

'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* -

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 *Jendredi 17 octobre 2024*
MEXICO




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)

GARNITURE

Riz

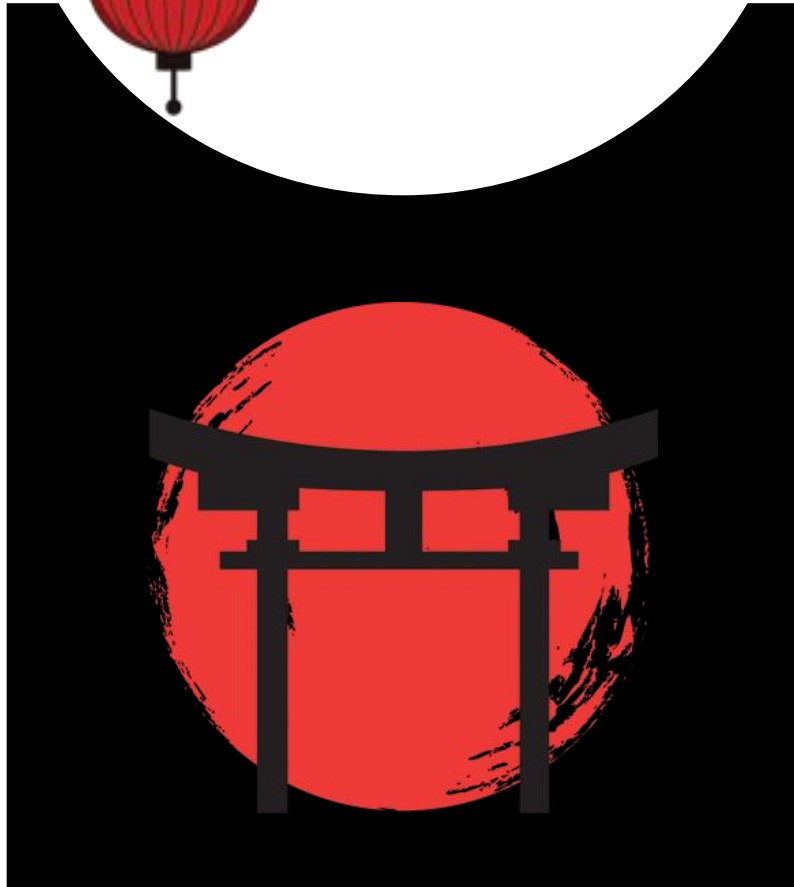
DESSERT

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)

GARNITURE

Nouilles façon wok 🏠



DESSERT

Yaourt sucré AB LOCAL

&

Kaki ou Poire

