

A meal, a sign of diversity

MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

Les plats fingerfood froids

Exemple de recette du pêcheur:

Crème de thon à la ricotta et à la citronnelle
Guacamole à la banane plantain et petites crevettes marinée thaï
Émietté de cabillaud sur lit de sauce moyo
Morue salée avec sa mousse de papaye

Exemple de recette végétariennes

Salade de jeunes pousses au manioc et poires, vinaigrette à la rondelle et basilic
Mousse de chou-fleur au lait de coco et graines de pavot

Exemple de recettes fermières

Tatakya de filet de cochon sur lit de ricotta aux herbes et petites fèves
Cube d'ugali au jambon de Parme

Les brochettes froides

Exemple de recettes végétariennes

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

Exemple de recettes fermières

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

Les bouchées chaudes

Exemple de recettes du pêcheur:

Nem de crevette à la Mozambicaine et légumes orientales

Exemple de recettes végétariennes

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

Exemple de recettes fermières

Madeleine de plantain à la saucisse de porc

Les verrines chaudes

Exemple de 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

Exemple de recettes végétariennes

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

Exemple de recettes fermières

Sauté de bœuf aux shiitakés,
patate douce et sauce cacahuètes

Les mignardises sucrées

Exemple de mignardises sucrées :

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

Les fingerfoods sucrés

Exemple de fingerfood sucrés :

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

Credits:

Chefs Ô2continents (Chef Étoilé Jean-Marie BUCUMI,
Cheffe Victoire GOULOUBI, Chef Ahamada BINALI,
Cheffe Nathalie Brigaud NGOUM, Cheffe Fatoumata MEITE)
et Chef Paul EISCHEN