

MENU FESTIF



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE JUS FRUITS FRAIS ET PRESSÉS

COCA, ORANGINA, JUS DE FRUITS, SCHWEPPE, PERRIER EAU MINÉRALE ET EAU GAZEUSE

EN OPTION : WHISKY, PUNCH MAISON, VODKA, BIÈRE PRESSION

AMUSE-BOUCHES (7 PIÈCES PAR PERSONNE) À L'ASSIETTE

- ☐ MINI BOUCHÉE DE PALMISTE
- ☐ TATAKI DE THON MARINÉ
- ☐ BEIGNET DE CAMARONS
- ☐ MINI MARMITE DE LA MER AUX LÉGUMES LONTAN
- ☐ TAPAS CRÉOLE (BICHIQUE, GUÊPES, CHEVAQUINE)
- ☐ CASSOLETTE DE MAGRET ET MOUSSELINE DE PATATE DOUCE À LA VANILLE
- ☐ PANIER CRÉOLE (SAMOUSSA, BEIGNET DE CREVETTE, BEIGNET DE FRUIT À PAIN À LA MORUE)



2 ÈME PARTIE : BUFFET ENTRÉES ET PLAT CHAUD

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE

BUFFET D'ENTRÉES (4 ENTRÉES)

- ☐ BALLOTINE DE VOLAILLE MARBRÉE AU FOIE GRAS
- ☐ MÉDAILLON DE SAUMON ET LÉGINE AUX ÉPICES
- ☐ SALADE FERMÈRE (SALADE VERTE, TOMATE, MAGRET DE CANARD FUMÉ)
- ☐ SALADE DE CHOU COCO

PAINS ET VINAIGRETTE VOUS SERONT PROPOSÉS

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS AU CHOIX)

- ☐ POULET FERMIER AUX PALMISTES FRAIS
- ☐ CANARD BRAISÉ AUX LETCHIS
- ☐ CIVET DE CERF AU VERMOUTH
- ☐ CARRY DE COLLET DE LÉGINE
- ☐ DUO DE POISSON ET CAMARONS AU CURRY ET LAIT DE COCO
- ☐ CREVETTES À LA CANTONAISE

ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, GRAINS, BRÈDES OU LÉGUMES POÊLÉS ET ROUGAILS

DESSERT : FOURNI PAR LE CLIENT

EN OPTION : VOIR LA LISTE DES SUCRÉES

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

