

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



BUFFET de PÂQUES / EASTER BUFFET **2017 - Rs 1800**

Buffet Froid / Cold Buffet

Crudités : Laitue, concombre, chou blanc, carotte, chou rouge, cresson, potiron
Lettuce, cucumber, white cabbage, grated carrots, red cabbage, water cress, pumpkin

Salades composées / Mixed salads : Salade de calamar aux agrumes, Salade d'Aubergine rôtie à la feuille de curry, Salade de poulet à l'ananas et poivron vinaigrette au miel, Salade de pommes de terre safranées et moutarde à l'ancienne, Mélimélo de légumes et fruits tropicaux, Miroir de carpaccio de betterave, Salade de bœuf émincé à la coriandre fraîche
Citrus calamari salad, Aubergine salad with curry leaves, Chicken salad with pineapple and peppers, Saffron potato salad with old style mustard, Melimelo of vegetables and tropical fruits, Beetroot carpaccio, Sliced beef salad with coriander

LIVE : Poisson entier & Sashimi de thon
Whole fish and tuna sashimi

Condiments : Vinaigrette, purée de piment, Ketchup, mayonnaise, olives noires et vertes
French dressing, chili paste, ketchup, mayonnaise, black & green olives

Pain / Bread : Sélection de mini-pains faits maison
Selection of home made bread

Buffet Chaud / Hot Buffet

Plats / Dishes : Curry de poisson aux gombos, Salmis d'ourite, Kalia de Poulet, Daube de bœuf, Curry de poisson et aubergine, Poisson du jour grillé sauce crustacé
Fish curry with ladies fingers, Octopus salmis, Chiken Kalia, Beef stew, Fish curry with aubergine, Grilled fish of the day and crayfish sauce

Légumes / Vegetables : Daube de pois du cap à la coriandre, Riz fricassé à l'oignon, Pommes fondantes au fenouil braisé, Rougaille de tofu aux petits pois
Broad beans stew with coriander, Stirfried rice with onions, Pommes fondantes with braised fennel, Tofu rougaille with peas

A LA COUPE / LIVE CARVERY : Gigot d'agneau rôti au romarin
Roast Lamb with Rosemary

Buffet sucré / Sweets

Crème brûlée, Duo de Panacotta à la vanille, Eclairs au chocolat, Vermicelles au lait de coco, Plateau de pastèque, Présentation d'oeufs de Pâques, Pudding de pain parfumé à l'orange, Crème caramel parfumée à la vanille, Génoise au chocolat, Gâteau à la banane, Sagoo à la noix de coco et amandes
Crème brulee, Vanilla panacotta duo, Chocolate éclair, Vermicelli with coconut milk, Water melon platter, Easter eggs, Orange flavoured bread pudding, Vanilla crème caramel, Chocolate sponge cake, Banana cake, Sagoo with coconut and almonds

TVA 15% INCLUSE / VAT 15 % INCLUDED

