



S A V E U R S M É T I S S É E S

A meal, a sign of diversity

MENU COCKTAIL DINATOIRE

LES PLATS FINGERFOOD FROIDS

Recette du pêcheur

Tartare de manioc au thon
Guacamole à la banane plantain et petites crevettes marinée thaï
Émietté de cabillaud sur lit de sauce moyo

Recette végétariennes

Salade de jeunes pousses au manioc et poires, vinaigrette à la rondelle
et basilic

Recettes fermières

Tatakya de filet de cochon sur lit de ricotta aux herbes et petites fèves

LES BOUCHÉES CHAUDES

Recettes du pêcheur

Nem de crevette à la Mozambicaine et légumes orientales

Recettes végétariennes

Samoussa de fonio et banane plantain aux herbes
Croquette d'igname au maïs
Tarte de légumes au pèbè et rondelle du Cameroun

LES BROCHETTES FROIDES

Recettes végétariennes

Brochette de carotte et banane plantain glacé à la feuille de moringa

Recettes fermières

Brochette de jambon cru du pays et papaye marine au citron vert avec
ses fanes de navets glacé au Kirsch

LES VERRINES CHAUDES

Recettes du pêcheur

Velouté de patate douce et noix de St Jacques juste poêlée
Filet de bar avec sa purée de brocoli et sa vinaigrette
fruits de la passion

Recettes végétariennes

Fonio au lait de coco et légumes frais
Risotto à la crème de mangue et bleu d'Auvergne

Recettes fermières

Sauté de bœuf aux shiitakés, patate douce et sauce cacahuètes

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Caprese au chocolat et beurre de cacahouètes
Entremet Moringa Ananas au chocolat épicé

LES VERRINES SUCRÉES

Perles de tapioca au lait de coco, mangue et fruits de la passion
Crème brûlée à la cardamome et banane plantain
Blanc manger à la goyave

Crédits: Chefs Ô2Continents (Chef Étoilé Jean-Marie BUCUMI, Cheffe Victoire GOULOUBI, Chef Ahamada BINALI, Cheffe Nathalie Brigaud NGOUM, Cheffe Fatoumata MEITE) et Chef Paul EISCHEN.

Sandrine LINGOM (Manager Ô2Continents)