

Menu du 31 décembre 2020

Buffet des Entrées

Filet de thon mi- cuit au sésame sauce thaï
Foie gras de canard et pain vanillé
Guacamole d'avocat et petite salade au crabe
Terrine de gibier
Petite ballotine de poisson peï à la crème de citron vert
Tartare de mangue aux fruits de la passion et Saint-Jacques rôtie
Salade de cresson à la vinaigrette créole

Buffet des Plats Chauds

Civet z'oie aux letchis
Mignon de veau braisé, jus de romarin et orange confite
Tournedos d'espadon au jus de langouste
CARRY camarons au combava
Riz basmati
Lentilles de Cilaos
Gratin dauphinois
Printanière de légumes au beurre d'herbes

Buffet des Desserts

Entremet aux 3 chocolats
Mille feuilles vanille fraise et pistache
Mousse légère à la mangue et framboises
Gourmandises créoles
Brunoise de fruits de frais
Macarons
Letchis

Tarifs: 100 € par adulte hors
boissons
30 € par enfant de 4 à 12 ans

ANIMATION AVEC ROSE METYS

CONFORMEMENT AUX MESURES SANITAIRES LA DANSE EST INTERDITE