

PROPOSITION DES MENUS / SEMINAIRE

Le sahel quatre étoiles



MENU N°1

10 000FCFA/Personne

Entrées

- Crudités du jardin
- Salade de tomate aux oignons doux
- Salade PITOA

Plats chauds

- Poulet basquaise
- Capitaine bonne femme
- Zom sauté
- Sauté de bœuf mariné au vin de bourgogne

Avec

- Igname à l'étuvée
- Pomme lyonnaise
- Riz blanc
- Plantain doux à l'Anglaise

Desserts

- Génoise à la vanille
- Fruits exotiques taillés

NB : Boisson non comprise

MENU N°2

10 000FCFA/Personne

Entrées

- Salade de berger
- Barquettes de tomate au thon
- Cocktail de quatre saisons
- Canapés oeufs de lump

Plats chauds

- Agneau à la Hongroise
- Ndolé à la viande
- Filet de capitaine belle-mère
- Poulet aux herbes du sahel

Avec

- Riz blanc
- Igname à l'étuvée
- Plantain mûr frit
- Pomme vapeur au persil

Desserts

- Cascade de fruits de saison taillés
- Baba au rhum

NB : Boisson non comprise

MENU N°3

10 000FCFA/Personne

DEJEUNER : 10 000 F CFA / Personne

Entrées

- Salade norvegienne
- Crudités du jardin
- Salade niçoise

Plats chauds

- Emincé de filet de zébu au poivre
- Fricassé de poulet aux rois aromates
- Folere façon Dada
- Capitaine basquaise

Avec

- Riz blanc
- Couscous de maïs
- Plantain mûr frit
- Pomme vapeur au persil

Desserts

- Fruits de saisons taillés
- Crème de caramel

NB : Boisson non comprise