

## **Propositions de pause-café et menu Banquet**

### **Petit déjeuner Continental Breakfast**

Café, thé, chocolat, lait/ Coffee, Milk, Chocolate

Corbeille de viennoiseries/ Basket of Pastries

*(Mini croissant, pain au chocolat et roulé aux raisins/Rolled Grapes)*

Toast, Pain boule ou baguette, Œuf dur, beurre, confiture et miel / Toast, Ball or Baguette Bread, Hard Egg, Butter, Jam and Honey

Jus de fruits/Fruits Juice

**Prix 11 000F CFA par personnes**

### **Petit déjeuner Américain Breakfast**

Café, thé, chocolat, lait/ Coffee, Tea, Chocolate, Milk

Corbeille de viennoiseries/ Basket of Pastries

*(Mini croissant, pain au chocolat et roulé aux raisins, Rolled Grapes)*

Toast, Pain boule ou baguette, beurre, confiture et miel/Toast, Ball or Baguette Bread,

Station d'œufs / Eggs Station

Œufs au plat ou omelette garnie/ Fried Eggs or Omelete Garnished

*(Bacon, saucisses et fromage/Bacon, Saussages, Cheese)*

Champignons, tomates grillées/Mushrooms, Grilled Tomato

Cereals, Corn flakes, honey pops et muesli/Cereal, Corn-Flacs, Honey

Pain perdu/French Toast

**Prix 14 500F CFA par personnes**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance**

## **LES PAUSES CAFE DU MATIN/AM COFFEE BREAKS**

### **Pause-café classique/Classic Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane / *Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane*

1 jus de fruits, eau minérale / *1 Fruit Juice, Mineral Water*

**Prix 5 500 F cfa par personnes**

### **Pause-café du matin/AM COFFEE BREAK**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane / *Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane*

1 jus de fruits, eau minérale / *1 Fruit Juice*

*(Mini croissant, pain au chocolat et roulé aux raisins/Rolled Grapes)*

*Cake aux raisins secs/Cake with Grapes*

**Prix 7 000 F cfa par personnes**

### **Pause-café sucrée/Sweet Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane / *Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane*

2 jus de fruits, eau minérale / *2 Fruits Juice*

*Madeleines à la vanille et biscuit au chocolat/Madeleine Vanille & Chocolate  
Biscuit*

*Cake, mini pâtisserie Française/Cake, Small French Pastries,*

**Prix 7 500 F cfa par personnes**

**Pause-café Ebendje Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane/ Coffee, Tea, Chocolate, Tisane,  
2 jus de fruits frais de saison, eau minérale/ 2 Seasonal Fruit Juice, Mineral  
Water

Madeleines au chocolat, sélections de pâtisserie Française/ Chocolate

Madeleine, French Pastries Selection

Mini quiches au fromage et au jambon/ Mini Quiche with Ham et Jam

Mini Pizza / Mini Pizza

**Prix 8 500 F cfa par personnes**

**Pause-café Eliwa / Eliwa Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane/ Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane  
2 jus de fruits frais de saison, eau minérale/ 2 Seasonal Fruit Juice, Mineral  
Water

Petits sable bretons/ Breton Shortbread

Biscuits au gingembre/ Biscuit with Ginger

Mignardise, mini cake, madeleine, sélections de viennoiserie/ Mignardise,

Mini Cake, Madeleine, Pastries Selection

Fruits tranché/ Sliced Fruits

Mini quiches au fromage et au jambon/ Mini Quiche with Ham & Jam

Mini Pizza/ Mini Pizza

**Prix 9 500 F cfa par personnes**

**Pause-café Gourmandise / Gourmet Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane/ Coffee, Tea, Nescafé, Tisane,  
2 jus de fruits frais de saison, eau minérale/ 2 Seasonal Fruit Juice, Mineral  
Water

Chausson aux pommes, mille-feuille, opéra, tartelette aux fruits de saisons,  
feuilleté aux poires et amandes/ Apple Turnover, Mille-Feuille, Opera, Small  
Fruits Pastries, Laminated Pear & Almond

Sélection de sandwiches: Poulet, thon fromage/ Selection of sandwich :

Chicken, Tuna, Cheese

Brochette de fruits et son coulis du jour/ Fruit Skewer & Couli of Day

**Prix 10 500 F cfa par personne**

**Pause-café Méridien/Méridien Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane/ Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane

2 jus de fruits frais de saison, eau minérale/ 2 Seasonal Fruit Juice

Biscuits au noisette/ Biscuit with Hazelnut

Biscuits au gingembre/ Ginger Biscuit

Pâtisserie de salon miniature/ Small Pastries

Nems et samossa à la viande/ Nems & Sambos with meat

Mini Pizza / Mini Pizza

Sélection de sandwiches: Poulet, thon fromage/ Selection of Sandwich :

Chicken, Tuna, Cheese

Brochette de fruits et son coulis du jour/ Fruit Skewer & Couli of Day

**Prix 12 500 F cfa par personnes**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance**

## **LES PAUSES CAFE DE L'APRES-MIDI**

### **AFTERNOON COFFEE BREAKS**

#### **Pause-café classique/Classic Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane / Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane

1 jus de fruits, eau minérale / 1 Fruit Juice, Mineral Water

Mini mille-feuille, mini choux, mini tartelette aux pommes / Mini Mille-Feuille, Mini Choux, Mini Apple Tarte

**Prix 8 500 F cfa par personnes**

#### **Pause-café de l'après-midi/Afternoon Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane / Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane

2 jus de fruits, eau minérale / 2 Fruits Juices

Assortiments de mini tartelette aux fruits, mini tarte coco, mini éclair chocolat / Assortment of Small Pastries, Mini Coconut Tart, Mini Eclair

Mini brochette de fruits au coulis de saisons / Mini Fruits Skewer & Seasonal Couli

**Prix 9 500 F cfa par personnes**

#### **Pause-café Gourmandise d'après-midi/Gourmet Afternoon Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane / Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane

2 jus de fruits, eau minérale / 2 Fruit Juice, Mineral Water

Nems Vietnamiens, sauce piment sucré / Vietnamese Nems, Sauce Pilipili Sambossa de bœuf / Beef Sambos

Assortiments de mini pâtisserie française / Assortment of Small French Pastries

Mini cake à la banane, mini cake à l'orange et carotte / Mini Banana Cake,

Mini Orange & Carote Cake,

Mini brochette de fruits au coulis de fraise / Mini Fruits Skewer & Strawberry

Couli

**Prix 10 500 F cfa par personnes**

**Pause-café Méridien/Méridien Coffee Break**

Café, thé, chocolat, Nescafé, tisane / Coffee, Tea, Chocolate, Nescafé, Tisane  
2 jus de fruits et 2 jus de fruits frais de saison, eau minérale / 2 Fruits Juice, 2  
Seasonal Fruits Juice, Mineral Water, 2 Fruits

Mini brochette de dinde au curry / Mini Turkey Skewer with Curry

Mini satay d'agneau aux graines de sésame / Mini Lamb Satey with Sesame  
Seeds

Mini Pizza / Mini Pizza

Sélection de sandwiches: Poulet, thon fromage / Sandwich Selection : Chicken,  
Tuna, Cheese

Assortiments de mini pâtisserie française / Assortment of Small French  
Pastries

Mini cake à la noix de coco, mini cake à citron et gingembre / Mini coconut  
Cake, Mini Lemon Cake, & Ginger

Mini brochette de fruits au coulis de framboise / Mini Fruits Skewer with  
Rasperry Couli

**Prix 12 500 F cfa par personnes**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance**

# LES COCKTAILS

**Base pour 50 personnes à l'hôtel  
For 50 People**

## **CANAPÉS FROIDS/ COLD CANAPES**

Jambon de Bayonne en canapé / *Bayonne Jam*  
Profiterole à la Mousse de Thon / *Profiterol with Tuna Mousse*  
Cœur de Palmier en robe de Saumon fumé / *Palm Heart & Smoked Salmon*

## **LES SALÉS CHAUDS / The Salty Hot**

Feuilleté au Chorizo / *Puff Chorizo*  
Nems Vietnamiens / *Vietnamian Nems*  
Brochette de Poulet aux Epices Gabonaise / *Chicken Skewer Gabonese Spicies*  
Beignet de Crevettes / *Fritter Shrimp*

## **LES SUCRES/ SWEETS**

Mini entremets au Grand Marnier / *Mini Entremet with Grand Marnier*  
Mini tartelette Tatin / *Mini Tartelets*  
Mini Choux Chantilly au Caramel / *Mini Cabbages Whipped Caramel*  
Tartelette aux fruits / *Fruits Tartlets*

**Prix : 14 500 F cfa**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance**

**Base pour 50 personnes à l'hôtel / Base for 50 people at the hotel**

**CANAPES FROIDS/COLD CANAPES**

Mini Sandwich (jambon, salami et emmenthal) / *Mini Sandwiches (Jam, Salami, Emmenthal)*

Mousse de Poulet fumé sur canapé / *Mouuse of Smoked Chicken*

Capitaine fumé au citron vert / *Smoked Captain with Green Lemon*

Brochettes de Chorizo et Olive / *Chorizo Skewer & Olive*

Roulade au Saumon fumé / *Smoked Salmon*

**LES SALÉS CHAUDS/ THE SALTY HOT**

Mini Crabe farci à la Gabonaise / *Mini Stuffed Crab Gabonese Style*

Brochette de Gambas au Gingembre / *Gambas Skewer with Ginger*

Paquet de Concombre aux Crevettes / *Concumber & Shrimp*

Brochette de Volaille aux cinq Epices / *Poultry Skewer with 5 Spicies*

**LES SUCRES/SWEETS**

Sablé Breton à la Fraise / *Shortbread Strowberry*

Opéra / *Opera*

Moelleux au Chocolat Gingembre / *Chocolat Cake & Ginger*

Mini Eclairs Pralinés / *Praliné Mini Eclair*

Tarlette au Citron / *Lemon Tartelets*

**Prix : 16 500 F cfa par perosnne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**



## COCKTAIL SIMPLES AU CHOIX DU CLIENT

### Cocktail « HIBISCUS »

3 froids, 4 chauds, 3 sucrés,  
3 colds, 4 hots, 3 sweets  
Arachides, olive.  
Peanut, Olive

