

MIX COCKTAILS



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS ET PRESSÉS, COCA, ORANGINA, SCHWEPPES, 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, MOUSSELLINE DE CITROUILLE
- CARPACCIO DE LÉGINE 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 ROUGAIS
CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

