



MENU « Baptême »

(Valable pour un minimum de 100 adultes - le dimanche midi - en 2016)
Cap Marine I

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, samoussas)

Entrées : buffet de 15 plats différents (à choisir dans la liste ci-dessous)

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

3 Plats chauds :

Cari de Coq au combava, Chop Suey Porc, Cari d'espadon
Riz, Grain, Rougail tomate, Sauce citron pimentée

Vin rouge et boissons non alcoolisées à volonté

Desserts : Vous ramenez votre gâteau et votre Champagne. Nous nous occupons du service.

Animation DJ : supplément de 200 €

Tarifs : Adulte : 32 € Enfant (de 3 à 10 ans) : 16€ Bébés (de 0 – 2 ans) : gratuit

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

Sans supplément

Massalé de Coq ou Coq au vin
Cari de Coq, Canard ou Pintade (combava)
Cari ou rôti de porc, Gigot d'agneau,
Civet de Canard, de Coq ou de Cerf
Poulet basquaise,
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 au poivre vert ou à la vanille
Grillade d'espadon sauce combava
Cari de Dorade, Thon ou Espadon (au combava)
Cari ou Civet de Zourite
Paella (Crevettes, poulet, moules, chorizo)

Supplément de 2 € / pers.

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

Supplément de 3€ / pers.

Cari ou sauté de queues de camarons

Supplément de 12 € / pers.

Langouste grillée servie sur assiette
Cari de langouste

RESERVATION : versement d'un acompte de 1 000 EUROS