12 500 F CFA

### Cocktail « BOUGAINVILIERS »

4 froids, 5 chauds, 3 sucrés  
4 Cold, 5 hots, 3 sweets  
Arachides, olive  
Peanut, Olive

13 500 F CFA

### Cocktail « ORCHIDEE »

6 froids, 6 chauds, 4 sucrés  
6 colds, 6 hots, 4 sweets  
Arachides, olive  
Peanut, olive

14 500 F CFA

### Composez votre cocktail Build your cocktail

#### Canapés froids

Capitaine fumé au citron vert  
Smoked Captain with lemon  
Tartare de Bar mariné aux herbes  
Bar tartar marinated with herbs  
Fromage Emmenthal et paprika  
Emmenthal cheese & paprika  
Fromage de Brie et cerneau de noix  
Brie cheese & nut  
Rillettes de Thon à l'Estragon  
Tuna rilette with taragon  
Jambon de Bayonne  
Bayonne jam  
Mousse d'Avocat et crabe surimi  
Avocado mousse & surimi crab  
Oeuf de lump et citron  
Lumpfish egg & lemon  
Œuf dur et anchois  
Boiled egg & anchovy  
Saumon fumé aux câpres  
Smoked Salmon with capper  
Tapenade sur Toast  
Tapenade on toast  
Brochettes de Chorizo et Olive  
Skewer of Chorizo & Olives  
Rosette de Lyon  
Rosette de Lyon

#### Canapés chauds

Pruneau au bacon  
Prunes with bacon  
Boulette de Viande au Cumin  
Meatball with cumin  
Brochette de dinde au curry  
Turkey skewer with curry  
Mini Pizza Margherita  
Mini pizza Margherita  
Nems Vietnamiens  
Vietnamese Nem  
Foie de Volaille au Bacon  
Chicken liver with bacon  
Sambossa de boeuf  
Sambossa of beef  
Brochette de bœuf au poivre noir  
Beef skewer with black pepper  
Friand de Boeuf  
Fond of beef  
Bouchée à la reine  
Bite to the Queen  
Saucisse de volaille en feuilleté  
Poultry sausage  
Empanadas à l'épinard et fromage  
Packing Spinach & Cheese  
Quiche aux fruits de mer  
Quiche with seafood

#### Sucrés

Mini chou à la vanille  
Mini chou vanilla  
Mini Eclair au Chocolat  
Mini chocolate éclair  
Mini Mille Feuilles  
Mini mille feuille  
Mini Tarte Abricot  
Mini aprico tart  
Tartelette aux Pommes  
Apple Tart  
Mini éclair au café  
Mini Coffee éclair  
Truffe au chocolat  
Chocolat  
Financier  
Financial  
Mini tarte tatin  
Mini Tart tatin  
Mini opéra  
Mini opera  
Mini Choux Rose  
Mini Pink Cabbage  
Tartelette au fondant  
Based tartlet  
Moelleux au chocolat  
Chocolate cake

Tomate et mozzarella et pesto  
Tomato & mozzarella & pesto  
Mousse de thon et poivron  
Tuna mousse & pepper  
Mousse de Pâté de Campagne  
Campeign foam block  
Concombre et Crevettes  
Cucumber & shrimp  
Mousse de poulet au Curry  
Chicken mousse with curry  
Cornet de Saumon et Rémoulade  
Cone salmon & remoulade  
Salami Danois et moutarde  
Danish salami & mustarde  
Barquette de ratatouille  
Tray of ratatouille

Brochette de bar au citron  
Bar skewer & lemon  
Quiche Lorraine  
Quiche lorraine  
Brochette de poulet au poivron  
Chicken skewer & pepper  
Emincé de Bœuf au Paprika  
Beef sliced with paprika  
Nugget de Poulet  
Chicken nugget  
Goujonnette de Poisson  
Fish fried  
Boulette de Poisson Pimenté  
Spicy fishball  
Pissaladière à l'oignon  
Pissaladière onion

Mini Rocher au Coco  
Mini coconut roc  
Tartelette aux fruits  
Fruits tartlet  
Brochettes de Fruits  
Fruits skewer  
Beignets de Banane  
Banana fried  
Tartelette au Citron  
Lemon tartlet  
Mousse au Chocolat  
Chocolate mousse  
Mousse au fruit  
Fruit mousse  
Brochette d'ananas  
Apple skewer

### **SUPPLEMENT**

- Mini Finger sandwich 1 200 la pièce
- Mini Beef Burger 1 500 la pièce
- Beignet de Crevettes 1 800 la pièce/Fritter Shrimp 1 800 piece

**Veillez passer votre commande 48 heures à l'avance**  
*Please pass your order 48 hours before*

## **Cocktail de Luxe/Luxury Cocktail**

### **Au Choix du Client/Guest Choice**

**Choix de 6 froids, 6 chauds et 4 sucrés**

#### **COCKTAIL NEPTUNE Cocktail**

##### **CANAPES FROIDS/COLDS CANAPES**

Tomate cerise à la mousse de saumon frais façon rillettes / *Cherry Tomato with Fresh Salmon Mousse*

Tartare de bécune fumé et St Jacques / *Smoked Fish Tartare & St Jacques*

Rosette de saumon fumé et câpre / *Rosette of Smoked Salmon & Cappers*

Rillettes de saumon frais et avocat / *Fresh Salmon Rillettes & Avocado*

Mousse de thon et poivron / *Tuna Mousse & Pepper*

Purée d'avocat et crevette / *Gouacamole & Shrimp*

Mousse de crabe aux épices du pays / *Crab Mousse with Local Spices*

Crevette, sauce à la coriandre / *Shrimp, Coriander Sauce*

Hareng fumé et oignon / *Smoked Haring & Onion*

Crabe surimi calypso / *Surimi Crab*

Œuf de saumon citron / *Salmon Egg and Lemon*

##### **CANAPES CHAUDS/HOT CANAPES**

Croustillant de saumon frais au basilic / *Fresh Salmon & Basil*

Goujonnette de filet de rouge, sauce aïoli / *Fried Fish, Aioli Sauce*

Brochette de bar au citron / *Skewer Bar with Lemon*

Boulette de poisson épicée / *Spicy Fish Dumpling*

Accras des îles à la morue, sauce piments sucré / *Accras island code, Spicy Sauce*

Emincé de calamar frit, sauce tartare à la basilique / *Fried Sliced Calamari Tartar sauce & Basil*

Quiche au saumon fumé et fromage / *Smoked Salmon Quiche & Cheese*

Brochette de calamar au jus d'ananas / *Calamari Skewer with Pineapple Juice*

Beignets de crevette / *Fritter Shrimp*

Bouchée à la reine Thermidor / *Bite at Queen Thermidor*

##### **DOUCEURS/SWEETS**

Mille feuilles / Tarte Tatin, Eclair au café et chocolat / *Chocolate & Coffee Eclair*

Forêt noire / Tartelette à la mangue caramélisée / *Caramelizing Mango Tart*

Baba à l'orange / Macaron à la ganache/ *Ganach Macaroon*  
Choux Chantilly / Brochette d'ananas et coulis du jour/ *Pineapple Skewer & Day Couli*

Truffe au chocolat/ *Chocolate*

**20.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

## **COCKTAIL RE-NDAMA**

Choix de 6 froids, 6 chauds et 4 sucrés

*Choice : 6 Colds, 6 Host, 4 Sweets*

### **CANAPES FROIDS/COLD CANAPES**

Brochette de papaye et de jambon de Bayonne/ *Papaya Skewer & Bayonne Jam*

Tomate cerise à la mousse de bécune fumé/ *Cherry Tomato, Smoked Fish Mousse*

Filet de bœuf au poivre noir et moutarde/ *Filet of Beef, Black Pepper & Mustarde*

Crème de roquefort et noix sur endive/ *Roquefort cream ; nut on endive Rosette de saumon fumé Norvégien/ Smoked Salmon Rosette*

Tartare de saumon frais et avocat/ *Fresh Salmon & Avocado Tartar*

Gambas sur guacamole Mexicain/ *Gambas on Mexican Gouacamole*

Fromage de chèvre à l'origan / *Goat Cheese with Onion*

Caviar d'œuf de saumon/ *Salmon Caviar Egg*

Foie gras de canard/ *Foie Gras of Duck*

### **CANAPES CHAUDS/HOT CANAPES**

Brochette de magret de canard au gingembre/ *Skewer GingerDuck Breast*

Feuilleté de fricassée de la mer Nantua/ *Seafood Casserole Laminated*

Frito misto de scampi et calamar à l'ail / *Frito Misto Scampi & Calamri & Garlic*

Croustillant de saumon frais à la basilique/ *Fresh Salmon & Basil*

Brochette de foie de veau au bacon/ *Veal Liver Skewer & Bacon*

Brochette de filet de bœuf poivrade/ *Filet of Beef Skewer & Pepper*

Paupiette de veau au champignon/ *Veal Roulade with Mushrooms*

Friand de crevette à la coriandre/ *Fond of Shrimp with Coriander*

Goujonnette de filet de sole/ *Fried Sole Fosh*

Beignet de crevette marinée au vin blanc / *Fritter Shrimp Marinated with white wine*

Satay d'agneau Indonésien / *Curry Lamb Indonesian*

### DOUCEURS/ SWWETS

Mousse au chocolat et Grand-Marnier / *Chocolate Mousse & Grand-Marnier*

Tartelette à la mangue caramélisée / *Macaron à la ganache/Mango Tartelets, Macaroon Ganach,*

Tiramisu au mascarpone / *Macaron à la framboise/Raspberry Macaron,*  
Brochette d'ananas et son coulis de papaye / *Pineapple Skewer & Papaya Couli*  
Truffe au chocolat / *Tarte Tatin*

