

'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

REPAS INDIEN



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

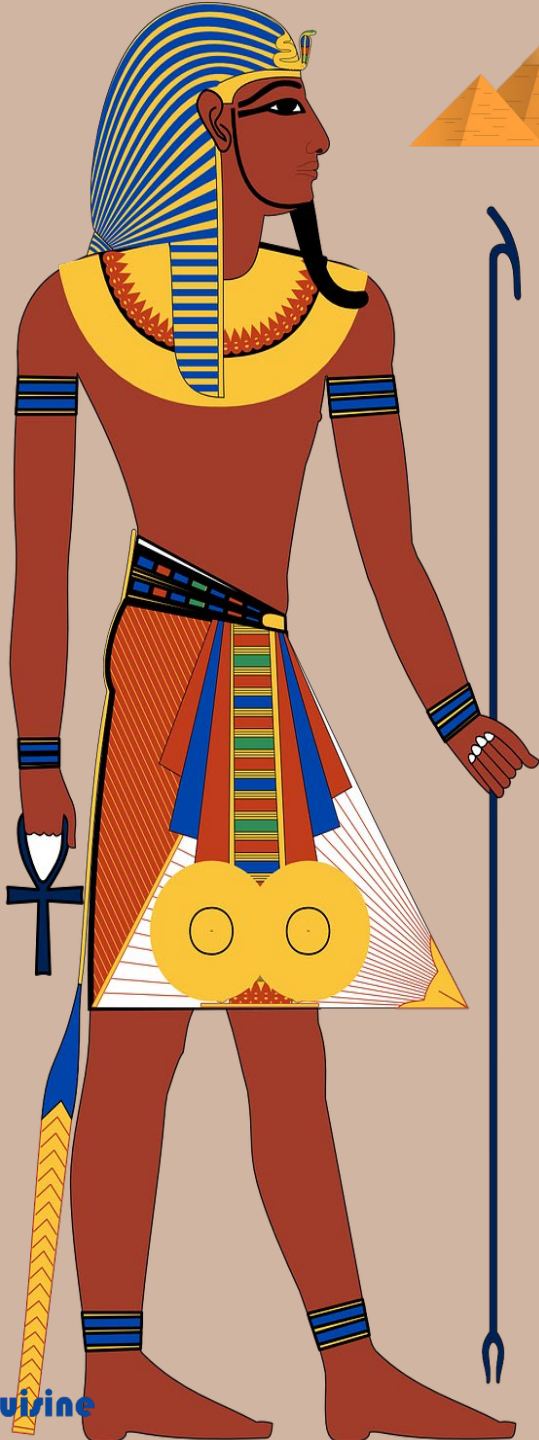
GARNITURE

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

