

MENU TRADITION



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

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

EN OPTION : WHISKY, PUNCH, BIÈRE

AMUSE-BOUCHES EN BUFFET

- PANIER CRÉOLE (SAMOUSSA, BONBON PIMENT, BEIGNET SONGE)
- COUELLE 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)
- CUILLERE DE LÉGINE, 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

CAFE ET ASSORTIMENT DE THES

