



VOUS PROPOSE SON

Menu des Fêtes

65€

65€

ENTRÉES:

MÉDAILLON DE FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNONS ET SA
CONFITURE DE GOYAVE

OU

VERRINE CRÈME D'AVOCAT, TRUITE FUMÉE ET DÉS DE
MANGUES POÊLÉS

PLATS:

QUEUE DE CREVETTE SAUTÉES AUX GIROLLES, FLAMBÉES AU
RHUM VIEUX ET SA CRÈME DE LANGOUSTINE

OU

MAGRET DE CANARD FLAMBÉ AU RHUM VIEUX
SAUCE GOYAVE

GARNITURES:

RIZ SAFRANÉ/GRATIN DE BANANE PLANTAIN

DESSERTS :

TIRAMISU FERRERO ROCHER

OU

TARTELETTE DE PATATE DOUCE ET COCO

Passez vos commandes au 06.65.55.04.77

jusqu'au 20 décembre pour NOËL et 27 décembre pour le Nouvel AN



VOUS PROPOSE SA
Carte apéro des fêtes

Apéro tropik (40 pièces)
5 personnes

60€

5 toasts de patate douce frite et crevette à la mangue

5 Blinis crème de curcuma et truite fumé

10 minis brochettes raisin, Comté et viande des grisons

15 accras de morue

5 pâtés créole au crabe

Apéro exotik (35 pièces)
5 personnes

65€

5 Minis brochettes de crevettes pané au coco et sa sauce créole

5 minis burgers foie gras, confit d'oignons et confiture de goyave

10 accras au jambon de NOËL

10 samoussas chèvre miel

5 toasts crème d'avocat crevettes marinées

Passez vos commandes au 06.65.55.04.77
jusqu'au 20 décembre pour NOËL et 27 décembre pour le Nouvel AN

