

BUFFET GOURMET



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

ASSORTIMENT DE JUS DE FRUITS, COCA, ORANGINA, SPRITE, SCHWEPPEES, EAU MINÉRALE
EAU GAZEUSE

EN OPTION : PUNCH (PLANTEUR, COCO, OU AUTRES...), WHISKY (+PERRIER), BIÈRE I
(BOUTEILLE), VIN BLANC + KIR + GIN

AMUSE-BOUCHES (5 PIÈCES PAR PERSONNE) À L'ASSIETTE

- MINI TARTELETTE DE BRÈDES AU POULET FUMÉ
- MINI PIZZA (VIANDE OU POISSON)
- MINI FLAMENKUCH BOUCANÉ VOLAILLE
- BONBON PIMENT
- SAMOUSSA (POULET OU POISSON OU FROMAGE)
- NEM POULET
- PETIT PÂTÉ VOLAILLE
- FEUILLETÉ AU PALMISTE
- WAN TAN DE CREVETTE OU TI NEM
- BEIGNET DE CREVETTE



2 ÈME PARTIE : REPAS SERVI EN BUFFET

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

EN OPTION : VIN(S) BLANC ET ROUGE

BUFFET D'ENTRÉES (5 PLATS AU CHOIX PARMIS)

- SALADE PATATE DOUCE AU POULET FUMÉ
- SALADE EXOTIQUE (AUX CREVETTES)
- SALADE PIÉMONTAISE (POULET)
- ACHARDS DE LÉGUMES
- SALADE COMPOSÉE FRAÎCHEUR
- SALADE MARAÎCHÈRE
- SALADE DE POMME DE TERRE ET MORUE CITRONNÉ AU FINE HERBES
- SALADE OCÉANE (FRUITS DE MER, POISSON FUMÉ, FROMAGE, SALADE VERTE, ...)
- GRATIN DE PAPAYE VERTE POISSON FUMÉ
- GRATIN DE CHOUCOU ET BOUCANÉ VOLAILLE
- GRATIN DE PATATE DOUCE FAÇON DAUPHINOISE
- BALLOTTINE VOLAILLE FORESTIÈRE
- TERRINE DE VOLAILLE AU POIVRE VERT
- FARCE DE VOLAILLE TRADITION
- RÔTI DE VOLAILLE À LA CRÉOLE
- TERRINE DE POISSON AU COMBAVA ET POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
- MÉDAILLON DE POISSON AU CITRON CONFIT ET MAYO MAISON
- ACHARDS DE POISSON TRADITION
- RILLETTE DE POISSON AUX BAIES ROSES
- BROCHETTE DE POISSON ET CREVETTE EN PERSILLADE
- BROCHETTE DE POULET À LA CRÉOLE

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS À CHOISIR)

- CIVET COQ
- COQ MASSALÉ
- CARI COQ FUMÉ AUX POIVRES VERTS
- SAUTÉ DE POULET AUX OIGNONS ET LÉGUMES
- SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS



2 ÈME PARTIE : REPAS SERVI EN BUFFET

- PINTADE AU POIVRE VERT
- CANARD À LA VANILLE
- CARI CANARD GINGEMBRE MANGUE
- EMINCÉ DE PORC SAUCE CAMEL
- RÔTI DE PORC À LA CRÉOLE
- SHOP SUEY DE PORC OU PORC À L'ANANAS
- VINDAYE DE POISSON
- CARI DAURADE AU COMBAVA
- ESPADON SAUTÉ AU GROS PIMENT
- POISSON À L'ORIENTALE FAÇON TAJINE
- FILET DE PERCHE, SAUCE FORESTIÈRE
- FILET DE POISSON GINGEMBRE
- SAUTÉ DE CREVETTE AUX LÉGUMES

ACCOMPAGNÉS DE RIZ, GRAINS ET ROUGAILS

3 ÈME PARTIE : DESSERT

FOURNI PAR LE CLIENT OU EN OPTION À PARTIR DE 5,80 TTC LA PART
AU CHOIX : PIE NEUF, ST JOSÉ, LE PASSIONNÉ, ST FRED, PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE
CAFÉ