**25.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

## **COCKTAIL DINATOIRE**

### **COCKTAIL L'OASIS/COCTAIL**

#### CANAPES FROIDS/COLD CANAPES

Concombre et crevette en calypso / *Cucumber & Shrimp*

Salami Danois en cornet sur moutarde de Dijon / *Danish Salami & Dijon Mustarde*

Mousse de thon à l'estragon et poivron / *Tuna Mousse with Tarragon*  
Cube d'Emmenthal et paprika sur beurre de cerneaux de noix / *Emmenthal & Paprika with Walnut Butter*

#### SALADES/SALADS

Salade Olivier et tomate au basilique / *Olive & Tomato Salad with Balsamic*

Salade de maïs au thon à la coriandre / *Popcorn Salad with Tuna & Coriander*

Salade de pomme de terre et Charcutière / *Potato Salad & Lardon*

#### CANAPES CHAUDS/HOT CANAPES

Goujonnette de poisson au fromage, sauce rouille / *Fried Fish with Cheese, Rouille Sauce*

Quiche au fromage et champignons / *Cheese Quiche & Mushrooms*

Brochette de dinde au curry / *Skiwer Turkey with Curry*

Samossa de viande / *Beef Samossa*

#### PLATS CHAUDS/HOT DISHES

Poulet aux légumes façon Wok / *Vegetables Chicken Wok Way*

Emincé de bœuf au poivron/ Beef Sliced with Pepper  
Riz pilaf / Pomme rissolée/Rice, Apple

### DOUCEURS/SWEETS

Tartelette aux fruits/Fruits Tartelets  
Eclair au chocolat et vanille/Chocolate & Vanilla Eclairs  
Rocher au coco/Rocher au Coco  
Brochette de Fruits frais, coulis de mangue/Fresh Fruits Skewer, Mango  
Couli  
Gâteau au chocolat/ Chocolate Cake

**30.000 F Cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

## **COCTAIL L'OASIS 2**

### CANAPES FROIDS/ COLD CANAPES

Ceuf de lump et anchois/ Lump Eggs & Anchovies  
Rose de Saumon fumé et câpre/ Salmon & Capper  
Jambon séché de Bayonne et melon/Drie Bayonne Ham & Melon  
Rosette de Lyon et cornichon /Rosette de Lyon & Pickle  
Tapenade d'olive noire sur crostini et endive /Black Olive Tapenade on  
crostini & Endive

### PLATS FROIDS/COLD DISHES

Salade Niçoise à la vinaigrette de balsamique / Salad Niçoise with  
Balsamique Vinegar  
Salade de poireaux a la vinaigrette de moutarde/Leek Salad & Mustarde  
Vinegar  
Plateau de charcuterie/Charcuterie Platter

### CANAPES CHAUDS/HOT CANAPES

Quiche Lorraine/Quiche Lorraine  
Nem Vietnamien, sauce piment sucré / Vientnamian Nem, Spicy Sauce  
Mini brochette de bœuf et poivrons /Mini Beef Skewer & Pepper  
Saucisse de volaille feuilletée/Poultry Sausage  
Boulette de poisson aux épices/Spicy Meatball Fish

### PLATS CHAUDS/HOT DISHES

Sauté de volaille au curry vert à la Thai/Poultry Sauteed Green Curry in  
Thai

Fricassée de poisson et fruits de mer au thermidor / Fish & Seafood  
Casserole  
Médaille de Bœuf grillé, sauce poivrée / Medallion of Grilled Beef,  
Pepper Sauce  
Riz Pilaf / Pomme sautée et persillée / Rice, Sautéed Apple

### LES SUCRES/SWEETS

Tartelette à l'abricot / Eclair au chocolat / Apricot Tartelets, Chocolate  
Eclair  
Tarte Tatin / Opéra / Crème Caramel  
Brochette de Fruits frais, coulis de melon / Fruits Skewer, Melon coulis  
Ile Flottante / crème Anglaise / English Cream

**32.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

## **COCKTAIL LE BACCHUS 1**

### CANAPES FROIDS / COLD CANAPES

Crevette cocktail sur brioche toastée / Shrimp Cocktail on Toast  
Fromage brie et noix sur pain complet / Brie Cheese & nut on whole wheat bread  
Mousse de bœuf fumé et beurre de capre / Smoked Beef Mousse & Capre Butter  
Miette de crabe sur guacamole épicée / Crab Crumb on Spicy Guacamole  
Fromage de chèvre à la mignonette de poivre sur beurre d'herbes / Goat  
Cheese Mignonette pepper on Grass Butter  
Rosette de saumon fumé et citron / Rosette of Smoked Salmon & Lemon

### PLATS FROIDS / COLD DISHES

Carpaccio de bar et St Jacques aux agrumes / Bass carpaccio with Citrus & St Jacques  
Salade de maïs, poulet et poivrons / Popcorn Salad, Chicken & Pepper  
Salade de fruits de mer à l'aneth / Seafood Salad with Aneth  
Plateau du charcutier / Butcher Platte

### CANAPES CHAUDS / HOT CANAPES

Nem Vietnamien, sauce piment sucré / Nem, Sweet Spicy Sauce  
Friand de bœuf épicé / Spicy Beef  
Quiche au saumon fumé et crème de ciboulette / Quiche with Smoked Salmon & Chive  
Cream  
Foie de volaille au bacon / Bacon Poultry Liver  
Boulette de bœuf à l'Oriental / Dumpling Beef Oriental  
Brochette de capitaine au citron / Captain Fish Skewer with Lemon

### PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Emincé de bœuf au poivre vert / *Beef Sliced with Green Pepper*  
Filet de capitaine Antillaise / *Filet of Captain Style Antille*  
Emincé de dinde Chasseur / *Sliced Beef Hunter*  
Jardinière de légumes, Pomme sautée a cru, Riz à la tomate / *Vegetables, Apple, Tomato Rice*

### DOUCEURS/DESERTS

Opéra, Mille feuilles, Baba à l'orange, Truffe au chocolat / *Opera, Mille feuille, Orange Baba, Chocolate,*  
Brochette d'ananas et son coulis, Bavarois / *Apple Skewer,*  
Mousse aux fruits, Fruits frais tranchés / *Fruits Mousse, Fresh Fruits Sliced*  
Gâteau de la forêt noire / *Black Forest Cake*

**33.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

## **COCKTAIL LE BACCHUS 2**

### CANAPES FROIDS/COLD CANAPES

Brochette de tomate, mozzarella et Pesto / *Skewer of Tomato, Mozzarella & Pesto*

Rosette de saumon et œuf de saumon / *Salmon Rosetta & Salmon Eggs*

Mousse de foie gras de canard / *Foie Gras Mousse of Duck*

Bleu d'Auvergne sur endive / *Bleu d'Auvergne on Endive*

Mousse de poulet fumé / *Smoked Chicken Mousse*

Crevette cocktail / *Shrimp Cocktail*

### PLATS FROIDS/ COLD DISHES

Pâté et charcuterie / *Pâté and Charcuterie*

Plateau de fromages / *Cheese platte*

Tartare de bar aux herbes / *Bar Tartar with Herbs*

Avocat au cocktail de crevette / *Avocado with Shrimp Cocktail*

Salade landaise aux lardons et canard / *Landes Salad with Lardon & Duck*

### CANAPES CHAUDS/HOT CANAPES

Brochette de bœuf au poivre noir / *Beef Skewer with Black Pepper*

Saucisse de volaille en feuilleté / *Poultry Sausage*

Brochette de bar et crevette / *Bar & Shrimp Skewer*

Boulette de poisson épicée / *Spicy Fish meatball*

Beignets de capitaine / *Doughnut of Captain Fish*



Bouchée Financière / *Financial Bit*

**PLATS CHAUDS/HOT DISHES**

Sauté d'agneau au curry rouge Thaïlandais / *Sautéed Lamb with Red Curry*

Médaille de bœuf au champignon / *Beef Medaillon with Mushrooms*

Filet de Capitaine en croûte d'épices / *Filet of Captain in Spice Crush*

Mignon de porc aux pruneaux / *Porc Tenderloin with Prunes*

Bouquetière de légumes / *Vegetables*

Riz à l'Indonésienne / *Indonesian Rice*

Gratin Dauphinois / *Gratin Dauphinois*

**SUCRES ET DESSERTS / DESERTS**

Milles feuilles au chocolat / Eclair au café / *Chocolate Mille feuille, Eclair of Coffee*

Beignets de banane, Tartelette au citron / *Banana Beignet, Lemon Pie*

Moelleux au chocolat, Mousse aux deux chocolats, Tarte Tatin / *Chocolate Cake, Both Chocolate Mousse*

Fruits frais tranchés, Salade d'orange au Grand Marnier / *Fresh Fruits Sliced, Orange Salad with Grand Marnier*

**35.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

**LES BUFFETS DU JOUR**

**BUFFET 1**

**ENTREES / STARTERS**

Assortiment de crudités / *Assortment of Vegetables*

Plateau du Charcutier / *The Daly Tray*

Tomates farcies au Thon / *Tomato Filled with Tuna*

Salade de Crevettes aux Agrumes / *Shrimp Salad with Citrus*

**PLATS CHAUDS //**

Aubergine à l'Oseille et Sardine / *Eggplant with Sorrel & Sardine*

Gigot d'Agneau aux Herbes de Provence / *Leg of Lamb with Herbs de Provence*

Dos de Capitaine Bonne Femme / *Captain Fish*

Émincé de Bœuf aux épices / *Spicy of Beef Sliced*

**ACCOMPAGNEMENTS**

Riz, Banane, Manioc, Igname, Tubercule / *Rice / Banana, Cassava, Yam, Tumber*

Tarot, Haricots verts / *Green Beans, Tarot*

**DESSERTS / DESERTS**

Choux à la crème / *Cream Puffs*

Crème Caramel / *Caramel Cream*

Éclair au Café / *Eclair with coffee*  
Eureka au Chocolat / *Chocolate Cake*  
Tartelette à l'Ananas / *Apple Pie*

