MENU

EXO CATERING

SOMMAIRE

CLICK HERE FOR ENGLISH

BEFORE THE MEAL

1. Pre ceremony drinks & snacks 4
2. Welcome drink 4
3. Welcome snack 5

MENU

1. Modes de service 7
2. Catégories de plats de base 9
2. Catégories de plats optionnelles
    1. Carving | BBQ station | Broches 15
    2. Cooking action station 16
    3. Fruits de mer / Poissons 17
    4. Desserts & douceurs 21
    5. Street food

BOISSONS & SERVICES

1. Boissons de base / Vin en bouteille 23
   Boisson pour les toasts / Café
2. Open bar / Cocktails / Late night snack 24

INFORMATIONS

1. Tarification de l'événement 27
2. Politique tarifaire 29





BEFORE THE MEAL

PRE-CEREMONY | WELCOME DRINK & SNACK

PRE- CEREMONY

Une attention pour vos invités, avant ou pendant la cérémonie, avec un buffet de douceurs traditionnelles, des rafraîchissements ou un cocktail léger

douceurs traditionnelles

1. Pasteli sur feuille de citronnier
2. Xerotigana (pâtisserie frite au miel)
3. Psaraki
4. Assortiment d'amygdalota (douceurs aux amandes)

refreshments

1. Limonade maison
2. Eau aromatisée aux fruits

WELCOME DRINK

Accueillez vos invités sur le lieu de réception avec un vin pétillant ou un spritz

vins pétillants *veuillez consulter la carte des vins*

Vin pétillant grec / Prosecco / Cava / Champagne

spritzes

1. Elderflower – *sauvignon, elderflower liqueur, soda*
2. Campari - *prosecco, Campari or red bitter, soda*
3. Aperol – *prosecco, Aperol, soda*
4. Pink Aperol - *pink grapefruit, Aperol*
5. Gangham – *prosecco, limoncello liqueur, tonic*
6. Pink Masticha – *pink grapefruit, lemon juice, masticha liqueur*
7. Bellini peach - *prosecco, peach puree, soda*
8. Fruit Cup - *prosecco, bianco & rosso vermouth, soda*
9. Gin basil* - *gin based, basil syrup, lemon juice, lemon tonic*
10. Hi Life* - *gin based, chardonnay white wine, elderflower, soda*

WELCOME SNACKS

grazing table

comprend tous les snacks de la liste

1. Assortiment de produits de Tinos : fromages, charcuteries, artichauts, câpres, criste-marine (kritamos), olives, tomates séchées au soleil
2. Assortiment de pains : pain au levain, biscotte à l'anis, gressins, biscotte à la caroube
3. Assortiment d'huiles d'olive, concentré de tomate
4. Fruits, fruits secs, confiture maison
5. Verrine de sauce tomate fraîche et boulette de fromage de Tinos
6. Macaron salé à la crème de fromage de Tinos, pavot & louza

verrine

1. Mousse de fromage de Tinos à la menthe, chutney de tomate ou confiture maison
2. Mousse de taramosalata, sauce à la betterave
3. Pomme de terre grenaille à la crème de kopanisti de Tinos
4. Carré d'aubergine fumée à la crème de feta
5. Sauce tomate fraîche et boulette de fromage de Tinos
6. Fromage frais de Tinos, tomate cerise & huile d'olive aromatisée au persil, aneth & menthe (en pipette)
7. Mousse de poivron de Florina à la crème de fromage de chèvre

bruschetta

sur pain à l'anis fait main

1. au katiki de Domokos, hiromeri de Tinos (jambon de porc) & figue sèche
2. à la mousse d'artichaut, criste-marine marinée & câpres
3. au fromage de Tinos à la menthe, câpres & tomate séchée au soleil
4. au fromage de Tinos au pavot, figue sèche & roquette
5. à la mousse de kopanisti de Tinos, tomates cerises sautées, thym & origan
6. à la mousse de fromage de Tinos à la menthe, chutney de tomate ou confiture maison
7. à la graviera de Tinos, tomate séchée au soleil & câpres de Tinos
8. à la courgette sautée, menthe & gros sel

fruits de mer

1. Crostini à la fava & poulpe caramélisé
2. Crostini à la mousse de tarama, boutargue de Missolonghi & huile d'olive aromatisée
3. Tartare de pagre rouge
4. Ceviche de pagre rouge
5. Sushi rolls Hosomaki (Tekka, Shakke, Kappa, Local fresh fish)
6. Sushi rolls inside out (California, Tempura, Spicy tuna, Dragon roll, Salmon avocado, smoked salmon, etc)
7. Sushi Nigiri

EXO CATERING

MENU

1. modes de service
- buffet | family style | plated etc.

