

Spécialités Africaines

Rougail saucisses à 15,95£/pers

saucisses, ail, oignon, gingembre, curcuma, piment

Poulet yassa à 15,95£/pers

carottes, citron vert, moutarde, oignon, épices africaine

Poulet DG à 15,95£/pers

bananes plantains, oignon, tomates, poivrons, cébettes

Mafé à 15,95£/pers

arachide, patate douce, carottes, concentré de tomate, tomates, épices africaines

Thieboudienne viandes/poissons à 15,95£/pers

carottes, aubergine, huile d'arachide, choux, patate douce, potiron, manioc

Sauce graines viandes/bœuf/tripes à 16,95£/pers

sauce de palme, viande au choix, poisson fumé, épices, africaines, ail, tomate, oignon

Tajine poulet/agneau/ou bœuf à 16,95£/pers

viandes au choix, ail, curcuma, gingembre, safran, olive vertes, fruits sec

Spécialités Françaises

Magret de canard aux fruits de la passion à 15£95/ pers

carottes, oignons, cognac, jus de carottes, fruits de la passion, bananes plantains, maïzena.

Filet mignon de veau à la crème de gruyère à 15,95£/pers

beurre, échalotes, fromage fondu, graine de sésames

POULET BASQUAISE à 13,95£/pers

tomate concassées, poivrons, oignons, ail, piment d'Espelette

Souris d'agneau aux légumes nouveaux à 15,95£/pers

oignons blanc ail nouveau, vin blanc, navet fanes, carotte, pommes de terre grenailles

Boeuf Bourguignon à 15,95£/pers

carottes, champignons, vin rouge, huile d'olive, oignons

Thon à la Niçoise à 15,95£/pers

pavé de thon, tomates, olives noires, vin blanc, huile d'olive

Filet de lotte à L'Américaine à 20,90£/pers

vin blanc, concentré de tomate, sauce huitre, estragon

Steak mariné au citron et au poivre noir à 15,95£/pers

écorce de citron, graine de poivre noir, ail, , sel



Ô Métissage

Traiteur et Cuisine Franco-Africaine

ACCOMPAGNEMENTS en SUPPLEMENTS

Riz parfumé, Purée de pommes de terre, Risotto aux champignons/ au curry, Purée de patate douce, Pomme de terre à la Provençal/Tian de légumes, Blanquette de panais à la vanille, Gnocchi.



COTE SUCRE POUR 5€/PERSONNES

Ananas rôti aux épice, Poire pochée au vin,
Tarte Créole noix de coco Papillote de fruits, Fondant au chocolat/
Mousse au chocolat, Tiramisu(banane/nutella/original)



Apéritif/Dinatoire/Buffet/box
a composer: en petite à
13,95£/grande 19,95£
sur devis



Menu de Noël à 50 £/pers

Apéritif : 2 bouchées et 2 verrines/pers

Tartare végétarien avocat et agrume

Crevettes avocat

Bettrave/crème fouettée

Pommes magret de canard

Foie gras sur pain d'épice ou en bouchées

Entrée

Cassolettes de fruits de mer

sauce au vin blanc

Cassolettes de panais,

châtaigne et morilles

PLAT

Tournedos de magret de canard farci
au foie gras

avec sa poêlée de champignons, de
marrons, et de pommes de terre

Pavé de cerf et son écrasé pommes de
terre vitelotte

Desserts

Moelleux choco/caramel sel de
guérande

Paris-Brest caramel sel de
Guérande

Menue de nouvel an à 50£/pers

Aperitif: 2 verrines, 2 bouchées/pers

Tartare de saumon avocat mangue

Bouchées au tourteau

Bouchées de foie gras et sa compotée de pomme

entrée

Raviole à la burrata

ou

farcis de crabe

Plats

Souris d'agneaux à l'occitane

ou

Magret de canard entier

accompagné de leur fondant de pommes de terre

Dessert:

Mini tropézienne

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar

Ô Métissage vous souhaite d'excellente fête de fin d'Année

