

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

*Brochette de 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*

Suprême de poulet farci aux fruits exotiques et sa sauce colombo

Ou

Colombo banane de porc antilles

*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

Gratin de fruits exotique

Ou

Mouse banane et passion

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 sut 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

Menu médiéval

Cocktail à 8€/pers

Hypocras (à définir)

Toast salers aux pruneaux
Verrine de pois cassé au citron et au coriandre
Toast fromage frais et radis rouge
Salade de lentilles aux légumes
Œuf mimosa
Soupe de carotte au cumin
Omelettes aux herbes
Caviar d'aubergine

Diner à 36€/pers

Gros Saucisson, boudin aux pommes
Terrines (campagnarde, de gibiers, rillette d'oie)
Tartes aux champignons
Tartes aux poireaux
Saucisson en brioche et son jus

Jambon braisé au miel et au vieux pineau
ou
Cochon de lait farci (supplément 5€/pers)

Accompagné de grosses pommes de terre (crème fraîche, beurre, herbes fraîches au choix) et flan provençal

Fromage fondu dans une marmite avec de grosses tranches de pain et Salade

Pain perdu
Crème brûlée
Chausson aux pommes
Riz au lait
Far au pruneau
Poire au vin
Pain d'épices