 5

Fruits frais d'époque  
Variété des fromages grecques avec fruits secs & crackers

\*Gâteau de mariage individuel

Boissons illimités gratuits:

VINS, BIÈRES, SODAS, JUSES, EAU

\*Temps d'attente maximum 2 heures

\*Nombre des personnes minimum 100

Nombre des personnes maximum 400

\*Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



## Dîner - Cocktail Buffet no2

### Hors -d'œuvre & salades

---

#### Station no 1

Variété de viennoiseries fraîchement cuits avec gressins  
Variété des olives épicés et marinés  
Huile d'olive complètement vierge  
Variété des tartes traditionnels (tarte de poulet, tarte des épinards, tarte de fromage)  
Quiche Lorraine avec épinards, poulet, parmesan & huile d'olive verte

#### Station no 2

Pita arabe avec jambon fumé, légumes, sauce BBQ et parmesan  
Hot dog avec moutard épicée & légumes  
Club sandwich avec saumon mariné, fromage à la crème & légumes  
Brioche mini avec nugget de poulet, légumes & sauce aigre-douce

#### Station no 3

Kopanisti de Mykonos avec olives Kalamon  
Melitzanosalata fumée avec feta et crackers  
Salade César avec bacon croquant & sauce parmesan  
Salade de Crête avec pain d'orge, tomate, caprés, olives & mizithra  
Salade des patates avec bacon, cornichon, herbes aromatiques & sauce moutard  
Salade avec penne, jambon fumée, légumes, sauce mayonnaise et parmesan

### Plat principale & accompagnements

---

#### Station no 3

Côte de porc croquant avec sauce BBQ & thym  
Escalope de poulet avec poivron de Florini, huile et jus de citron & origan  
Variété de saucisses grecques et internationales avec pita  
Patate au four avec parmesan, tomate & basilic  
Pates gratin avec bacon, kasseri, poivron & sauce de feta  
Fruits, desserts & fromages

#### Station no 4

Fruits frais d'époque  
Variété des fromages grecques avec fruits secs & crackers  
Crème Bavaroise avec marmelade de fraise  
Variété des confitures traditionnels

\*Pièce montrée individuel

Boissons illimités gratuits:

VINS, BIÈRES, SODAS, JUSES, EAU

\*Temps d'attente maximum 2 heures

\*Nombre des personnes minimum 100

Nombre des personnes maximum 400

\*Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



## Dîner - Cocktail Buffet no3

### Hors -d'œuvre & salades

---

#### Station no 1

Variété de viennoiseries fraîchement cuits avec gressins  
Variété des olives épicés et marinés  
Huile d'olive complètement vierge & poivrons épicés  
Variété des tartes traditionnels (tarte de poulet, tarte de viande hachée, tarte de fromage)  
Tarte ouvert avec légumes d'été, pecorino & jambon fumée

#### Station no 2

Ciabatta avec poulet, cœurs de laitue, mais & sauce de parmesan  
Tortilla avec saumon mariné, guacamole, roquette & lime  
Baguette artisanal/traditionnelle avec saucisse traditionnel de porc noir & salade de chou

Burger mini avec kaseri, légumes & sauce tartare

Variété des fruits à coques

#### Station no 3

Yaourt frais avec concombre, menthe & huile des olives complètement vierge  
Salade russe avec sésame & flocons de piment  
Patates fraîches avec herbes aromatiques  
Citron & jambon fumée  
Salade avec penne au blé complet, légumes, pesto & parmesan  
Feuilles des légumes avec prosciutto d'Eurytanie, tomate cerise & figues au caramel  
Salade grecque traditionnel avec feta & fenouil marin

### Plat principale & accompagnements

---

#### Station no 4

Cuisine en direct

Cuisse de veau au caramel avec herbes aromatiques de l'Olympe, sauce de romarin & garniture

#### Station no 5

Poulet caccatore avec légumes, thym & sauce de vin  
Filet de porc avec poivrons, sésame & sauce aigre-douce  
Lasagnes avec sauce bolognaise, parmesan & sauce tomate  
Pommes de terre country avec sauce de cheddar  
Fruits, desserts & fromages

#### Station no 6

Fruits d'époque frais

Variété des fromages grecques avec fruits secs & crackers  
Millefeuille avec crème à la vanille & fraises  
Panna cotta de chocolat avec rhum & fruits des bois  
Variété des confitures traditionnels

\*Pièce montrée individuel

Boissons illimités gratuits:

VINS, BIÈRES, SODAS, JUSES, EAU

\*Temps d'attente maximum 2 heures

\*Nombre des personnes minimum 100

Nombre des personnes maximum 400

\*Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



## 2. MENU SERVI

### **Menu 1**

Variété de viennoiseries fraîchement cuits avec pâte des olives & thym

\*\*\*\*

Légumes à feuilles tendres avec katiki domokou, noix, tomate cerise, pommes vertes & balsamique bien fait vinaigrette