**19.500 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance/Please place order in 48 hours in advance**

## **BUFFET 2**

### **ENTREES / STARTERS**

Palette de saucissons et mortadelle / *Palette of Mortadella & Saussages*  
Macédoine de légumes à la russe / *Vegetables Russian Style*  
Salade Strasbourgeoise / *Salad Strasbourg Style*  
Salade Niçoise / *Salad Niçoise*  
Cornichon au vinaigre, olives noires et vertes / *Gherkin with vinegar, Black & Green Olives*  
Feuilles de verdure, concombre et tomate / *Green Leaves, Cucumber & Tomato*  
Sauce vinaigrette / *Dressing*

### **PLATS CHAUDS / HOT DISHES**

Filet de capitaine rôti au four, sauce vierge / *Roasted Filet of Capitain, Virgin Sauce*  
Emincé de bœuf au poivre noir / *Slice Beef with Black Pepper*  
Poulet au Nyembwé / *Chicken with Palm Sauce*  
Légumes méditerranéens rôtis / *Roasted Vegetables*

### **ACCOMPAGNEMENTS**

Pomme Marseillaise, Aloko, Manioc, Riz Pilaf / *Apple, Fried Banana, Cassava, Rice*

### DESSERTS / DESERTS

Fruits frais découpés / *Fresh Fruits Sliced*

Gâteau au chocolat / *Chocolate Cake*

Tarte aux pommes / *Apple Pie*

Crème caramel / *Caramel Cream*

**20.500 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance/Please place order 48 hours in advance**

## **BUFFET 3**

### ENTREES / STARTERS

Salade de Tomates Mozzarella / *Tomato & Mozzarella Salad*

Salade d'Aubergines / *Zucchini Salad*

Salade de Concombre et Tomates / *Cucumber & Tomato Salad*

Salade de Calamar / *Calamari Salad*

Salade de Pâte au Thon / *Pâté & Tuna Salad*

Salade de Crevettes / *Shrimp Salad*

Plateau de Charcuterie / *Charcuterie Platter*

### LES PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Rôti de Bœuf Forestière / *Roasted of Beef with Mushrooms*

Capitaine grillé aux Crevettes / *Grilled Captain Fish with Shrimp*

Poulet à la broche / *Chicken Brooch*

Porc à l'Ananas / *Pork with Pineapple*

### ACCOMPAGNEMENTS

Riz, Manioc, Jardinière de légumes, Banane / *Rice, Cassava, Vegetables, Banana*

### DESSERTS / DESERTS

Crème Caramel / *Caramel Cream*

Choux à la crème / *Creame Puffs*

Tarte fine aux Pommes / *Tarts Apple*

Barquette à l'Orange / *Tray Orange*

Tarte Citron / *Lemon Tart*

Éclair au Chocolat / *Chocolate Eclair*

**22.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance/Please place order 48 hours in advance**

## **BUFFET 4**

### **BUFFET FROID / COLD BUFFET**

Salade Waldorf, céleri rémoulade et pomme fruits à la mayonnaise *Warldorf*

*Salad, celeri remoulade & apple fruit with mayonnaise*

Salade d'hareng fumé, pomme de terre et oignon, vinaigrette

*Smoked Haring Salad, Apple & onion, dressing*

Assortiment de saucissons, mortadelle et pâté

*Assortment of Salami, Mortadella & Pâté*

Salade de légumes marinés / *Glilled Vegetable Salad*

Cornichon au vinaigre, olives noire et verte / *Gherkin with Black and Green*

*Olives Vinegar,*

Feuille de verdure, concombre et tomate / *Green Leaves, Concumber & Tomato*

*Sauce vinaigrette / Dressing*

### **BUFFET CHAUD / HOT BUFFET**

Emincé de dinde à la Zurichoise / *Slide Turkey Zurich*

Gigot d'agneau à la moutarde / *Leg of Lamb with Mustard*

Poisson fumé aux épinards / *Smoked Fish with spinach*

Bœuf à l'odika / *Beef with Odika*

### **ACCOMPAGNEMENTS**

Banane à la vapeur, manioc, riz pilaf, Jardinière de légumes / *Steamed Banana, Cassava, Rice, Vegetables, Sautéed Potato*

Pommes sautées

**BUFFET DESSERT / DESERT BUFFET**

Tarte au citron meringué / *Lemon Pie Mering*

Gâteau au chocolat / *Chocolate Cake*

Fruits frais coupés / *Fresh Fruits Sliced*

Bavarois rubané / *Bavarian Rubané*

**24.500 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance.**

**BUFFET 5**

**ENTRÉES /STARTERS**

Salade de Fruits de Mer aux Pâtes fraîches / *Seafood Salad with Fresh Pasta*

Plateau du Pêcheur / *Fisherman Platte*

Plateau du Charcutier / *The Daly Tray*

Saumon en Belle vue / *Salmon Fish*

Assortiments de crudités / *Assorted of Vegetables*

Langoustes en Belle vue / *Lobsters*

Atangas / *Atanga*

**PLATS CHAUDS /HOT DISHES**

Calamar Yassa / *Yassa of Calamar*

Poulet Basquaise / *Chicken with Tomato*

Gigot d'Agneau rôti aux Herbes de Provence / *Roasted Leg of Lamb with Herbs provencal*

Dos de bar grillé au beurre Citronné / *Back of Grilled sea bass with Lemon Butter*

Porc-Epic au bouillon d'Oseille / *Porcupine Broth Sorrel*

**ACCOMPAGNEMENTS**

Riz, Banane, Manioc, Igname / *Rice, Banana, Yam*

Gratin Dauphinois, Poêlée de Légumes à la Provençale/ *Gratin Dauphinois, Fried vegetables*

**DESSERTS / DESERTS**

Forêt Noire/ *Black Forest Cake*

Assortiment de Crêpes / *Assorted of pancakes*

Bavarois à la Framboise / *Raspberry Bavarian*

Roulé à la Fraise / *Rolled Strawberry*

Mousse au Chocolat, / *Chocolate Mousse*

Tarte Bourdaloue / *Pie Bourdaloue*

Feuilleté aux Pommes caramélisées / *Apple marmalized Puff*

**26.500 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

**BUFFET 6**

**ENTRÉES / STARTERS**

Plateau du Pêcheur / *Phicherman plate*

Assortiment de Crudités / *Assortment of Crudités*

Salade au deux Fromages / *Salad with two Cheeses*

Salade de Pate au Poisson fumé / *Paté Salad with Smoked Fish*

Cornet de Jambon à la Russe / *Con Ham with Russian*

Salade Ananas et poulet / *Pineapple Salad & Chicken*

Salade de riz aux fruits de mer à l'aneth / *Rice Salad with Seafood & Dill*  
Atanga

**PLATS CHAUDS / HOTS DISHES**

Mignon de Porc rôti à l'Ananas / *Roast Pork, Mignon with Pineapple*

Sanglier à l'Odika / *Boar with Odika*

Filets de sole Dieppoise / *Filet of Sole Dieppoise*

Crabes farcis à la Gabonaise / *Stuffed Crab Gabones Style*

**ACCOMPAGNEMENTS**

Riz, Banane, Manioc, Igname / *Rice, Banana, Yam,*

Pommes Châteaux, Jardinière de Légumes / *Potato, Vegetables*

**DESSERTS / DESERTS**

Forêt noire / *Black Forest Cake*

Bavarois aux deux Chocolats / *Bavarois in two Chocolates*

Verrine Pistache-griotte / *Pistachio Cherry*

Coupe de Framboise Orange / *Raspberry & Orange Cup*

Cygne à la Crème Chiboust / *Swan Cream Chiboust*

Millefeuille

**28.500 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

**BUFFET 7**

**ENTRÉES / STARTERS**

Tomates farcies aux Crevettes / *Tomato & Shrimps*

Salade d'Avocats au Poulet de Moutassou / *Avocado Salad with Chicken*

Fraîcheur de Cœur de Palmier de Makouké et Crevettes / *Palm Heart & Shrimps*

Salade de Patate douce d'Akok / *Sweet Potato Salad*

Miroir de la Nyanga (Crevettes et Langoustes) / *Shrimp & Lobster*

Terrine de Poisson à l'Oseille / *Fish Terine wiuth Sorrel*

Crudités variées / *Various Crudités*

**PLATS CHAUDS / HOT DISHES**

Feuille de Manioc aux Crevettes et Poisson / *Cassava Leaves with Shrimps*

Sanglier à l'Odika et aux Aubergines / *Boar with Odika & Eggplant*

Etouffé de Poisson d'eau douce à la Gabonaise / *Smother Freshwater Fish*

Poulet fumé à l'Odika / *Smoked Chicken with Odika*

Paquet de Concombre au Poisson fumé / *Packega of Smoked Fish with Cucumber*

Folon au Poisson fumé / *Smoked Fishj with Spinach*

Kumu aux Crevettes / *Shrimp Nkumu*  
Poulet à la broche / *Chicken Brooch*  
Émincé de Bœuf aux Champignons / *Sliced Beef with Mushrooms*

### **ACCOMPAGNEMENTS**

Riz, Banane, Manioc, Tarot, Igname, Tubercule / *Rice, Banana, Cassava, Tarro, Yam, Tubers*

### **DESSERTS / DESERTS**

Opéra / Mille-feuille / Tarte au coco de l'Estuaire / *Coconut Tart*  
Beignet de Banane de Moabi / Gâteau à l'Ananas  
à l'Orange / Paris Brest

**30.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

## **BUFFET INTERNATIONAL 1**

### **LES SALADES**

Salade Tunisienne / *Tunis Salad*  
Salade de Fruits de mer / *Seafood Salad*  
Salade Italienne / *Italian Salad*  
Salade Niçoise / *Salad Niçoise*  
Salade Grecque / *Grek Salad*  
Bécune Bellevue / *Becune Fish Belle Vue*  
Salade de Crevettes / *Shrimps Salad*  
Salade de riz au poulet / *Rice Salad & Chicken*  
Salade Maïs / *Popcorn Salad*  
Salade de tomates au Thon / *Tomato & Tuna Salad*  
Assortiment de salade verte et ses vinaigrettes / *Assortment Green Salad & Vinegar*

