

La Côtère

6 pièces de cocktail d'accueil, 1 entrée, 1 plat chaud à l'assiette, 1 plat chaud en chauffe plat à bougie à servir volontairement, 1 dessert ou fromage.

Cocktail d'accueil

- Accra de morue
- Boudin noir ou blanc
- Boulettes de poisson épicé
- Club sandwich
- Verrine de guacamole surimi
- Velouté de banane verte gambas

Entrée au choix

- Salade exotique (mangue, carotte, crevettes)
- Salade de courgette et gambas (courgette, mangue, radis, gambas)
- Tartare d'avocat aux crevettes (avocat, crevettes, tomate, maïs)

Plats chauds au choix

- Cocotte de cari Poulet
- Cocotte de colombo de poulet ou d'agneau
- Poulet au curry et au lait de coco
- Griot (viande de porc frite)
- Brochettes de bœuf ou d'agneau sauce béarnaise.
- Cocotte de rougail saucisse
- Poisson frit épicé sauce légumes (brunoise de légumes façon ratatouille)
- Darne de saumon sauce poivre.
- Pavé de bar sauce au vin rouge

Garnitures :

- Pikliz (salade épicé de choux blanc et de carotte)
- Epinards sautés à l'échalote.
- Jardinière de légumes.
- Haricots verts

Accompagnement au choix :

Riz pilaf, Riz djon-djon, pomme de terre grelot au four, pomme boulangère, lentille, purée de pomme de terre à l'huile d'olive, banane pesée, igname.

Plateau du berger

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

Desserts au choix :

- Salade ou brochettes de fruits de saison
- Dessert aux fruits exotiques
- Blanc manger coco
- Tarte aux pommes