

Buffet Mauricien – Semaine 1

1,300 Rs tva 15% incluse – Enfants 650 Rs tva 15% incluse

BUFFET DES ENTREES/STARTER BUFFET

Crudités : Laitue, concombre, chou blanc, chou rouge, carotte et rondelles d'oignon

Condiments : purée de piment, achards variés, chutney divers (aubergine, pommes d'amour grillées, pistaches grillées), mayonnaise, ketchup, moutarde, vinaigrette)

Sélection de mini pains faits maison/Selection of home made bread

- Salade de lentille et crevettes séchées/ **lentil & dried shrimp salad**
- Salade de pommes de terre et œufs/**Potato salad with eggs**
- Salade de papaye verte/ **Green papaya salad**
- Salade de poulpe à la tomate et menthe fraîche/ **Octopus salad with tomatoes and fresh mint**
- Salade de gâteau piment/ **mauritian chilli cake salad**

PLATS CHAUDS/HOT DISHES

- Salmi de boeuf/ **Beef salmi**
- Curry d'agneau/**Lamb curry**
- Vindaye de poisson/**Fish vindaye**
- Kalia de poulet/**Chicken Kalia**
- Rougaille de poisson/**Fish rougaille**

ACCOMPAGNEMENTS/ACCOMPANIMENTS

- Fricassée de lentilles noires /**Lentils fricassée**
- Riz blanc/**Steamed rice**
- Etouffé de légumes du jour/**Etouffé vegetables of the day**
- Faratha maison cuits devant vous/**Live cooked farathas**

GRILADES/GRILLS

- Poisson grillé/ **Grilled fish**
- Steak de bœuf /**Beef steak**
- Saucisse merguez/**Merguez sausage**

BUFFET DES DESSERTS/SWEETS

- Gâteau patate/**Sweet potato cake**
- Flan caramel/**Caramel flan**
- Salade de fruits tropicaux/**Tropical fruit salad**
- Rasgulla/**Rasgulla**
- Pudding de vermicelles/**Vermicelli pudding**
- Gâteau Napolitain/**Napolitan cakes**
- Gâteau de coco/**Coconut cake**