2. catégories de plats de base
- incluses dans le coût de base

3. catégories de plats optionnelles
- carving | BBQ station | broches
- cooking action station
- fruits de mer / poissons

4. desserts & douceurs



BUFFET STYLE

- CRÉATION D'UN MENU BUFFET : En choisissant le nombre de plats indiqué pour chaque catégorie, vous pouvez composer un menu de base au coût de base correspondant, selon le nombre de vos invités.
- Par ailleurs, en choisissant des plats parmi les catégories (de plats) optionnelles, vous pouvez enrichir le menu et l'adapter à vos exigences particulières :
  1. Carving | BBQ station | Souvla
  2. Cooking action station
  3. Fruits de mer / Poissons
  4. Desserts & douceurs
- Les catégories (de plats) optionnelles sont signalées dans la liste de plats suivante par un astérisque ou un symbole, comme ci-dessus. Ces plats ne sont pas inclus dans le coût de base et sont proposés avec un supplément, dont vous serez informés en détail après votre choix.
- Consultez les exemples d'événements sur notre site web pour une orientation indicative.

INVITÉS	CATÉGORIES DE BASE								TOTAL DES PLATS DU COÛT DE BASE
	SALADES & SALADES CRÉMEUSES (DIPS)	PLATEAU FROMAGES & CHARCUTERIES	PLATS FROIDS	PLATS CHAUDS	VEGETARIAN	PÂTES	PLATS PRINCIPAUX	ACCOMPAGNEMENTS	
≤ 100	4	1-2	1-2	1-3	0-1	1	3-4	2	16
100 - 149	4-5	1-2	1-3	2-3	0-1	1	4	2	16-18
150 - 199	5-6	1-2	1-3	3	1	1	4	2	18-20
200 - 250+	5-7	1-2	1-2	3-4	1	1	4-5	2	20-22

BUFFET STATIONS

- Outre la formule ci-dessus, vous pouvez également créer un menu sous forme de buffet, avec les plats répartis par catégorie. Par exemple, Stand 1 : Végétarien | Stand 2 : BBQ station & cuisine en direct | Stand 3 : Salades & Entrées, Stand 4 : fruits de mer, etc.
- Si vos choix comprennent des plats issus des catégories (de plats) optionnelles suivantes, comme ci-dessus, ceux-ci sont proposés avec un supplément dont vous serez informés en détail une fois votre choix effectué.

STAND NO1	STAND NO2	STAND NO3	STAND NO4
Salads & Appetizers	Vegetarian	BBQ station & live cooking	fruits de mer

FAMILY STYLE

Avec le service à la famille, tous les plats sont servis au centre de la table pour **4 ou 6 personnes**

i. 2 - 3 Salades
ii. 2 - 4 Entrées & accompagnements
iii. 1 – 3 Plats principaux *(végétarien, viande, poisson)*

PLATED SERVICE

i. 1er plat *individuel*
ii. 2e plat *individuel*
iii. 3e plat principal *individuel*

- Avec ce mode de service, le premier ou le deuxième plat individuel (ou les deux) peut être remplacé par des plats au centre de la table, comme dans le service à la famille.
- Consultez les exemples d'événements sur notre site web pour une orientation indicative.

COCKTAIL TO SEATED DINNER

L'événement se divise en deux phases distinctes :
Phase 1 (Cocktail / Réception) : Comprend un **Grazing Table** (le spectaculaire buffet présenté page 5 « welcome snacks ») et un **Live Cooking Station** (stations de pâtes / risotto, etc.). Les invités restent debout, circulent et font connaissance.
Phase 2 (Service à l'assiette) : Après le temps prévu, les invités sont conduits à leur place pour le repas principal, servi individuellement à table.

STREET FOOD STYLE

- Une combinaison de stations d'action avec des plats de cuisines du monde pouvant être préparés en direct **lors d'une réception debout**.
  - Gyros, Burgers, Tacos, Risotto, Sushi station
- Ce service est proposé **dans des cas et à des dates particuliers**.