### **PLATS CHAUDS**

Paella Valencienne / *Paella*  
Rôti de Bœuf aux Champignons / *Roasted Beef with Mushrooms*



Filet de Bar grillé sur fondue de poivrons / *Grilled Filet of Bar & Pepper*

Gigot d'Agneau rôti, jus au thym / *Roasted Lamb with Thym*

Sanglier au bouillon / *Wild Boar Bouillon*

Seiche à la Provençale / *Seiche Provençal*

### GARNITURES

Riz aux Vermicelles / *Rice with Vermicelli, Atanga, Jardinière de Légumes / Vegetables*

Pommes Boulangère / *Potato, Banane / Banana*

### DESSERTS / DESERTS

Opéra, Millefeuille

Paris Brest, Tarte aux fruits / *Fruits Tarts*

Amandine

Cygne à la Crème / *Swat with Cream*

**25.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance.**

## **BUFFET INTERNATIONAL 2**

### ENTREES / STARTERS

Cocktail de poisson et fruits de mer Hawaïen / *Fish and Seafood Hawaii style*  
Capitaine et saumon fumé, leurs condiments / *Captain Fish & Smoked Salmon, its condiments*

Palette de charcuteries fines et pâtés / *Palette of Fine Meats & Paté*

Salade de bœuf à la coriandre / *Beef Salad with Coriander*

Salade de cœur de palmiers / *Palm Heart Salad*

Cocktail d'avocat et crabe / *Avocado & Crab Cocktail*

Nem vietnamien / *Vietnamian Nem*

Bouquet de verdure / *Bouquet of Green, carotte/Carrots, betterave/ Beet,*  
Cornichon/ *Pikkle, olive verte et noire/ Black & Green Olives, concombre et*  
tomate / *Cocumber & Tomato*

Sauce vinaigrette et cocktail / *Dressing & Cocktail Sauce*

Le Plateau de fromages / *Cheese plate*

Le panier de pains / *Bread Basket*

### PLATS CHAUDS/ HOT DISHES

Sanglier aux épices du pays / *Spicy Boar Country*

Feuille de manioc à la sardine / *Cassava Leaves with Sardine*  
Sauté de bœuf à l'odika / *Sautéed of Beef with Odika*  
Sauté d'agneau au curry / *Sautéed Lamb with Curry*  
Sole Belle Meunière / *Sole Belle Meunière*  
Manioc, Banane à la vapeur, igname / *Cassava, Banana, Yam*  
Gratin dauphinois, Riz pilaf et haricot vert à l'ail / *Gratin Dauphinois, Rice, Green Beans with Garlic*

### **DESSERTS / DESERTS**

Tarte noisette à la crème de fruits / Moelleux au chocolat / *Hazelnut pie with fruit cream / Chocolate Cake*  
Délice du café noir / Cygne à la crème de praline / *Delight black Coffee, Swan Cream praliné*  
Assortiment de petites pâtisseries / *Assortment of Small Pastries*  
(tartelette fruits / *Fruits Tarts*, mille-feuille, éclairs, rocher coco / *Coconut Rock*)  
Les fruits frais tranchés / *Sliced Fresh Fruits*

**27.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance.**

## **BUFFET DU PECHEUR**

### **LES SALADES COMPOSÉES / MIED SALADS**

Salade Tunisienne au Thon / *Tunisian Tuna Salad*  
Salade de Calamar sauce Vierge / *Squid Salad Virgin Sauce*  
Salade de Carottes / *Carrots Salad, Salad with white Cuttlefish*  
Salade de Poisson mariné / *Marinated Fish Salad*  
Salade de Fruits de mer / *Seafood Salad*  
Salade de Riz aux crevettes / *Rice Salad with Shrimps*  
Cœur de Laitue au Saumon fumé / *Heart Smoked Salmon Lettuce*  
Crabes farci / *Stuffed Crab / Stuffed Crab*  
Cascade de Crevettes / *Cascade of Shrimps*

### **PLATS CHAUDS / HOT DISHES**

Paella aux fruits de mer / *Paella with Seafood*  
Filet de Capitaine aux Crevettes / *Filet of Captain with Shrimps*

Daurades grillées, beurre de ciboulette / *Grilled Sea Bream with Butter*

Pavé de Mérou crème de Safran / *Merou Fish with Safran Cream*

Bar grillé à la crème d'estragon / *Bar Grilled with Tarragon Butter*

Bécune Meunière et amandes / *Becune Meunière ans Almonds*

Crevettes sautées Provençales / *Sautèed Shrimp Provençal*

Filet de Mérou au Beurre d'Ail / *Filet of Merou with Garlic Butter*

#### GARNITURES

Tomates émondées / *Tomato*, Légumes cuites à la vapeur / *Steamed Vegetables* / Épinards sautés à l'Ail / *Sautèed Spinach with Garlic*, Pommes

Fondantes / *Potato* / Riz à la Créole / *Rice style Creole*, Atanga, Bananes / *Bananas*, Manioc / *Cassava*

#### DESSERTS / SWITES

Mousse au Citron / *Lemon Mousse* / Mousse aux Noisettes / *Dried Fruits Crisp*

Millefeuilles aux Fruits / *Croustillant aux Fruits secs*

Gâteau Opéra / *Opera Cake* / Charlottes / Tarte au Citron / *Lemon Tart* /

Barquettes au Chocolat / *Chocolat*

Gâteau Forêt Noire / *Black forest Cake* / Éclairs au Chocolat / *Chocolat*

Eclair, Choux à la Crème / *Cream Puff*

**32.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance/Please place order 48 hours in advance**

## **BUFFET DE GALA**

#### LES ENTREES FROIDES / COLD STARTERS

Salade César / *Caesar Salad*

Salade mixte / *Mixture Salad*

Salade de Tomate / *Tomato Salad*

Salade de Laitue / *Lettuce Salad*

Salade au Poisson / *Fish Salad*

Salade Parmentier aux Câpres / *Parmentier Salad with Capers*

Aubergines grillées à l'huile d'Olive / *Eggplant Grilled with Olive Oil*

Crevettes pochées sur glace et ses mayonnaises raffinées / *Poached Prawns ans*

*Mayonnaise*

Charcuteries en palette / *Charcuteries*

#### LES SALAISONS + DIVERS SAUCES / VARIOUS SAUCES

#### LES PLATS PRINCIPAUX / HOTS DISHES

Paillard de Bœuf au Poivre / *Beef and Pepper*

Filet de Poisson à la Dieppoise / *Fillet of Fish*

Brochette mixte grillée (poulet, bœuf et veau) / *Skewer of Chicken, Beef, Veal*

Poulet à l'Odika / *Chicken with Odika*  
Agneau Farci à l'orientale en découpe / *Lamb Stuffed*  
Gigot d'Agneau rôti / *Roasted Lamb Leg*  
Penné aux boulettes de Viande / *Pinnate with Meat Dupling*

### **NOS PATISSERIES / PASTRIES**

Les Entremets / *Entremets*  
Gâteau Chocolat / *Chocolat Cake*  
Gâteau Café / *Coffee Cake*  
Millefeuilles / *Millefeuille*  
**Les minis gâteaux / Mini Cakes**  
Tarte aux Amandes / *Almond Tart*  
Tarte aux fruits / *Fruits Tart*  
Tartelettes au Fromage Blanc / *Tart with With Cheese*  
Eclairs au Chocolat / *Chocolat Eclairs*  
Choux à la crème / *Creame Puffs*

**37.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

## **BUFFET DE GALA**

### **LES SALADES / SALADS**

Salade Tunisienne au Thon / *Tunisian Salad with Tuna*  
Salade de Crevettes à la Pulpe de Pamplemousse / *Shrimp Salad with Grapefruit Pulpe*  
Salade de Laitue aux Crevettes / *Lettuce Salad with Shrimps*  
Salade de Fruits de mer / *Seafood Salad*  
Salade de Seiches Blanc au Filet d'Orange / *White Cuttle Fish Salad with Orange Juice*  
Salade de Légumes grillés / *Grilled Vegetables Salad*  
Salade Niçoise / *Salad Niçoise*  
Salade de Langoustes tiède au Vinaigre de Fraise / *Warm Lobster Salad with Strawberry Vinegar*  
Salade Taboulé / *Tabbouleh Salad*  
Baba Gannouche / *Baba Ganouch*  
Salade de Poularde à l'Ananas / *Chicken Salad with Pineapple*  
Fleurs de Saumon fumé / *Smoked Salmon*

Salade d'Endives au cœur de Palmier / *Endive Salad with Heart of Palm*

## **10 CONDIMENTS / CONDIMENTS**

### **MIROIRS / MIRRORS**

Crevettes pochées sur glace et ses mayonnaises raffinées / *Poached Shrimp on Ice and mayonnaise*

Bécune et saumon en Bellevue / *Baracuda and Salmon*

### **PLATS CHAUDS / HOTS DISHES**

Capitaine au Citron Confit / *Captain with Lemon Confit*

Cuisses de Canard aux Pruneaux secs / *Leg of Duck with Dried Prunes*

Poulet au Gingembre / *Chicken with Ginger*

Noisettes de Filet de Bœuf Forestière / *Beef Tenderloin with Mushrooms*

Crevettes sautées aux quatre mélanges Asiatiques / *Sautéed Shrimp Faour Asian Mixture*

Darnes de Bécune et Dorade grillée / *Grilled Dorade and Bécune*

Paella aux Fruits de mer / *Paella with Seafood*

### **SPECIALITES GABONAISE / GABONESE SPECIALITIES**

Nkumu aux Crevettes / *Nkumu with Shrimps*

Poisson fumé au Folon / *Smoked Fish whith Folon*

Porc Epic / *Prcupine*

Riz, Pommes sautées, Banane, Ighame, Manioc, Tarot, Légumes frais / *Rice, Potato, Banana, Yam, Cassava, Tarro, Fresh Vegetables*

