BUFFET du NOUVEL AN 2027

LES PAINS ET LES VIENNOISERIES

Croissants | Chaussons | Pains au chocolat | Mini-beignets | Mini-muffins | Cakes marbrés
Brioches de Noël | Crêpes | Torsades | Assortiment de pains spéciaux
Confitures péi | Beurre doux et salé | Miel créole

CÔTÉ CHAUD

Œufs brouillés | Bacon rôti | Saucisse merguez
Quiche au thon, tomate, moutarde et piment d'Espelette | Riz chauffé aux guêpes

CÔTÉ FROID

Ceviche de dorade et petits légumes
au lait de coco et citron vert
Salade de papaye verte au marlin fumé
mangue et cacahuètes grillées
Salade fraîcheur au poulet
légumes croquants à la sauce soja
Salade d'endives
pommes vertes et noisettes
Plateau de fromages et charcuterie fine
Bar à salade à composer soi-même

CÔTÉ GRILLADE & BRASERO

Civet d'oie
Coquelet grillé
mariné aux épices et paprika fumé
Pièce du boucher du moment
marinée au masala, curcuma et citron vert
Duo de marlin et gambas grillées
à l'ail et au citron vert
Poulpe grillé
sauce beurre blanc, curcuma et pamplemousse

Les accompagnements : Riz | Grain | Maïs | Sauté de légumes façon asiatique
Poêlée de pommes de terre grenaille confites, romarin, ail et persil | Rougails

CÔTÉ DES DESSERTS

Entremets chocolat au lait et cœur de passion
Tarte mandarine, meringue au combava
Cake à l'orange et chocolat noir
Cheesecake mangue-letchi
Farandole de Chemins de fer
Assortiment de macarons
Pâté créole
Plateau de fruits frais

Menu sous réserve de modification selon les approvisionnements.