

MIX COCKTAILS



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

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

EN OPTION : WHISKY, PUNCH, BIÈRE, VIN BLANC FRUITÉ

AMUSE-BOUCHES

- ☐ PANIER CRÉOLE (SAMOUSSA POISSON, BONBON PIMENT, TI-NEM POULET)
- ☐ TOAST AU FOIE GRAS MAISON
- ☐ CROUSTADE POULET À L'INDIENNE
- ☐ TATAKI DE MAGRET DE CANARD AU 4 ÉPICES, MOUSSELINE DE CITROUILLE
- ☐ CARPACCIO DE LÉGÈRE SAUCE VIERGE FRUIT DE LA PASSION
- ☐ CROUSTADE D'OIGNON COMPOTÉ FAÇON PISSALADIÈRE
- ☐ BRIOCHE AU CURCUMA ET À LA MOUSSE DE POISSON FUMÉ
- ☐ MINI CROQUE AU JAMBON DE POULET CRÈME DE PARMESAN TRUFFÉ
- ☐ CASSOLETTE DE TARTARE DE THON AU ALGUES JAPONNAISE
- ☐ MINI GRATIN DE PALMISTE AU FRUIT DE MER
- ☐ BROCHETTE DE CREVETTE SAUCE AIL & PERSIL
- ☐ BROCHETTE DE MAGRET SAUCE AU POIVRE DE MADAGASCAR



2 ÈME PARTIE : PLATS CHAUDS

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, SODAS OU JUS

EN OPTION : VIN(S) BLANC ET ROUGE

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS AU CHOIX)

- ☐ CARRI COQ PEÏ AU CHOU COCO
- ☐ CANARD FUMÉ AU GINGEMBRE MANGUE
- ☐ POULET FERMIER BRAISÉ AUX CHAMPIGNON
- ☐ PINTADE RÔTIE À LA CRÉOLE – POMME FONDANTE
- ☐ CIVET DE CERF À LA FORESTIÈRE
- ☐ CARRI DE PORC FRAIS AU PALMISTE
- ☐ SAUTÉ DE CREVETTE À LA CANTONAISE
- ☐ FILET DE POISSON GINGEMBRE – LÉGUME CROQUANT
- ☐ CARI DE COLLIER DE LÉGINE
- ☐ FILET DE POISSON RÔTIE AU FOUR FAÇON TAJINE(OLIVE – FRUIT SEC – CITRON ET TOMATE CONFITE)

ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, GRAINS, LÉGUMES POÊLER ET ROUGAILS

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

