

# 'LE GOUT DU MONDE DANS UNE BOUCHEE'



EGYPT



INDE



MEXICO



LES ANTILLES



JAPON

DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024





**Lundi 14 octobre 2024**

# REPAS ANTILLES

**ENTREE**  
Accras de poissons



**PLAT**  
Rougaille de saucisse\*  
(substitution :   
Sans porc : rougaille aux saucisses de volaille  
Sans viande : Boulettes de sarrasin)



**GARNITURE**  
Purée de patate douce 



**DESSERT**  
Cocktail de fruits exotiques

**armor cuisine**

MARDI 15  
OCTOBRE 2024



ENTREE

Samoussa  
aux légumes



PLAT

Palak Paneer   
(Fromage paner,  
épinards, oignons,  
crème fraîche, épices  
Indiennes )



DESSERT

Banane   
&  
chantilly

Mercredi 16 octobre 2024

# REPAS EGYPTIEN

## ENTREE

Salata Baladi ☞

Concombres, tomate persil, oignons, poivron, huile d'olive et citron

## PLAT

Filet de limande meunière

## GARNITURE

Ebly à la tomate et aux petits légumes ☞

## DESSERT

Mahalabiya ☞

(Pana cotta à l'eau de rose et coulis de framboise)





# Viva MEXICO



Jendredi 17 octobre 2024



## MENU MEXICAIN



### ENTREE

Salade d'avocat 

(Tomates, maïs, avocats, oignons rouge, persil)



### PLAT VIANDE

Enchiladas 

(Egrené de bœuf, poivrons et oignons, maïs cumin  
paprika gingembre, cheddar )

Substitution sans viande : chili végétarien

### GARNITURE

Riz



### DESSERT

Churros



# REPAS JAPONAIS

Vendredi 18 octobre 2024



## ENTREE

Salade de chou blanc à la japonaise



## PLAT

Karé Raisu 

(Sauté de poulet , carottes pommes de terre et curry)  
(substitution sans viande : poisson en sauce)

## GARNITURE

Nouilles façon wok 



## DESSERT

Yaourt sucré  

&

Kaki ou Poire

