

## **BUFFET REUNIONAIS**

### **APERITIF**

*Cocktail planteur rhum, jus de fruits et fruits frais 30cl/pers*

### **Buffet dinatoire**

*Chiktail de morue*

*(Concombre, avocat, morue, citron vert, piment)*

**\*\***

*Achard de légumes*

*(Chou blanc, carottes, oignons, chou chou, citron, piments)*

**\*\***

*Mesclun provençale et ses ravioles frites*

**\*\***

*Cerviche cabillaud et saumon*

*(Poissons marinés à l'huile d'olive, citron vert, ail, persil, piment)*

**\*\***

*Accras de morue*

**\*\***

*Brochette réunionnaise chaude*

*(Boudin noire, banane bardée, citron vert)*

**\*\***

*Caillette aux herbes maison*

**\*\***

*Samossa au bœuf et curry (chaud)*

**\*\***

*Picodon fermier*

**\*\***

*Tarte tatin ananas-rhum sur crumble noix de coco*

*Vin coteaux du Tricastin « la suzienne », eau plate, eau gazeuse*

**PAIN FOURNIS**

*Base de 40 personnes minimums, pour moins nous consulter.*