

BUFFET CUISINE DES ANTILLES

Entrées :

- Chiquetaille de poulet fumé-crudités (tomates, concombres)
- Salade Casamance (avocat, pamplemousse, papaye, crevettes présentée dans un ananas)
- Salade de cristophines – chayottes aux crevettes
- Acras de Morue (*chaud*)
- Acras de crevettes
- Avocat des îles garni : crevettes, crabe, mayonnaise (légère)

Plat chaud (*à définir lors de la réservation*) :

- Colombo : au porc ou au poulet ou à l'agneau

Ou

- Poulet grillé sauce créole

Ou

- Court bouillon de poisson (vivaneau)

Ou

- Fricassée de coq au rhum

Garniture (*à choisir*) : gratin de Cristophines, chayottes ou gratin de bananes plantains jaunes ou haricots rouges mijotés ou bananes plantain ou riz créole blanc ou igname ou patate douce

Le coin des gourmands :

- **Pièce montée** (2 choux par personne) décoration mariage
- **Rondes de gâteaux** : fraisier, noix de coco, ananas ou autres selon votre appréciation
- **Corbeille de fruits exotiques...**

Pain : pain de campagne tranché

Café : accompagné d'une châtime (amande chocolatée)