

Menu Antilles (30€/pers)

Cocktail Punch des îles et soft

Assortiment de 8 pièces par personne : Accras Boudin salade de poissons marinés tahitienne
salade d'avocat mini samossas moule farcie agrumes et crevettes brochette de poulet créole

Menu adulte

Gambas flambées au rhum, crème d'agrumes et coco sur achard de légumes Ou Papillote en feuille
de banane de dorade coryphène, gambas herbes thai et coulis crustacés Ou Suprême de poulet et sa
farce aux fruits exotiques Ou Colombo banane de porc

Accompagné d'un riz madras (riz, ananas, et raisin blond) et purée de pomme de terre douce

Assiette de fromages et salade de jeunes pousses

Dessert fourni par vos soins

Café et rocher coco

Menu espagnol (34 euros/ personne)

Cocktail andalou et jus de fruits

Soupe froide de courgette et de fromage frais Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo
Gaspacho Andalou Œuf de caille et petite Tapenade poivron sur bleni Cuillère de crème de morue et
piquillos Boudin noir et confiture d'oignons sur toast grillé

Crème de haricot aux miettes de morue et lamelle de serrano Ou Double gaspacho (tomate et
courgette)

Pave de morue dessalé sur spaghettis de légumes au coulis de piquillos Ou Filet de queue de lotte
aux poivrons et chorizo

Paella (riz rond au safran, jus de volaille, rondelle d'encornets, rondelle, chorizo viande, poivrons,
oignons, poulet grillé, moules décortiquée, queues d'écrevisses, noix de pétoncles, pois gourmands,
ail, petits calamars et 3 crevettes / personne) Ou Blanc de poulet jaune farci aux st jacques à la
crème safran et ses garnitures

Manchego et salade verte

Crème catalane Ou Mousse andalouse Ou Salade de fruits exotiques à la liqueur de litchis et vanille

Café

Menu chinois (36 euros/ personne)

Cocktail litchis à la rose accompagné de brochette yakitori, assortiment de 3 bouchées vapeur, mini nems au crabe et au porc, mini samossa épicé

Soupe chinoise miso au vermicelle Nem thai Salade de crevette au jus de yusu et huile de pistache
Salade au poulet et clémentine Rouleau de printemps Roule asiatique (sushi)

Canard à l'ananas et coriandre Mi xao à la viande, crevette et légumes Sauce de calamar à l'aigre douce Bœuf à citronnelle

Wok de légumes, riz cantonnais et nouilles chinoises

Salade de fruits exotiques à la liqueur de litchis Nougat chinois Croustillant de bananes et gingembre
Smoothie ananas.

Menu mexicain (38€/ pers)

Boisson alcoolisée (à définir) et soft

Assortiment de toast :

plateau petits choux douceurs salées (mousse jambon emmental fleur de paprika , mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette, mousse gésier confiture d'oignon) plateaux wraps (fromages aux herbes jambon serrano, roulé mexicain, roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg) Plateau tradition (quiche lorraine (lardon et champignons), pizza (poivron, oignon, fromage) quiche 4 fromages) Pain surprise terre et mer

Guacamole au thon au citron verte, épices mexicaine et tortillas Ou Salade mexicaine aux aiguillettes de poulet pané, assaisonnement crème fraîche à la purée d'avocat, poivrons et oignons rouges cuit, salade iceberg, cheddar râpé dans sa tortilla séché Ou Assortiment de réductions à la mexicaine (Tortilla, guacamole, tacos à la viande mexicaine, mini enchilada au poulet)

Chili con carne Ou Faritas au poulet et bœuf Ou Travers de porc à la sauce barbecue Ou Brochette de filet et aileron de poulet aux épices

Fromage brebis et vache des Pyrénées

Buffet de dessert :

Apple pie Cheese cake Crème brûlée à la crème catalane Tarte chocolat banane