### **DESSERTS**

Cascade de Fruits de saison / *Saisonal Fruits*

Tarte au Citron, Tarte aux Pommes, Tarte aux Prunes / *Lemon Pie, Apple Pie, Pie with Prunes*

Amandine, Millefeuilles au Chocolat / *Amandine, Chocolat Millefeuille*

Gâteau délice, Forêt noire / *Cake, Black Forest*

Tartelette aux Raisins / *Pie with Graps*

Barquettes aux Dattes, *Data*

Variété de Pâtisseries Libanaise / *Lebanese Pastries of Variety*

**40.000 F cfa par personne**

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance.**

**STANDS ET DECOUPAGE / STANDS & CUTTING**

**FROID**

- SAUMON EN BELLE VUE / *SALMON* 28 000 le kg
- BECUNE EN BELLE VUE / *BARACUDA* 15 000 le kg
- ROUGE EN BELLE VUE / *RED FISH* 20 000 le kg

**CHAUD**

- FILET DE BŒUF WELLINGTON / *FILLET OF BEEF* 10 000 LE KG
- NOIX DE VEAU BRAISEE / *VEAL BRAISED* 15 000 LE KG
- CARRE DE VEAU BRAISEE / *VEAL BRAISED* 18 000 LE KG
- CUISSE DE BŒUF / *CUISSOT OF BEEF* 20 000 LE KG

- AGNEAU FARCIE / *LAMB STUFFED* (12 à 15 kg) 20 000 LE KG
- AGNEAU ROTI A LA BROCHE / *ROASTED LAMB* 18 000 LE KG
- SHAWARMA DE VOLAILLE / *SHAWARMA OF POULTRY* 15 000 LE KG
- SHAWARMA DE BŒUF / *SHAWARMA OF BEEF* 30 000 LE KG
- STAND DE CREPES / *PANCAKE* 2 500 PAR PERSONNE
- STAND DE FRUITS / *STAND OF FRUITS* 5 000 PAR PERSONNE

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance**

## **LES BUFFETS DE MARIAGES / WEDDINGS BUFFETS**

### **BUFFET MARIAGE 1**

#### ENTREES / STARTERS

Macédoine de légumes, œuf dur et thon mayonnaise / *Mixt Vegetables, Boiled Egg and Tuna Mayonnaise*

Salade de cœur de palmier et crabe surimi / *Palm Hert Salad and Surimi Crab*

Salade de calamar frit à l'Indonésienne / *Fried Calamari Salad*

Eventail de saucissons et de pâté / *Range of Saussage and Paté*

Feuilles vertes, tomate et concombre / *Green Leaves, Tomato and Cucumber*

Cornichon, olive verte et noire / *Pickel, Black and Green Olives*

Sauce vinaigrette / *French Dressing*

Le panier du boulanger / *The Baker's Basket*

#### PLATS CHAUDS / HOTS DISHES

Poisson fumé et crevettes aux épinards / *Smoked Fish and Shrimp with Spinach*  
Concombre et missalas en paquet / *Cucumber and mall Shrimp in Packet*  
Navarin d'agneau aux légumes / *Lamb Stew with Vegetables*  
Brochette de bar au citron / *Fish Skewer with Lemon*  
Riz Cantonais / *Cantonese Rice*  
Pomme sautée aux champignons / *Sautéed Potato with Mushrooms*  
Manioc et banane à la vapeur / *Cassava, Banana Steam*  
Légumes Méditerranéens rôtis aux herbes / *Roasted Vegetables with Herrbs*

### **DESSERTS / DESERTS**

Tarte à la pomme / *Apple Pie*  
Délice de café noir / *Delight of Black Coffee*  
Crème caramel à l'orange / *Crème Caramel with Orange*  
Les fruits frais tranchés / *Fresh Fruits Sliced*  
**Ou / Or**  
La pièce montée de mariage / *The Piece Wedding Cake*

23.500 F cfa par personne

## **BUFFET MARIAGE 2**

### **ENTREES / STARTERS**

Salade de maïs, tomate, concombre et poivron / *Corn, Tomato, Cucumber and pepper Salad*  
Macédoine de légumes à la mayonnaise / *Macedonia Vegetable with Mayonnaise*  
Palette du charcutier / *Palette Bucher*  
Salade Niçoise / *Salad Niçoise*  
Laitue, tomate et concombre / *Green, Tomato, Cucumber*  
Cornichon, olive verte et noire / *Pickle, Black and Green Olives*  
Sauce vinaigrette / *French Dressing*  
Panier du boulanger / *Baker's Basket*

### **PLATS CHAUDS / HOTS DISHES**

Sanglier des plateaux aux épices du pays / *Spicy Boar*  
Poisson salé au folons / *Salted Fish with Local Spinach*  
Longe de porc braisée à l'ananas / *Braised Pork Loin with Pineapple*



Filet de capitaine à l'Antillaise / *Fillet of Captain*  
Riz Pilaf / *White Rice*  
Petits pois et carottes / *Peas and Carrots*  
Manioc, Banane à la vapeur / *Cassava, bananas Steamed*  
Pomme sautée Lyonnaise / *Sautéed Potato*

**DESSERTS / DESERTS**

Gâteau de la forêt noire / *Black Forest Cake*  
Tarte à la noix de coco / *Coconut Pie*  
Religieuse au café, éclair au chocolat / *Coffee Cake, Eclair*  
Baba à l'orange / *Baba with Orange*  
**Ou**  
La pièce montée de mariage / *The Piece Wedding Cake*

25.500 F cfa par personne

**BUFFET MARIAGE 3**

**ENTREES / STARTERS**

Assortiment de pâtés et saucissons / *Assorted Pies and Sausages*  
Salade de poulet Olivier / *Chicken Salad*  
(pomme de terre, poulet, cornichon, petit pois, mayonnaise)  
(*Potato, Chicken, Pickel, Peas, Mayonnaise*)  
Salade de légumes grillées à l'huile d'olive / *Grilled Vegetables Salad and Olive Oil*  
Salade Niçoise avec anchois et olive noire / *Niçoise Salad with Anchovy and Black and Green Olives*  
Feuilles de laitue, tomate et concombre / *Green Leaves, Tomato, Cucumber*  
Cornichon, olive verte et noire / *Pickles, Green and Black Olives*  
Sauce vinaigrette / *French Dressing*

**PLATS CHAUDS / HOT DISHES**

Gazelle au pili-pili / *Gazel in Pilipili*  
Poisson frais en paquet / *Fresh Fish in Packet*  
Nkoumou au poisson salé et champignon / *Salted Fish with Nkumu and Mushrooms*  
Faux filet rôti au poivre mignonnette / *Faux Fillet Roasted with pepper*  
Tranche de bar à la Basquaise / *Slice of Fish Tomato Sauce*  
Riz à la tomate / *Tomato Rice*  
Igname et Manioc / *Yam, Cassava*  
Pomme sautée à l'ail / *Potato sauted with Garlic*  
Jardinière de légumes / *Vegetables*

### **DESSERTS / DESERTS**

Gâteau Pascal au chocolat / *Chocolat Cake*  
Tarte au citron meringuée / *Lemon Meringué Pie*  
Bavarois rubané / *Rubané Bavarian*  
Saint-Honoré / *St Honoré*  
**Ou**  
La pièce montée de mariage / *The Pice Weding Cake*

27.500 F cfa par personne

## **MENU MARIAGE 4**

### **ENTREES / STARTERS**

Sélection de charcuterie, pâté et saucissons / *Selection of Cold Meats, Pâté and Saussages*  
Capitaine mariné et fumé au citron vert / *Marinated and Smoked Capitain with Lemon*  
Salade de maïs au thon et légumes / *Corne and Tune Salad and Vegetables*  
Avocat et crevettes cocktail / *Avocado and Shrimp Cocktail*  
Cornichon, olive noire et verte / *Pickel, Black and Green Olives*  
Sauce Vinaigrette / *French Dressing*  
Du fournil de la boulangerie / *The Bakehousse Bakery*

### **PLATS CHAUDS / HOT DISHES**

Antilope aux épices du pays / *Antelope with Country Spicies*  
Tranche de rouge et calamar, sauce Nantua / *Slide of Red Fish and Squid, Nantua Sauce*  
Poisson fumé et escargots de mer à l'Odika / *Smoked Fish and Sea Nnail with Odika*

Porc épïc à l'ail et piment / *Porcupine with Garlic and Pilipili*

Bœuf braisé à la carotte / *Braised Beef with Carot*

Riz Pilaf / *White Rice*

Bouquetière de légumes / *Vegetables*

Patate douce et manioc / *Sweet Potato and Cassava*

Pomme Boulangère / *Apple Boulangere*

### **DESSERTS / DESERTS**

Tutti Frutti / *Tutti Fruti*

Baba au rhum et orange / *Rhum and Orange Baba*

Mille-feuille / *Mille-feuille*

Opéra / *Opera*

**ou**

La pièce montée de mariage / *The Piece Wedding Cake*

**29.500 F cfa par personne**

## **BUFFET MARIAGE 5**

### **ENTREES / STARTERS**

Salade de hareng fumé, pomme de terre et oignon / *Smoked Herring Salad, Potato and Onion*

Salade d'avocat, tomate, laitue et crabe surimi / *Avocado, Tomato, Green and Surimi Crab Salad*

Salade frivole au gésier de canard confit / *Fivolus Salad with Duck Confit Gizzard*

Assortiment de charcuteries / *Assorted Cold Meats*

Bouquet de verdure, concombre et tomate / *Bouquet of Green, Cucumber and Tomato*