SALADES

1. Salade classique tomate-concombre avec bâtonnets de concombre, oignon, poivron, criste-marine & biscotte **v**
2. Salade grecque aromatique avec bâtonnets de concombre, fromage de Tinos aromatisé, câpres, origan frais, menthe & marjolaine
3. Tomates cerises (ou tomate) avec sauce tomate, câpres, criste-marine & petroma (émietté) de Tinos
4. Salade de Tinos avec laitue, roquette, tomate concassée, pignons, raisins secs, louza, graviera de Tinos & vinaigrette au petimezi
5. Roquette aux figues sèches, tomate concassée, orange, raisin, pignons & vinaigrette à l'orange **v**
6. Mélange de haricots aux épinards, roquette, haricots, pois chiches, haricots à œil noir, courgette, oignon frais & sauce au miel, moutarde & orange **v**
7. Épinards, roquette, pomme, noix, bouquets de chou-fleur rôtis, petroma au kopanisti de Tinos, & sauce au tahini, citron, aneth, moutarde & miel
8. Méditerranéenne aux pommes de terre bouillies, poivrons colorés, câpres, oignon, persil & sauce à la moutarde **v**
9. Salade d'artichauts au couscous, tendres morceaux d'artichaut, tomate concassée, concombre, menthe, persil, coriandre, jus de citron **v**
10. Boulgour aux tomates cerises, oignon, pois chiches, haricots, menthe, basilic & anthotyro
11. Taboulé au boulgour, oignon finement haché, tomate, persil, menthe **v**
12. Salade de légumes bouillis : courgette, brocoli, chou-fleur **v**
13. Légumes rôtis (fenouil, betterave, courgette, carotte, poireau & oignon) **v**
14. Haricots à œil noir à l'oignon frais & huile d'olive **v**
15. Lentilles au persil, oignon finement haché, tomate, poivrons colorés, huile d'olive **v**
16. Ampelofasoula (haricots de vigne) (de mi-juin à début août) **v**
17. Salade de pois chiches aromatique à l'oignon frais & sec, courgette, poivron de Florina, ail, romarin, thym, jus de citron **v**

SALADES CRÉMEUSES (DIPS)

18. Pâte de betterave au tahini **v**
19. Salade de betterave à la pomme acide & noix
20. Melitzanosalata (dip d'aubergine) **v**
21. Fava aux oignons caramélisés **v**
22. Tzatziki
23. Taramosalata traditionnelle
24. Rengosalata traditionnelle (dip de hareng fumé)
25. Dip de persil **v**

PLATEAU DE FROMAGES

26. Tinos
    1. graviera
    2. fromage « bouchée » en variantes (À l'ail & menthe / Thym & ail / Paprika doux / Pavot / Sésame noir)
    3. volaki
    4. malathouni (fromage traditionnel de forme ronde, au goût particulièrement beurré, croûte ferme et cœur tendre)
    5. kariki * (fromage traditionnel affiné dans une courge séchée, au goût entre le roquefort, le gorgonzola et le kopanisti de Tinos)
    6. kopanisti
    7. ladotyri
27. Grecs & Européens
    1. feta
    2. roquefort
    3. gorgonzola
    4. parmigiano
    5. pecorino
    6. mozzarella
    7. Brie

PLATEAU DE CHARCUTERIES

28. Charcuteries de Tinos
    1. louza (porc salé traditionnel)
    2. hiromeri (cuisse de porc)
    3. saltsisi (saucisse à l'ail)
    4. filet mignon de porc *
    5. salami
29. Charcuteries européennes
    1. Jamon
    2. Prosciutto
    3. Chorizo
    4. Cecina
    5. Coppa
    6. Bresaola

ENTRÉES FROIDES

30. Coin de Tinos **v**
    1. artichauts, tomate séchée au soleil, câpres, olives & criste-marine
31. Tarte maison garnie de :
    1. graviera, ciboulette, menthe & tomate cerise
    2. graviera, porc fumé, poireau & tomate séchée au soleil
    3. graviera, courgette, oignon, pomme de terre, tomate & feta
    4. graviera, épinards, blettes, oignon frais, aneth & feta
    5. graviera, artichaut, oignon, tomate & aneth
32. Dolmadaki (feuille de vigne farcie) au boulgour, ciboulette, tomate, & menthe **v**
33. Piments cornes farcis à la feta, feuilles de menthe, tomate concassée & oignon

