

## « AFRIQUE DU SUD »

### Buffet des Entrées

Salade de Carottes Râpées à l'Orange

Salade de Patates Douces

(patates douces, oignons, safran, gingembre, cumin, piment, écorce de citron)

Salade de Tomates aux Poivrons Frits

(tomates, poivrons, cumin)

Taboulé à la Menthe Fraîche

Beghrir

(crêpes tulle : semoule, farine, lait, œufs, miel)

### Plats chauds

Mourouzia

(viande de mouton, ras el hanout, safran, miel, raisins secs, amandes, cannelle)

Tanjia Marrakchia

(viande de bœuf ou mouton, ail, cumin, safran, citron confit)

### Desserts

M'semmem

(crêpes feuilletées, amandes pillées ou sucre)

Ghoriba

(macaron aux amandes et fleur d'oranger)

Feqqas

(biscuit à base de graines de sésame et d'anis)

## « AUTOUR DES CONTINENTS »

### Cocktail

#### L'ASIE :

*Chips de Crevettes  
Aumônière de Chou Chinois à la Chair de Crabe et Soja  
Sushi de Thon Rouge  
Mini Rouleau de Printemps au Saumon Fumé*

#### LA SCANDINAVIE :

*Haddock Fumé et Beurre Demi Sel sur Pain de Seigle  
Gravelax de Saumon à l'Ananas en Brochette  
Rillettes de Truite Fumée sur Pain Scandinave*

#### L'AMERIQUE DU NORD :

*Mini Cheese Burger  
Mini Hot Dog  
Travers de Porc Sauce Barbecue (Barbecue Ribs)  
Pop Corn Salés dans gobelets carton fournis par vos soins*

#### BUFFET DE BOISSONS :

*Chardonnay Blanc Californien Sierra Valley  
Tierra del Fuego, vin argentin  
Bière Australienne « Foster »  
Jus de Fruits  
Eaux Minérales*

## « LES FLEURS »

### *Cocktail Apéritif*

*Tartine de Foie Gras Frais de Canard à la Fleur de Sel de Guérande  
Tomate Cocktail à la Chair de Crabe et Céleri à la Fleur d'Oranger  
Œuf de Caille et Brunoise de Légumes aux arômes de Jasmin  
Blinis de Saumon Fumé aux Pétales de Fleur  
Rouleau de Printemps, Escargots aux Capucines  
Sauté d'Agneau et Piperade à la Fleur de Thym  
Marbré d'Avocat et Crevette aux Suprême d'Agrumes  
Corolle de Magret de Canard aux Pensées*

### *Dîner*

*Soupe de Tomates Glacée, Ile Flottante à l'Huile de Capucine  
Feuillantine de Caille et Morilles, Farce Fine à la Fleur de Sauge et jus de Truffes  
Gougère Bourguignonne farcie au Fromage Blanc et effluves de Fleurs des Montagnes  
Bouton de Brie de Meaux en turban de Rose  
Godet Chocolat et saveur Bégonia  
Crème Brûlée à la Lavande  
Mini-Chou à la Fleur d'Oranger*

## « ANTILLAIS »

### Buffet

#### ENTREES

Mini Blinis au Guacamol  
Féroce d'Avocat  
Cocktail de Crevettes « Bouquet »  
Pressé de Crabe au Céleri Rémoulade et Suprêmes d'Agrumes  
Carpaccio de Lotte à l'Huile Vierge et Noix de Coco Râpée  
Saumon Mariné à l'Ananas

#### PLATS CHAUDS

Accras de Légumes  
Accras de Morue  
Boudin Antillais  
Mini Samosas

#### MIGNARDISES

Tartelette à l'Ananas  
Chou à la Vanille  
Godet au Chocolat  
Godet à la Noix de Coco  
Tatin aux Mangues  
Mignon « Maracunja »