Cornichon, olive verte et noire / *Pickels, Green and Black Olives*

Sauce vinaigrette / *French Dressing*

Le panier du Boulanger / *The Baker's Basket*

## PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Sanglier des plateaux aux épices du pays / *Boar Country Spicy*  
Poisson frais, gombos et aubergine au Nyembwé / *Fresh Fish, Okra and Eggplant with  
Palmnut Sauce*  
Queue de bœuf au concombre / *Oxtail with Cucumber*  
Gazelle au pili-pili / *Gazelle with Pilipili*  
Gigot d'agneau rôti en croûte d'herbes / *Leg of Lamb roasted with Herbs*  
Fricassé de poisson sur lit d'épinard / *Fish Casserole on Bed of Spinach*  
Riz aux champignons / *Rice with Mushrooms*  
Ratatouille de légumes aux herbes de Provence / *Vegetables Ratatouille with Herbs*  
Tarots, banane à la vapeur et manioc / *Tarots, Banana and Cassava Steamed*  
Pomme Noisette / *Hazel Apple*

## DESSERTS / DESERTS

Tartelette à la mangue caramélisée / *Tarte of Caramelised Mango*  
Charlotte à la poire / *Pear Chrlotte*  
Petites pâtisseries continentales / *Small Continental Pastries*  
Les fruits frais tranchés / *Sliced Fresh Fruits*  
ou / Or  
La pièce montée de mariage / *The Piece Wedding Cake*

**30.500 F cfa par personne**

## **BUFFET MARIAGE 6**

### ENTREES / STARTERS

Sélection de charcuterie avec jambon de Bayonne / *Charcuterie Selection with Bayonne  
Ham*  
Salade d'avocat, tomate, laitue et crabe surimi / *Avocado, Tomato, Surimi Crab Salad*

Tartare de bar mariné aux herbes et citron / *Tartar of Bar Fish with Lemon and Herbs*

Plateau de capitaine fumé et garnitures / *Smoked Captain Platter and Garnishes*

Légumes grillés au pesto de basilic / *Grilled Vegetables with Pesto and Basil*

Bouquet de verdure, carotte, betterave / *Bouquet of Green, Carrot, Beet,*

Concombre et tomate / *Cucumber and Tomato*

Cornichon, olive verte et noire / *Piskles, Green and Black Olive*

Sauce vinaigrette / *Vinaigrette Sauce*

Le panier du boulanger / *The Baker's Cart*

### **PLATS CHAUDS / HOT DISHES**

Gazelle à l'Odika / *Gazelle with Local Sauce*

Poulet au Nyembwé / *Chicken with Palmnut Sauce*

Aubergine et oseille à l'huile de palme / *Eggplant ans Sorrel with Palme Oil*

Porc épic à l'ail et piment / *Porcupine with Garlic and Pilipili*

Queue de bœuf aux choux et carotte / *Oxtail Cabbage and Carrot*

Osso Bucco à l'Italienne / *Ossobucco, Italian Style*

Navarin d'agneau à la tomate / *Lamb Stew with Tomato*

Tranche de capitaine grillé, beurre d'anchois / *Grilled Sliced Captain, Anchovy Butter*

Manioc, banane à la vapeur et Riz à la Tomate / *Cassava, Banana Staemed, Tomato Rice*

Brocoli amandine / *Brocolis Amandine*

### **DESSERTS / DESERTS**

Tarte carapomme / *Carapomme Pie*

Gâteau au Moka / *Moka Cake*

Crêpes Suzette / *Crêpes Suzette*

Tiramisu / *Tiramisu*

Les fruits frais tranchés / *Slide Fresh Fruits*

Ou / Or

La pièce montée de mariage / *The Piece Weding Cake*

**31.500 F cfa par personne**

# **BUFFET MARIAGE 7**

## **ENTREES / STARTERS**

Cocktail de poisson et fruits de mer Hawaïen

*Fresh Fish Cocktail*

Capitaine et saumon fumé, leurs condiments

*Captain and Salmon Smoked, it's Condiments*

Palette de charcuteries fines et pâtés

*Palette of Fines Meats and Pâtés*

Salade de bœuf à la coriandre / *Beef Salad with Coriander*

Salade de cœur de palmiers / *Palm Heart Salad*

Cocktail d'avocat et crabe / *Avocado and Crab Salad*

Nem vietnamien / *Vietnamese Nem*

Bouquet de verdure, carotte, betterave, / *Bouquet of Green, Carrot, Beet*

Cornichon, olive verte et noire, concombre et tomate / *Pickel, Green and Black Olives, cucumber and Tomato*

Sauce vinaigrette et cocktail / *Cocktail and French Dressing*

Le Plateau de fromages / *Plat of Cheeses*

Le panier de pains / *Basket of Bread*

## **PLATS CHAUDS / HOTS DISHES**

Sanglier aux épices du pays / *Boar Country Spices*

Feuille de manioc à la sardine / *Cassava Leaf with Sardine*

Gazelle à l'ail et piment / *Gazelle with Garlic and Pili Pili*

Navarin d'agneau à la tomate / *Lamb Stew with Tomato*

Tranche de capitaine grillé, beurre de ciboulette / *Grilled Captain, Chive Butter*

Sauté de bœuf à l'Odika / *Beef Sautéed with Odika*

Sauté d'agneau au curry / *Sautéed Lamb with Curry*

Sole Belle Meunière / *Sole Belle Meunière*

Manioc, Banane à la vapeur, igname / *Cassava, Banana Steam, Yam*

Gratin dauphinois, Riz pilaf et haricot vert à l'ail Cygne à la Crème / *Scolloped Potato, White Rice, Green Beans with Garlic*

## **DESSERTS / DESERTS**

Tarte noisette à la crème de fruits / *Hezelnut Pie with Fruit Cream*

Moelleux au chocolat, Délice du café noir / *Chocolate Cake, Black Coffee*

Assortiment de petites pâtisseries / *Assorted Small Pastries*

(Tartelette fruits, mille-feuille, éclairs, rocher coco)

Les fruits frais tranchés Ou La pièce montée de mariage / *Sliced Fresh Fruits, or The Piece Wedding Cake*

35.000 F cfa par personne

## LES MENUS D'AFFAIRE

### MENU 1

Tian de légumes grillés et de tomate à la mozzarella,  
Vinaigrette au balsamique Bouquet de feuilles vertes aux herbes.  
*Grilled Vegetables and Tomato with Mozzarella, Balsamic Vinegar, and Green  
Leaves with Herbs*

\*\*\*\*\*

Mignon de porc sauté forestière  
Pomme sautée au romarin  
Poêlée de champignon  
Jus à la pointe d'ail  
*Mignon of Pork with Mushrooms,  
Apple Rosemary, Juice with the garlic*

\*\*\*\*\*

Tarte à la pomme tiède / *Warm Apple Pie*  
Glace vanille / *Vanilla Ice*

\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*  
Financier aux amandes / *Financial with Almonds*

19.000 F cfa

### MENU 2

Terrine de bar au capitaine fumé  
Bouquet de salade mesclun  
*Sauce Aigrette*  
*Bar Terrine with Smoked Capitain, Musclun Salad*

\*\*\*\*\*

Suprême de volaille fourrée a l'épinard et mozzarella

Pomme fondante, choux fleur gratiné  
Jus infusé à la citronnelle  
*Supreme of Poultry Stuffed Spinach and Mozzarella, Potato, Cauliflower  
Juice Infused with lemongrass*

\*\*\*\*\*

Le gâteau St Honoré / *St Honoré Cake*

\*\*\*\*\*

Café ou Thé / Coffee or Tea  
Financier à la cerise / *Financial Cherry*

21.000 F cfa

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance**

## MENU 3

Jambon séché de Bayonne

Sur tranche de papaye

*Dried Ham of Bayonne*

*On Papaya Slice*

\*\*\*\*\*

Filet de Capitaine en habit vert

Sauce au vin blanc garnie de crevette

Pomme persillée et bouquetière de légumes

Capitain Fillet

*White wine sauce Topped with Shrimp*

*Persley Potato and Vegetable Flowergirl*

\*\*\*\*\*

Piccata de veau à l'estragon

Tagliatelle au safran et julienne de légumes

*Veal Piccata with Tarragon*

*Tagliatelle with Saffron and Vegetable*

\*\*\*\*\*

Tarte fine aux pommes et sa glace rhum raisins



*Apple Tarte and Ice Rum*

\*\*\*\*\*

*Café ou Thé / Coffee or Tea*  
*Tuile aux amandes / Almond Tuile*

22.000 Fcfa

## MENU 4

Tartare de crevette Hawaïen  
Sauce Calypso.

