

Evasion Franco-africaine

(Buffet d'entrées, 1 plat de viande rouge, 1 plat de viande blanche, 1 plat de poisson, 1 plat de saka-saka ou thiep ou ndolé, 1 garniture, 3 accompagnements, 1 dessert ou fromage)

Buffet d'entrées

Salade composée :

- Feuille de laitue, maïs, concombre, thon, carotte, betteraves rouge, tomates farcies au surimi
- Saumon en bellevue.
- Verrine de piémontaise au jambon

Plats chauds au choix

Plats de Viandes blanches:

- Brochettes de poulet marinée sauce au cacahuète
- Brochettes saté (3 viandes : porc, poulet, bœuf) et leur sauce aux cacahuètes
- Cochon de lait sauce béarnaise
- Cuisse de poulet frit
- Mignon de porc à la moutarde de Meaux
- Mafé de poulet (poulet à la pate d'arachide : saveur d'Afrique)
- Thiep poulet (spécialité sénégalaise)

Plats de Viandes rouges

- Agneau aux oignons
- Ragout d'abats de mouton
- Bœuf bourguignon
- Brochettes de bœuf sauce béarnaise.
- Méchoui de mouton (spécialité Afrique du nord)
- Mafé de bœuf (bœuf à la pate d'arachide : saveur d'Afrique)

Plats de poissons

- Poisson salé sauté aux oignons ou aux 3 poivrons
- Poisson frit épicé
- Poisson salé aux aubergines (spécialité congolaise)
- Maboké (poisson en papillote : cabillaud ou poisson chat ou malagoua...)
- Pavé de saumon sauce vierge.
- Pavé de bar sauce au vin rouge
- Saka-saka (spécialité de 2 Congo)
- Ndolé (spécialité Camerounaise)
- Attiéké poisson (spécialité ivoirienne)

Garnitures :

- Aubergine africain sauté.
- Epinards sautés à l'échalote.

- Ndunda-zaba (méli-mélo de légumes verts africain : Congo)
- Ngaï-ngaï à la sardine (oseilles à la sardine : Congo)
- Haricots rouge sauté.
- Jardinière de légumes.
- Safu ou atanga.
- Haricots verts

Accompagnement au choix :

Riz, pomme de terre grelot au four, gratin dauphinois, purée de pomme de terre à l'huile d'olive, alogo (banane plantain), chikuague (manioc), tubercule cuit à la vapeur, igname....



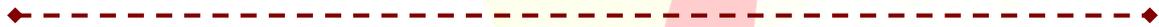
Plateau du berger

Comté, brie, bleu ou morbier, camembert ...



Desserts au choix :

- Dégué ou tiakri
- Salade ou brochettes de fruits de saison
- Blanc manger coco aux fruits exotiques revisité by Melie-Cook
- Congolais (moelleux au coco)



Pain individuel offert

