

La Perle d'Afrique

« Repas assis jusqu'à 100 personnes »

(6 pièces de cocktail, 1 entrée froide, 1 plat chaud à l'assiette, 1 plat chaud en chauffe plat à servir volontairement, 2 accompagnements, 1 dessert)

Cocktail d'accueil

- Samoussa bœuf
- Roulé océane façon rolls
- Pastel au thon et sa sauce piquante.
- Yagré berger (berger de médaillon de tubercule)
- Verrines de mangue, tomate et crevettes
- Velouté de patate douce aux gambas

Entrée au choix

- Médaillon de gambas à l'africaine (légumes façon macédoine, gambas)
- Salade exotique (papaye ou mangue, carotte, avocat, crevettes)
- Salade de courgette et gambas (courgette, mangue, radis, gambas)
- Tartare d'avocat aux crevettes (avocat, crevettes, tomate, maïs)
- Panier de salade de gambas (feuille de brick, salade composée, gambas, pignon)

Plats chauds au choix

Plats de poissons :

- Attiéké poisson (spécialité Ivoirienne)
- Maboké (papillote de poisson chat ou malagoua : spécialité de 2 Congo)
- Ndolé aux crevettes (spécialité camerounaise)
- Thiep poisson (spécialité Sénégalaise)
- Tilapia frit avec ses légumes
- Tilapia façon meunière
- Poisson salé sauté aux oignons et aux 3 poivrons ou aux aubergines (spécialité Congolaise).
- Saka-saka ou pondou (spécialité du Congo)
- Pondou mayi mayi (spécialité de la RDC)

Plats de Viandes:

- Brochettes de poulet marinées à l'ail et au gingembre, sauce mafé.
- Brochettes de viande de bœuf ou d'agneau sauce béarnaise.
- Brochettes saté (3 viandes : porc, poulet, bœuf) et sa sauce mafé.
- Cuisse de poulet mariné braisée.
- Mafé de poulet (délice d'Afrique).
- Poulet au lait de coco au curry
- Maboké ya ngul' (viande de porc en papillote)
- Poulet kedjénou (spécialité Ivoirienne)
- Yassa de poulet (poulet, moutarde, olive, oignons, citron : spécialité sénégalaise).
- Thiep poulet (Spécialité de Sénégalaise).

Garnitures :

- Aubergine africain sauté.
- Epinards sautés à l'échalote.
- Maboké ya ntété (papillote de courge africain)
- Ndunda-zaba (méli-mélo de légumes verts africain : Congo)
- Ngaï-ngaï à la sardine (oseilles à la sardine : Congo)
- Ngaï-ngaï na bisukudi (oseilles à l'aubergine africaine : Congo)
- Haricots rouge sauté.
- Safu ou atanga.
- Haricots verts



Accompagnement au choix

Riz pilaf ou au curry ou riz rouge, alocos, banane plantain cuit à la vapeur, purée de patate douce, manioc ou chikuag, l'igname cuit à la vapeur, tubercule cuit à la vapeur, purée de taro ou topinambour ou cuit à la vapeur, .

Dessert au choix

- Dégué ou tiakri.
- Mille de feuille de fruits exotique crème fouetté.
- Congolais (moelleux au coco).
- Verrine de salade de fruits exotiques.
- Dimanga (neige de mangue, passion).