



Planet Oasis

Dîner de gala sous la tente berbère géante
Descriptif & fiche technique



MENU

Mezze à la tunisienne
Assortiment d'amuses bouche

Première entrée
Velouté de légumes verts

Deuxième entrée
Tourte aux crevettes

Plat principal
Ballottines de dinde farcies à la menthe, riz à l'oriental

Dessert Maison
Nougat glacé, coulis de fruit rouge

Corbeille de fruits de saison
Thé à la menthe et ses pâtisseries

Vin

Jour et Nuit rouge et rosé (1er cru AOC Sidi Salem)





AMBIANCE



L'Agora de Planet Oasis
Le cadre idéal pour vos soirées de gala



La tente berbère géante
Un espace de 500 m² chauffé, privatisé et totalement imperméable



L'art de table



FICHE TECHNIQUE

L'Agora

- Boutiques d'artisanats (verres soufflés, pierres taillées, galeries d'art...)
- Espaces salons avec fauteuils en fer forgé, parasols et tables basses
 - Bar à cocktail en bois de palmier
 - 2 bassins et fontaines éclairés
 - 2 blocs sanitaires (hommes et femmes)

Une équipe et une logistique à votre service

- 1 serveur pour 3 tables (soit 24 couverts)
- 2 postes de dressage sous la tente : 4 tables chaudes et 8 « shiffing dish »

Décoration de la tente

- Tapis en damier au sol
 - Voilages organza
- Vases 80 cm sur table et décoration florale
 - Véritables tapis Ahrem suspendus
 - Chaises en fer forgé
 - Habillage des pieds de chaises en tafta
 - Postes dressages et podium rétro-éclairés
- Décoration en rideaux de fils blancs (côtés entrée et scène centrale)
 - Lustre central géant

FICHE TECHNIQUE

Suite

Sonorisation & Régie

- 4 enceintes D&B audio E3 4X160 w
- Caisson de basse D&B audio E18 300w
 - Console de mixage Mackie
 - Micro HF Shure Beta
- 2 enceintes D&B audio E3 4X160 w (retour régie)
- PC et logiciel SUNLIGHT (commande lumières)

Lumière

- 32 Pars 64 et 6 Pars 56
- 8 gradateurs de commande RVE 6 x 10A
 - 2 têtes pivotantes spot 575
 - 2 échangeurs de couleurs 1800 w