ENTRÉES CHAUDES

34. Tourte au fromage avec fromages de Tinos
35. Tourte aux herbes avec blettes, poireau, épinards & feta
36. Tourte à l'artichaut avec tendres morceaux d'artichaut, carotte & feta
37. Tourte au poireau
38. Tourte à la courgette
39. Aubergines à la sauce & graviera
40. Artichaut farci au fromage de chèvre, épinards, blettes & aneth
41. Champignon portobello farci à la graviera, anthotyro, épinards, blettes & oignon
42. Pomme de terre farcie au porc fumé, poireau, graviera & tomate séchée au soleil
43. Pomme de terre farcie à la tomate, oignon, menthe & feta

PÂTES

Choix de pâtes :

Penne, farfalle, lasagnes, coquillettes, skioufichta & rigatoni

44. À la sauce tomate aromatique & fines herbes **v**
45. Aux champignons, lard & tomate
46. Au pesto **v** *
    1. De basilic
    2. Mélange menthe, aneth & persil
    3. De persil
    4. D'aneth
47. Au poireau, carotte, poivrons rouges, graviera de Tinos, basilic & crème blanche

VEGETARIAN

48. Pastitsio de légumes aux lasagnes
49. Imam d'aubergine **v**
50. Briam ratatouille **v**
51. Tomates farcies **v**
52. Steak de légumes **v**
53. Aubergine farcie au boulgour & anthotyro
54. Courgette farcie à l'assortiment de champignons & riz **v**

PLATS PRINCIPAUX

porc

55. Côte d'échine de porc au romarin & sauce au petimezi
56. Farci à la graviera de Tinos, tomate séchée au soleil, lard & fines herbes
57. Côte d'échine de porc au jus de citron, moutarde, romarin & thym
58. Poitrine ou côtelettes de porc **grillées**
59. Filet mignon de porc **grillé**

bœuf

60. Steak haché (100 % bœuf) **grillé**
61. Épaule de bœuf à la bière brune *(sous vide)*
62. Bœuf « pontiki » (macreuse à bifteck) au raki de Tinos & fines herbes *(sous vide)*

poulet

63. Sauce blanche, sumac & champignons frais
64. Cuisse effilée au thym & vin blanc
65. Ballottine aux épinards & feta *(sous vide)*
66. Brochette au sésame
67. Cuisse effilée, sauce au vin blanc, moutarde & pavot
68. Côtelettes d'agneau **grillées**
69. Steak aux fines herbes **grillé**

agneau / chevreau

70. Au poireau, sauge & romarin
71. Kleftiko : agneau effilé aux fines herbes & graviera
72. Traditionnel au four

ACCOMPAGNEMENTS

76. Pommes de terre au four
    1. Grenaille au beurre & fines herbes
    2. au gros sel & fines herbes
77. Riz
    1. blanc au poireau, oignon frais & aneth
    2. aromatique aux poivrons colorés, flocons de piment doux boukovo
    3. riz semi-sauvage aux pignons
78. Purée
    1. de céleri-rave | de légumes | de pommes de terre

CATÉGORIE OPTIONNELLE

CARVING

*Il s'agit d'un **Carving Station**, au buffet, où le chef découpe en direct de grosses pièces de viande rôtie (ou crue) devant les invités.*

- Poitrine de porc croustillante caramélisée avec sauces aux légumes & à l'orange *(cuisson lente)*
- Travers de bœuf (sidirodromos) *(cuisson lente)*
- Poitrine de bœuf à la bière brune *(sous vide)*
- Filet de bœuf au raki de Tinos & fines herbes *(sous vide)*
- Tartare de bœuf

BBQ STATION

Choix de bœuf (grec, espagnol, français, Black Angus, Wagyu, etc.)