\*\*\*\*

Poulet peccata avec parmesan, herbes aromatiques, tarte de patates & sauce de verveine citronnelle

\*\*\*\*

Barre avec yogourt, mastic de Chios, nougatine de sésame & sauce des fruits des bois

### **Menu 2**

Variété de viennoiseries fraîchement cuits avec huile d'orange & gressins

\*\*\*\*

Épinard & roquette avec champignons au four, manouri, raisins marinés & vinaigrette aigre-doux

\*\*\*\*

Paleron de bœuf braisé avec sauce au porto, légumes aubeurre & crème de carottes

\*\*\*\*

Mousse au chocolat avec amande amère, sauce au caramel & croquants aux noisettes

PIECE MONTÉE EST COMPRIS

BOISSONS ILLIMITÉS GRATUITS: VINS, BIÈRES, SODAS, JUSES, EAU

Nombre des personnes minimum 100 nombre des personnes maximum 300  
Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



## Gala Menu 1

Variété de viennoiseries fraîchement cuits avec olives marinés et gressins

\*\*\*\*

Saumon mariné avec anis, roquette, concombre, caviar & wasabi mayonnaise  
sauce

\*\*\*\*

Risotto aux champignons sauvages de l'Olympe & parmesan bien fait

\*\*\*\*

Filet de porc avec prosciutto d'Eurytanie, ragoût de champignons & sauce à la sauge

\*\*\*\*

Mousse au mascarpone avec feuille croquant de kadayifi, sauce aux fraises avec  
prosecco & menthe

Café filtre

Mini gâteaux

## Gala Menu 2

Variété de viennoiseries fraîchement cuits avec sauce à la tomate séchée & gressins

\*\*\*\*

Fleurs de légumes avec crevette au four, sésame, avocat & sauce vinaigrette aux  
cerises

\*\*\*\*

Raviolis maison avec jambon fumée, crème au fromage & sauce alfredo

\*\*\*\*

Filet de veau avec gratin de herbes aromatiques, lime, crème à l'aubergine fumée

\*\*\*\*

Brownies aux noisettes, biscuits à vanille croquants & sauce au Jack Daniel's

Café filtre

Mini gâteaux

PIECE MONTÉE EST COMPRIS

BOISSONS ILLIMITÉS GRATUITS: VINS, BIÈRES, SODAS, JUSES, EAU

Nombre des personnes minimum 20 nombre des personnes maximum 100

Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



## Exécutive Gala Menu 1

Soupe au salade grecque avec crevettes, mousse à l'ouzo & olives Kalamon

\*\*\*\*

Saumon fumée avec crème acidulée raifort, caviar, huile et jus de citron avec basilic

\*\*\*\*

Risotto à la daurade avec safran de Kozani & marathoriza

\*\*\*\*

Sorbet rafraîchissant à la mangue et menthe

\*\*\*\*

Filet de veau de lait avec crème de petits pois, carotte caramélisées & sauce au vin Marsala

\*\*\*\*

Barre chocolat blanc avec coulis de mûres & gelée d'amaretto

\*\*\*\*

Variété de fromages grecques et internationales

\*\*\*\*

Café filtre et variétés de thé

\*\*\*\*

Mini-gâteaux au chocolat & friandises

## Exécutive Gala Menu 2

Cocktail de homard avec crème à l'avocat, coriandre et caviar perle noire

\*\*\*\*

Feuilles tendres de légumes avec croquettes de halloumi et vinaigrette rafraîchissant de poivrons de Florini au four avec vinaigre Assyrtiko

\*\*\*\*

Filet de daurade avec tarte à la caviar salé & sauce au champagne

\*\*\*\*

Sorbet au citron rafraîchissant avec vodka Belvédère

\*\*\*\*

Filet de veau avec sauce aux champignons des bois

\*\*\*\*

Minestrone de fraises avec menthe & mousse au yogourt

\*\*\*\*

Sphère en chocolat avec mousse aux fruits des bois & sauce au caramel

\*\*\*\*

Variété de fromages grecques et internationales avec confiture

\*\*\*\*

Café filtre et variétés de thé

Mini-gâteaux au chocolat & friandises

PIECE MONTÉE EST COMPRIS

BOISSONS ILLIMITÉS GRATUITS: VINS, BIÈRES, SODAS, JUSES, EAU

Nombre des personnes minimum 20 nombre des personnes maximum 60

Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



# 3. MENUS ABORDABLES EN BUFFETS

## Déjeuner - Cocktail Buffet no1

### Station no1

Tomates cerises avec mozzarella et pesto au basilic  
Roulade de tortillas avec poulet et crème épicé d'avocat  
Tartelette au saumon avec crème au fromage et aneth  
Gressin avec saucisse italienne d'olive & crème au poivron fumé  
Pâtes épicés frits  
Variété des olives marinés

