

Ô2Continents

SAVEURS MÉTISSÉES

Escapade culinaire Afro-Européenne

BUFFET ÉVÉNEMENT-CLIENT

Rondelles de volaille farcies aux fines herbes, sauce
graine

Fondant de cabri et le délice des fruits des bois

Ragoût de légumes aux cacahouètes

Couscous chaud aux bettes et épinards

Galettes de bananes plantain

Emincés de légumes de choux et carottes au curry
simba mbiri

Haricots bigarrés aux oignons et petites tomates

Salade géante (composition verte, melon blanc,
kachumbari)

Riz Tanzanien (pilat végétarien)

Sandrine LINGOM (Manager Ô2Continents)
Rose SIMBA, KWANZA (Cheffe Ô2Continents)