- **Maturation classique** : Entrecôte / Filet / Faux-filet / Bavette / Picanha
- **Maturation à sec *45+ jours*** : T-bone / Tomahawk / Entrecôte

---

BROCHES

Choix de viande

- Agneau / chevreau
- Cochon de lait
- Kontosouvli (broche de porc)

Sauces d'accompagnement :

- Sour cream / Tar-tar sauce / BBQ sauce / Béarnaise

CATÉGORIE OPTIONNELLE

COOKING ACTION STATION

*Il s'agit d'une **Live Station**, au buffet, où le chef cuisine en direct du risotto, des pâtes ou du kritharoto (orzo).*

t e r r a

1. Risotto aux noisettes, pesto de roquette & asperges
2. Risotto aux champignons & huile de truffe
3. Risotto à l'assortiment de champignons sauvages & Martini
4. Risotto à la betterave & graviera de Tinos affinée
5. Gamopilafo crétois (pilaf de mariage)
6. Linguine au porc fumé de Tinos, graviera de Tinos & œuf

m a r e

1. Calamarata au fenouil, zeste de citron vert & crevettes
2. Pâtes au homard (prix au kilo)
3. Pâtes aux crevettes
4. Linguine aux moules, palourdes lisses, crevettes, déglacées à l'ouzo
5. Linguine à l'encre de seiche & oursin
6. Risotto aux fruits de mer à l'ouzo
7. Risotto à l'encre de seiche & calamar
8. Kritharoto (orzo) aux fruits de mer & safran
9. Kritharoto (orzo) au calamar & fromage de Tinos
10. Moules, praires, palourdes lisses à la vapeur

CATÉGORIE OPTIONNELLE

FRUITS DE MER

crus ou salés

1. Tartare de bar / pagre rouge
2. Ceviche de bar / pagre rouge
3. Anchois & sardines marinés
4. Lakerda (bonite salée)
5. Oursin au citron vert
6. Poulpe bouilli à l'huile & origan
7. Salami de poulpe
8. Praires & palourdes lisses
9. Huîtres
10. Dolmadaki au boulgour & poulpe

plats principaux

1. Poulpe déglacé au vin rouge & petimezi
2. Crevettes à la crème déglacées à l'ouzo & aneth
3. Saganaki aux crevettes & moules
4. Calamar à la sauce moutarde, câpres & fines herbes
5. Homard à la moutarde & aneth
6. Morue frite
7. Crevettes, homard, crabes, poulpe, calamar

poissons

1. Poisson frais grillé *(mérou doré, denté commun, steira, mérou, etc.)*
2. Filet de pagre rouge en papillote à l'ouzo, citron & fines herbes
3. Filet de pagre rouge en papillote à la tomate, câpres & fines herbes

CATÉGORIE OPTIONNELLE

DESSERTS

tous les desserts de la liste proviennent de la pâtisserie Mesklies

Buffet & à l'assiette

1. Gâteau mixte aux biscuits & fraises (part de 100 g).
2. Verrine 100 g : desserts individuels en verre, aux saveurs telles que
    1. Profiterole
    2. Tiramisu
    3. Black forest
    4. Mousse au chocolat noir, sauce aux fraises & biscuit
    5. Banoffee
    6. Cheesecake.
3. Tarte au citron au fromage de Tinos
4. Tarte aux fruits
5. Yaourt aux confitures en cuillère
6. Tarte au chocolat
7. Tarte à l'orange
8. Baklava en bouchées
9. Fontaine de chocolat avec fraises, bananes & biscuits
10. Fondue au chocolat + toppings

pastry station

12. Glace : choix de trois parfums en cornet ou en coupe + toppings
13. Sorbet citron aux feuilles de menthe & sucre roux
14. Sorbet melon & glace vanille
15. Loukoumades (beignets au miel)
16. Pavlova aux fruits
17. Crème brulee



BEVERAGES & SERVICES

BOISSONS DE BASE | VIN EN BOUTEILLE TOASTS | CAFÉ | OPEN BAR | LATE NIGHT SNACKS

CATÉGORIE OPTIONNELLE

BOISSONS DE BASE

les boissons de cette catégorie sont offertes dans le coût de base

- Boissons gazeuses grecques
- Bières / bières sans alcool (0 % alc.)
- Eau en bouteille / eau gazeuse

VIN EN BOUTEILLE

Choix de la catégorie de vin en bouteille

- Advanced à partir de 10 €/bouteille
- Deluxe à partir de 15 €/bouteille
- Premium à partir de 25 €/bouteille
- Customized droit de bouchon €/bouteille (pour les vins hors carte ou ceux fournis par le client pour l'événement)

