

Buffet Mauricien – Semaine 2

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 rondelle 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 Okra/ **Lady finger salad**
- Salade de riz aux légumes/**Rice salad wih vegetables**
- Salade de thon confit au poivron et coriandre/ **Pickle tuna salad with capsicum and coriander**
- Salade de betteraves, carottes , pommes de terre et oeuf/ **Beetroot, carrot, potato and egg salad**
- Salade de poisson fait maison/ **Home made fish salad**

PLATS CHAUDS/HOT DISHES

- Rougaille de boeuf/ **Beef rougaille**
- Daude d'agneau/**Lamb daube**
- Vindaye de poisson/**Fish vindaye**
- Curry de poulet/**Chicken curry**
- Vindaille de poisson/**fish vindaye**

ACCOMPAGNEMENTS/ACCOMPANIMENTS

- Gros pois et aubergines /**Big peas with eggplant**
- Riz blanc/**Steamed rice**
- Etouffé de légumes du jour/**Etouffé vegetables of the day**
- Ti puri maison cuits devant vous/**Live cooked Ti puri**

BUFFET DES DESSERTS/SWEETS

- Gâteau banane/**Banana cake**
- Salade de fruits tropicaux/**Tropical fruit salad**
- Laddoo/ **Laddoo**
- Gulab jamun/ **Gulab jamun**
- Sagoo au lait de coco/ **Tapioca pearl cooked in milk**
- Pudding de maïs/ **Corn maize pudding**

