

Buffet Exotique

APÉRITIFS

Planteur et ses amuse bouche

BUFFET D'ENTRÉE

Jambon Hawaïen

Timbale de la mer

Filet de Poisson Mariné au Gingembre

Boudin Antillais

SALADES

Diamant

(Maïs, blanc de poulet, poivron, cœur de palmier)

Saline

(Avocat, soja, tomate, morue)

Saint François

(Poulet épicé, mangue, riz, ciboulette)

Tartare

(Avocat, tomate, chou blanc, crevette)

PLATS CHAUD

Colombo (Poulet, porc ou cabri)

Longe de Porc à l'Ananas

Dorade Grillée Sauce exotique

Et leurs Garnitures

FROMAGES

Mesclun de salade et son assortiment de fromages

DESSERT

Mangue - Passion

Et

chocolat - noix de coco

Salade Exotique

BOISSONS

soft, eaux

Vin Rouge Bordeaux et rosé.

Café à discrétion.