

BUFFET REUNIONAIS

APERITIF

Cocktail planteur rhum, jus de fruits et fruits frais 30cl/pers

Buffet dinatoire

Chiktail de morue

(Concombre, avocat, morue, citron vert, piment)

Achard de légumes

(Chou blanc, carottes, oignons, chou chou, citron, piments)

Mesclun provençale et ses ravioles frites

Cerviche cabillaud et saumon

(Poissons marinés à l'huile d'olive, citron vert, ail, persil, piment)

Accras de morue

Brochette réunionnaise chaude

(Boudin noire, banane bardée, citron vert)

Caillette aux herbes maison

Samossa au bœuf et curry (chaud)

Picodon fermier

Tarte tatin ananas-rhum sur crumble noix de coco

Vin coteaux du Tricastin « la suzienne », eau plate, eau gazeuse

PAIN FOURNIS

Base de 40 personnes minimums, pour moins nous consulter.