



LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



BUFFET DU NOUVEL AN CHINOIS CHINESE NEW YEAR BUFFET

1,600 Rs (tva 15% incluse/vat 15% inclusive)

Tenue vestimentaire/Dress code - *casual smart* /
Animation/Entertainment - Danse du Dragon/Dragon Dance - 19Hr - Bar

CRUDITÉS/RAW VEGETABLES

Salade verte, concombre, chou blanc, carotte, betterave, potiron, chou rouge
Lettuce, cucumber, cabbage, beetroot, pumpkin

Condiments

Vinaigrette aigre douce, purée de piment, Huile olive, huile pimentée, huile à l'ail, huile aux herbes,
sauce soya, sauce barbecue, Wasabi, gingembre confit
*Sweet & sour vinaigrette, crushed chilli, black olives, green olives, olive oil, chili oil, garlic oil,
soy sauce, barbecue sauce, wasabi, candied ginger*

PAIN/BREAD

Sélection de mini-pains fait maison (sésame, pavot, l'ail)
Selection of homemade breads (sesame, poppy seeds, garlic)

ENTRÉE/STARTERS

Salade de poisson au citron caramélisé, Salade de légumes confit au sésame, Salade de poulet aux fruits secs,
Sushi de thon et légumes, Salade de patates chinoises, Salade de champignons au maïs,
Salade de pâtes fines aux brèdes vertes, Salade de tofu à la queue d'ail, Miroir d'œufs rôtis, Nems de légumes
*Fish salad with caramelised lemon, Candied vegetable salad with sesame, Chicken salad with dried fruits,
Tuna and vegetable sushi, Chinese potato salad, Mushroom and maize salad, pasta salad with green leaves,
Tofu salad with chive, Roasted eggs platter, Vegetable nem*

Soupe/Soup

Soupe de maïs aux vermicelles transparentes et blancs d'œuf / *Maize soup with transparent vermicelli and egg yolk*

CUISSON DEVANT VOUS/LIVE COOKING

Nouilles chinoises à la julienne de légumes, Canard rôti, sauce teriyaki, Rouleaux de printemps, Wantan de poulet
Chinese noodles with vegetable julienne, roasted duck, teriyaki sauce, spring rolls, chicken wantan

Assortiment de Dim Sum/Dim Sum assortment

Christophine, poisson, bœuf, légumes / *Christophine, fish, beef, vegetables*

PLAT PRINCIPAL/MAIN DISH

Poisson aigre doux, Riz cantonnais, Chop soy de légumes, Poulet trois merveilles,
Calamar croustillant au paprika, Emincé de bœuf sauté au bok choy, Pommes de terre à la citronnelle,
Cuisses de Poulet grillé sauce char siu, Crevettes sautées sauce ananas et gingembre
*Sweet & sour fish, Cantonese rice, vegetable chop suey, Three marvels chicken, crisp calamari with paprika,
minced sauteed beef with bok choy, potatoes with lemon grass, grilled chicken legs with char siu sauce,
sauteed prawns, pineapple and ginger sauce*

Grillades devant vous/Live grills

Saucisse de porc, mini steak de bœuf sauce prune / *Porc sausages, mini beef steak with plum sauce*

DESSERT/DESSERTS

Gâteaux cravate sucrés, Gâteaux du Riz, Gâteaux sésame au caramel, mousse noire, Gateaux « Zoreille », Salade de fruits,
Pudding au maïs, Crème caramel parfumée à la vanille, Marshmallows, Sagoo au lait de coco, Gateaux papayes, Teosa
*Chinese twisted cakes, Caramel sesame Cake, black mousse, fruit salad, maize pudding, caramel cream with vanilla,
marshmallows, sagoo with coconut milk, Papayas cake, Teosa*