SPEECHES

- Choisissez dans la **carte des vins** la boisson pour les toasts

CAFÉ

- Espresso
- Café filtre
- Thé
- Café grec

CATÉGORIE OPTIONNELLE

OPEN BAR

Service

- Bar à cocktails en bois entièrement équipé.
- Équipement professionnel (barware, passoires, shakers Boston, broyeurs de glace, tapis de bar, cuillères de bar, pailles, serviettes en papier, etc.)
- Cadre d'affichage des cocktails.
- Verres highball & old-fashioned
- Ingrédients de haute qualité pour les cocktails & boissons classiques (purées de fruits frais, fruits frais, sirops faits maison, etc.)
- Boissons gazeuses, liqueurs, sirops, bitters.
- Glace (en glaçons & pilée).
- Tenue appropriée du personnel
- PERSONNEL : bartenders
- SPIRITUEUX : Gin / Rhum / Vodka / Tequila / Whisky / Campari, etc.
- COCKTAILS : Création de cocktails
- LATE NIGHT SNACK: Mini Hot dogs & mini hamburgers

cocktails

1. Mojito
2. Daiquiri
3. Margarita
4. Paloma
5. Negroni
6. Caipirinha
7. Passion fruit Caipiroska w/ vodka (sweet & sour)
8. Zombie w/ Anejo (dark rum), passion fruit, orange juice & Falernum liqueur
9. Refreshing Cucumber w/ gin & homemade ginger syrup (spicy)
10. Pineapple blossom w/ rum & homemade sorbet lemon (lemon)
11. Coconut vs Mango w/ Aperol & plata tequila

late night snack

1. Hotdogs (offerts avec l'open bar)
2. Mini hamburgers (offerts avec l'open bar)
3. Hotdogs à la carotte caramélisée
4. Pasta station
5. Risotto station
6. Gyros station



INFORMATIONS

TARIFICATION DE L'ÉVÉNEMENT | POLITIQUE TARIFAIRE

TARIFICATION DE L'ÉVÉNEMENT

EXO CATERING

A. le coût de base comprend :

des plats des catégories de base :

- salades
- salades crémeuses (dips)
- fromages
- charcuteries
- entrées froides
- entrées chaudes
- pâtes
- vegetarian
- plats principaux
- accompagnements
- pain & fruits

Le nombre de plats à choisir est proportionnel au nombre d'invités ou au mode de service (voir p. 7 & 8)

équipement de base :

- tables de banquet ou rondes avec nappe blanche
- serviettes en tissu
- verrerie
- couverts
- matériel de service, etc.

personnel :

- maître d'hôtel / serveurs / accueil / débarrassage / responsable de l'événement

Le nombre de membres du personnel est proportionnel au nombre de vos invités

boissons de base :

- Boissons gazeuses grecques
- Coca-Cola
- Bières / bières sans alcool (0 % alc.)
- eau en bouteille & eau gazeuse

EXO CATERING

TARIFICATION DE L'ÉVÉNEMENT

B. *vous pouvez enrichir votre menu en choisissant des plats parmi les*

catégories optionnelles

- BBQ station & carving
- Cooking action station
- Fruits de mer / poissons
- Plated menu
- Desserts & douceurs

C. *vous pouvez enrichir votre événement en choisissant de services tels que :*

- Pre-ceremony
- Welcome drink & snack
- Vin en bouteille
- Toast beverage
- Café
- Open bar & late-night snacks

D. *vous pouvez enrichir votre événement en choisissant un équipement supplémentaire ou différent tel que :*

- Chaises
- Tables
- Textiles
- Vaisselle
- Autres meubles

Téléchargez ici le catalogue depuis notre site web

POLITIQUE TARIFAIRE

1. Le coût final par personne est calculé à partir du coût de base A (proportionnel au nombre de vos invités) et des choix que vous effectuez parmi les catégories B, C, & D de la page 25.