### Stationno2

Boulettes de viande cuites sur le grill avec huile, jus de citron et origan  
Brochette mini de poulet avec sauce épicé au moutard Dijon  
Croquettes de riz avec kasseri  
Tarte à l'épinard traditionnel  
Tarte aux saucettes en pâte feuilletée croquant

### Stationno3

Tartes mini aux fruits avec crème à la vanille  
Tarte aux noix traditionnels  
Truffles au chocolat avec noix de coco  
Pièce montée individuel

BOISSONSILLIMITÉSGRATUITS:SODAS, JUSES, EAU  
BOISSONAVEC PRIX:VINS, BIERES, BOISSONS ALCOOLISÉS

\*Temps d'attente maximum 2 heures

\*Nombre des personnes minimum 100 nombre des personnes maximum 400

\*Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



## Déjeuner - Cocktail buffet n°2

### Station no 1

Tortilla fourrée à poulet, gouda, laitue et crème à la moutarde  
Saumon fumé avec crème au fromage et lime  
Variété des fromages grecques et internationales avec accompagnements  
Gressins, crackers et fruits secs  
Bruschettas mini avec tomate et basilic  
Pâtes épicés frits  
Variété des olives marinés

### Station no 2

Calamar frit avec sauce tartare  
Boulettes de courgettes avec sauce au yaourt rafraîchissant et citron  
Saucettes traditionnels cuits sur le grill avec accompagnements  
Tarte ouverte avec épinard et champignons  
Cuisses de poulet grillées avec sauce BBQ

### Station no 3

Plateau avec fruits fraîches d'époque  
Mousse au chocolat blanc avec amaretto  
Saragli avec fruits à coque et cannelle  
Tiramisu traditionnel  
Pièce montée individuel

BOISSONS ILLIMITÉS GRATUITS: SODAS, JUSES, EAU  
BOISSONS AVEC PRIX: VINS, BIERES, BOISSONS ALCOOLISÉS

\*Temps d'attente maximum 2 heures

\*Nombre des personnes minimum 100 nombre des personnes maximum 400

\*Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



## Lunch - Cocktail buffet no3

### Station no 1

Baguette au blé complet avec dinde et manouri  
Tartelettes avec aubergine au four et anthyros  
Brioche mini avec filet de poulet, légumes & sauce au parmesan  
Bruschetta avec tomate, manouri & basilic  
Involtini de saumon fumé avec caviar et crème de fromage  
Variété des fromages grecques et intentionnels avec accompagnement  
Gressins, crackers, fruits secs  
Boulettes de fromage avec poivron de Florini et pâte d'olives  
Pâtes épicés frits  
Variété des olives marinés

### Station no 2

Filet de poulet avec sauce aux tomates séchées et crème  
Pitas avec épinards et fromage traditionnels  
Boulettes de viande cuites sur le grill avec huile, jus de citron et origan  
Médallions de porc avec sauge et bacon  
Saucisses traditionnels cuits sur le grill avec accompagnements  
Tempura aux crevettes avec sauce aigre douce

### Station no 3

Fruits frais d'époque  
Pâte de chocolat avec noisettes  
Variété de gâteaux sirupeux grecques  
Panna Cotta traditionnel avec coulis de fraise  
Pièce montée individuel

BOISSONS ILLIMITÉS GRATUITS: VINS, BIÈRES, SODAS, JUSES, EAU

\*Temps d'attente maximum 2 heures

\*Nombre des personnes minimum 100 nombre des personnes maximum 400

\*Ces prix dessous n'inclure pas de TVA



# Litohoro Olympus Resort

Πλάκα Λιτοχώρου | 60200 Πιερία

τ 23520 22200 | φ 23520 22207 | κ 6978894741

# Villas and Spa

[www.litohororesort.gr](http://www.litohororesort.gr) | [info@litohororesort.gr](mailto:info@litohororesort.gr)

## Ο ΓΑΜΟΣ ΜΟΥ

ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ΓΑΜΩΝ

BACHELOR PARTY

ΔΕΞΕΙΩΣΕΙΣ

ΒΑΠΤΙΣΕΙΣ | ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΑΡΤΙ

Πλάκα Λιτοχώρου | 60200 Πιερία

τ 23520 22200 | κ 6978894741

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΝΕΟΝΥΜΦΟΥΣ ΔΩΡΟ ΔΙΑΜΟΝΗ ΣΕ

VIP PRIVATE VILLA

