

MENU FESTIF



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE JUS FRUITS FRAIS ET PRESSÉS

COCA, ORANGINA, JUS DE FRUITS, SCHWEPPES, 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 MOUSSLINE 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 FERMIÈRE (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 POËLÉS ET ROUGAUX

DESSERT : FOURNI PAR LE CLIENT

EN OPTION : VOIR LA LISTE DES SUCRÉES

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

