

MENU TRADITION



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE JUS FRUITS FRAIS, COCA, ORANGINA, SCHWEPPE, EAU MINÉRALE
ET EAU GAZEUSE

EN OPTION : WHISKY, PUNCH, BIÈRE

AMUSE-BOUCHES EN BUFFET

- ☐ PANIER CRÉOLE (SAMOUSSA, BONBON PIMENT, BEIGNET SONGE)
- ☐ COUPELLE DE MOUSSE D'AVOCAT ET SAUMON, MARINÉ À L'ORANGE
- ☐ CROUSTADE DE FRUITS DE MER AUX CHAMPIGNONS
- ☐ MINI BRIOCHE AU CITRON, RILLETTE DE THON AU COMBAVA
- ☐ ASSORTIMENT DE TAPAS (FROMAGE, CHORIZO, JAMBON SEC)
- ☐ CUILLÈRE DE LÉGÈNE, MARINÉ AU CITRON VERT ET GINGEMBRE

BUFFET D'ENTRÉES (4 PLATS)

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES: EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, COCA, VINS ROUGE ET BLANC (À
LA PASSE)

- ☐ ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE VOLAILLE (TERRINE, GALANTINE...)
- ☐ TERRINE DE POISSON AU CITRON VERT, MAYONNAISE MAISON
- ☐ SALADE FRAÎCHEUR ET LÉGUMES GRILLÉS
- ☐ GRATIN DE PATATE DOUCE AUX ÉPICES, FAÇON DAUPHINOISE PAINS ET
VINAIGRETTE VOUS SERONT PROPOSÉS



BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS AU CHOIX)

- ☐ POULET FERMIER RÔTI ET POMME FONDANTE À LA CRÉOLE
- ☐ POULET FERMIER AU CHOU COCO
- ☐ CIVET CERF AU VERMOUTH
- ☐ RÔTI DE PORC À LA CRÉOLE
- ☐ CANARD À LA VANILLE
- ☐ FILET DE POISSON EN CARRI (DORADE - VIVANNEAU - BOURGEOIS)
- ☐ FILET DE POISSON AU CURRY ET LAIT DE COCO

ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, GRAINS ET ROUGAILS

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

