



MENU « Diner Dansant »

Valable en 2016 pour toute réservation avec un minimum de :
200 adultes au Cap Marine 1 et 300 adultes au Cap Marine 2

Apéritifs à volonté jusqu'au buffet d'entrée

Whisky, Martini, Punch maison, Ricard, Malibu, Vodka, Gin, Kir vin blanc, Sodas, Jus de fruits
Amuse- Bouches (feuilletés et samoussas)

Entrées : 25 plats différents servis sur plusieurs buffets

Sarcives, Feuilleté de Palmiste, Brochettes de poisson, Poulet croustillant, Beignets de crevettes, Nems, Salade chinoise, Filet de poisson fumé, Chèvre chaud sur toast, Gratins de légumes, Salade de tomate, Vindaye de poisson, Tarte à l'oignon, Roulade de jambon, Quiche lorraine, Œuf mimosa, Pincés de Crabes, Acharés de légumes, Assortiment de crudités, Farce, Boudin créole, Salade paysanne, Poisson Gingembre, Taboulé, Salade de zourite, salade chou chou et morue, salade de poisson, salade papaye et ananas

4 Plats chauds :

Poulet Basquaise, Gigot d'agneau, Chop Suey Porc, Cari d'espadon au combava
Riz, Grain, Rougail tomate, Sauce citron pimentée

Vin rouge et boissons non alcoolisées à volonté

Desserts: Pâtisseries Maison

Animation DJ offerte

Tarifs spécial association

Liste des autres plats chauds (en remplacement de ceux proposés dans le menu) :

Sans supplément

Cari de Coq, Canard ou Pintade (combava)
Cari ou rôti de porc, Gigot d'agneau,
Civet de Canard, de Coq ou de Cerf
Massalé de Poulet, de Coq, ou de Thon
Poulet basquaise, Coq au vin
Canard aux olives ou à la vanille
Poulet ou Pintade au poivre vert,
Rougail Saucisse ou Boucané
Lapin chasseur, Civet de Lapin
Sauté sauce aigre doux (Poulet, Porc, Poisson)
Sauté sauce 3 merveilles (Poulet, Porc, Bœuf, Poisson)
Chop Suey (Poulet, Porc, Bœuf, Poisson)
Emincé de Porc ou de Bœuf aux Gros Piments
Emincé de poulet à la vanille
Grillade d'espadon sauce combava
Cari de Dorade, Thon ou Espadon (au combava)
Cari ou Civet de Zourite
Paëlla (Crevettes, poulet, moules, chorizo)

Supplément de 2 € / pers.

Massalé ou civet de cabri pays
Couscous (merguez, poulet, cabri ou agneau)
Magret de canard, Filet Mignon,
(sauce au miel, forestière ou poivre vert)
Rôti de sanglier,
Filet de St-Pierre à l'oseille,
Sauté de légine sauce d'huître ou aigre doux
Blanquette de veau

Supplément de 3 € / pers.

Cari ou sauté de queues de camarons
Cari de bichiques

Supplément de 12 € / pers.

Langouste grillée servie sur assiette
Cari de langouste

RESERVATION : versement d'un acompte de 1 000 € pour Cap Marine 1
versement d'un acompte de 1 500 € pour Cap Marine 2