*Hawaiian Shrimp Tartare*  
*Calypso Sauce*

\*\*\*\*\*

Pavé de bar en croûte de parmesan  
Riz à l'aneth et carotte glacée

*Parmesan Crusted Bass Steak*  
*Rice with Dil and Carrot*

\*\*\*\*\*

Médallions de bœuf poêlés  
Pomme Duchesse, Courgette sautée  
Sauce au cabernet sauvignon

*Seared Beef Medaillon*  
*Duchess Apple, Sautéed Zucchini*  
*Cabernet Sauce*

\*\*\*\*\*

Charlotte aux poires  
Sauce vanille à la menthe  
*Pear Charlotte, Mint Vanilla Sauce*

\*\*\*\*\*

*Café ou Thé / Coffee or Tea*  
*Tuile à l'orange / Tile Orange*

24.000 F cfa

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance**

## MENU 5

Tartare de saumon frais sur salpicon d'avocat

Confit de tomate et poivron vert au thym  
Huile d'olive et jus de citron vert.  
*Tartare of fresh Salmon on Avocado Diced*  
*Confit Tomato and Green Pepper Thyme*  
*Olive Oil and Lime Juice*

\*\*\*\*\*

Pavé de saumon poêlé aux sésames  
Sur lit de risotto au cèpe  
*Salmon Steak Fried with Sesame*  
*Risotto with Porcini Bed*

\*\*\*\*\*

Côte d'agneau rôti à la Provençale  
Pomme sautée aux herbes aromatiques  
Tomate grillée, haricot vert au beurre  
Jus de cuisson à l'ail caramélisé  
Coast of Lamb Provençal  
*Sautéed Apple with Aromatic Herbs*  
*Grilled Tomato, Green Bean Butter*  
*Juices Caramelized Garlic*

\*\*\*\*\*

Gâteau de la Forêt noire / *Black Forest Cake*

\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*  
Truffe au chocolat blanc / *White Chocolate Truffe*

25.000 F cfa

## MENU 6

Salade Landaise garnie de poulet fumé, confit de canard  
Morceaux de foie gras, croustillant de bacon  
Julienne de pomme, vinaigrette à l'huile de noix  
*Lands Salad Topped with Smoked Chicken, Duck Confit Pieces of Foie Gras,*  
*Crispy Bacon, Julienned Apple, Vinaigrette Walnut Oil*

\*\*\*\*\*

Filet de capitaine et gambas grillés,  
Riz Oriental, légumes rôtis au thym  
Sauce vierge à l'huile d'olive  
*Fillet of Captain and Grilled Prawns*  
*Oriental Rice, Roasted Vegetables with Thym*  
*Sauce Vierge with Olive Oil*

\*\*\*\*\*

Filet de porc à l'ananas caramélisée  
Purée de pomme de terre à l'olive et concombre  
*Pork Tenderloin with Caramelized Pineapple*  
*Potato Purée, Olive and Cucumber*

\*\*\*\*\*

Assiette de fruits frais tranchés

Sorbet au citron  
*Plate of Sliced Fresh Fruits, Lemon Sorbet*  
\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*  
Truffe au chocolat / *Chocolate truffles*

26.000 Fcfa

**N.B : Veuillez passer commande 48 heures à l'avance**

## MENU 7

Salade frivole de crevette, miette de crabe  
Dés de langouste, calamar frit  
Vinaigrette aux basiliques  
*Frivolus Salad Shrimp, Crab Crumb*  
*Diced Lobster, Fried Squid*  
*Dressing Basilicas*  
\*\*\*\*\*

Feuillantine de volaille Bercy  
Poultry Feuillantine Bercy  
\*\*\*\*\*

Sorbet citron et wasabi  
*Lemon Sorbet Wasabi*  
\*\*\*\*\*

Tranche de bar soufflé à la purée de saumon  
Pomme vapeur, épinard à la crème  
Sauce Nantua et basilic  
*Bar Slice Blown Mached Salmon*  
*Steam Apple, Spinach with Cream*  
*Nantua Sauce and Basil*  
\*\*\*\*\*

Tarte à la mangue caramélisée  
*Caramelised Mango Tart*  
\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*  
Tuile à l'orange et Truffe au chocolat / *Tile with Orange and Truffle*

30.000 F cfa

## MENU 8

Carpaccio de bœuf, bouquet de verdure,  
champignon à la crème de ciboulette  
Huile d'olive, copeaux de parmesan  
*Beef Carpaccio, Green Bouquet, Mushroom Chive Cream*  
*Olive Oil, and Parmesan*

\*\*\*\*\*

Turban de filet de sole a la tomate séchée

Timbale de riz basmati

Sauce Bonne femme

*Fillet of Sole Turban Dried Tomato*

*Basmati Rice Timbale*

*Sauce "Bonne Femme"*

\*\*\*\*\*

Granite de fraise au champagne

*Granité Strawberry Champagne*

\*\*\*\*\*

Longe de veau braisée au cèpe

Ecrasée de pomme de terre

Tian de légumes, sauce Soubise

*Braised Veal Loin with Mushroom*

*Mushed Potato, Tian of Vegetables, Sauce Soubise*

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat fourré à la pistache

*Filled chocolat Fondant with Pistachio*

\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*

Tuile aux amandes et Truffe au chocolat / *Almond Tuile and truffe*

30.000 F cfa

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance**

## MENU 9

Saumon fumé de Norvège et crevette calypso

Sa garniture traditionnelle

*Smoked Salmon and Calypso Shrimp*

*It's Traditional Garnish*

\*\*\*\*\*

Bouchée de fruits de mer et langouste

Sauce Armoricaïne

*Seafood and Lobster, Armoricaïne Sauce*

\*\*\*\*\*

Sorbet de citron au gingembre confit

*Lemon Sorbet and Ginger*

\*\*\*\*\*

Tournedos poêlé façon Rossini

Gratin de pomme de terre  
Fagot d'haricots verts, sauce morille  
*Tournedos Rossini Fried Potato Gratin*  
*Green Beans, Morel Sauce*

\*\*\*\*\*

Terrine au praliné, macaron à la ganache  
Mousse de framboise  
*Terrine Praliné, Ganache Macaron*  
*Rosebery Mousse*

\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*  
Truffe au chocolat noir et blanc / *Black and White Chocolate Truffe*

35.500 F cfa

**N.B : Veuillez passer commande 72 heures à l'avance**

## LES MENUS D'AFFAIRE STYLE GABONAIS

### MENU 1

Salade Niçoise « Ré-Ndama »  
Sauce vinaigrette  
*Salade Niçoise Ré-Ndama*  
*French Dressing*

\*\*\*\*\*

Poulet au Nyembwé  
Garni de riz, manioc et banane pilée  
*Chicken with Palm Nut Sauce*  
*Garnished : Rice, Cassava and Banana Cruched*

\*\*\*\*\*

Beignets de banane douce / *Fried Sweet Banana,*  
Sauce caramel / *Caramel Sauce*

\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*

19 000 F cfa

## MENU 2

Cocktail de fruits de mer les mille îles  
*Seafood Cocktail*

\*\*\*\*\*

Bœuf à l'odika  
Garni de riz, manioc et banane pilée  
*Beef in Odika*

*Garnished with Rice, Cassava and Banana Crushed*  
\*\*\*\*\*

Assiette de fruits frais tranchés / *Plate of Sliced Fresh Fruits*  
\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee, Tea*

21.000 F cfa

## MENU 3

Salade de bœuf à la coriandre et samossa  
*Beef Salad with Coriander and Samossa*

\*\*\*\*\*

Crevette et poisson fumé au folon  
Garni de riz, manioc et banane pilée  
*Shrimp and Smoked Fish with Folon*  
*Garnished with Rice, Cassava, and Banana Crushed*  
\*\*\*\*\*

Tarte à la noix de coco / *Pie Coconut*  
\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*

22.000 Fcfa

## MENU 4

Assiette de merlin et ses garnitures  
*Merlin Plate with Grnishes*

\*\*\*\*\*

Tranche de capitaine à l'oseille  
Garni de riz, manioc et banane pilée  
*Capitaine Fish with Sorrel*  
*Garnished : Ricen Cassava and Banana Crushed*  
\*\*\*\*\*

Marguerite à l'orange / *Margueritte Orange*

\*\*\*\*\*

Café où Thé / *Coffee or Tea*

24.000 F cfa

## MENU 5

Salade de légumes méditerranéens grillés aux herbes

Huile d'olive et balsamique

*Mediterranean Grilled Vegetable Salad with Herbs*

*Olive and Balsamic Oil*

\*\*\*\*\*

Poisson salé (morue) aux épinards

Garni de riz, manioc et banane pilée

*Salted Fish (cod) with Spinach*

*Garnish Cassava and Banana Crushed*

\*\*\*\*\*

Charlotte au poire / *Pear Charlotte*

\*\*\*\*\*

Café où thé / *Coffee or Tea*

25.000 F cfa

## MENU 6

Tomate à la Monégasque

Garni de crevette

*Tomato, Monaco Style*

*Shrimp Garnished*

\*\*\*\*\*

Poisson fumé et concombre en paquet

Garni de riz, manioc et banane pilée

*Smoked Fish and Cucumber in Pack*

*Garnish Rice, Cassava, and Banana Crushed*

\*\*\*\*\*

Mousse à l'orange / *Orange Mousse*

\*\*\*\*\*

Café où Thé / *Coffee or Tea*

26.000 F cfa

## MENU 7

Salade d'avocat avec crabe surimi  
*Avocado Salad with Surimi Crabs*

\*\*\*\*\*

Nkoumou poisson fumé et champignon  
Garni de riz et banane pilée  
*Smoked Fish with Nkoumou and Mushrooms*  
*Garnish Rice and Crunched Banana*

\*\*\*\*\*

Poulet au Nyembwé  
Manioc et banane frit  
*Chicken in Palm Nut Sauce*  
*Cassava and Fried Banana*

\*\*\*\*\*

Baba au rhum / *Rum Baba*

\*\*\*\*\*

Café ou Thé  
30.000 F cfa

## MENU 8

Crabes farcis et Nem vietnamien,  
Sauce pimentée  
*Stuffed Crabs and Vietnamese Nem*  
*Spicy Sauce*

\*\*\*\*\*

Bécune fumée, sauce aux noix de palme  
Manioc et banane pilée  
*Bécune Fish Smoked, Palm Nut Sauce*  
*Punded Cassava and Banana*

\*\*\*\*\*

Bœuf à l'odika  
Garni de riz, banane frit  
*Beef in Odika*  
*Garnish Rice, Fried Banana*

\*\*\*\*\*

Tarte au citron meringué / *Lemon Meringue Pie*

\*\*\*\*\*

Café ou Thé / *Coffee or Tea*

30.000 F cfa



## MENU 9

Palette du Charcutier et ses condiments  
*Palette Deli and Condiment*

\*\*\*\*\*

Crevette à l'aubergine et l'oseille à l'huile de palme  
Garni de riz et banane pilée  
*Shrimp with Eggplant and Sorrel Palm Oil*  
*Garnish Crushed Rice and Banana*

\*\*\*\*\*

Poulet au Nyembwé  
Manioc et banane frit  
*Chicken with Oil Palm Sauce*  
*Cassava and Fried Banana*

\*\*\*\*\*

Tarte à l'ananas / *Pineapple Tart*

\*\*\*\*\*

Café où thé / *Coffee or Tea*

35.500 F cfa