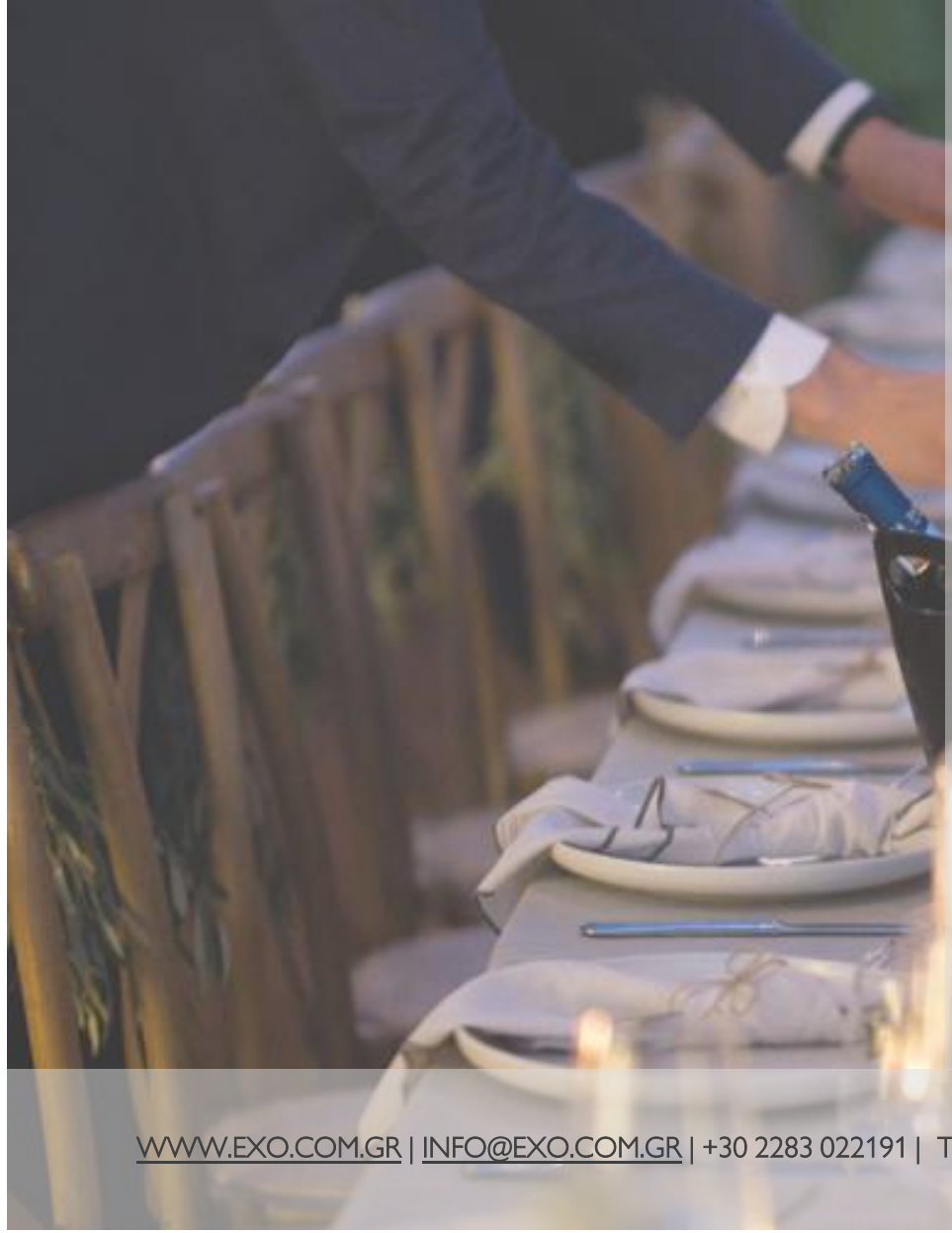
2. Les photographes, décorateurs, DJ, musiciens et autres prestataires qui ne font pas partie du personnel du traiteur et restent sur le lieu de l'événement pour être servis sont facturés ½ (un pour deux), soit 2 prestataires = 1 personne. La réduction s'applique à partir de plus de 100 invités.

3. Les enfants de 3 à 12 ans sont facturés 1/3 (un pour trois), soit 3 enfants = 1 personne. À partir de 13 ans, ils comptent comme des adultes. La réduction s'applique à partir de plus de 100 invités

4. Vous devez nous communiquer le nombre exact de vos invités quatorze (14) jours avant l'événement. Ce nombre sert au calcul du coût final de l'événement, quel que soit le nombre d'invités présents. *Vous pouvez uniquement ajouter des invités jusqu'à deux jours avant l'événement.

5. Le nombre minimum facturé est de 100 invités ; pour les micro-mariages de moins de 80 invités, une réduction est accordée sur le coût de base total.

6. Pour nos services hors de Tinos, les billets de ferry et l'hébergement du personnel sont facturés en supplément.



We craft recipes with the understanding that flavors are fragrances, memories, and emotions from moments in our lives, even before they reach our plates.



WWW.EXO.COM.GR | INFO@EXO.COM.GR | +30 2283 022191 | TINOS ISLAND GR