

Ô2 Continents

S A V E U R S M É T I S S É E S

BUFFET SOIRÉE AUX TRÉSORS D'AFRIQUE

Buffet froid :

Ceviché de kine (de merlu ou cabillaud)

Salade verte,

Tomate fraiche

Salade Bassamoise (Attiéké)

Houmous de niébé (Cameroun)

Samboussa de bœuf (Comores)

Pastel au thon (Sénégal)

Yagashi frit (Bénin)

Sauce (vinaigrette persillée d'Abidjan, vinaigrette Kribi (épices du Cameroun))

Plat du terroir:

Suprême de volaille zanzibar

filet de bar sauce moyo

Le Niama sauce mafé (pièces du boucher)

Garnitures / les bienfaits végétarien:

Gombo entier (Okra)

Fonio de bamako

Cromesqui de Bananes plantains

La perle de Kigali (aubergine blanche poêlé)

Frite de cassava / manioc

Purée de patate douce

Tieb blanc d'abidjan

Desserts:

Dégué de mil

Perle de tapioca (lait de coco fruits exotiques)

Nuage de côte d'ivoire (mousse au chocolat)

Mango délices

Tourment d'amour à la goyave

Baby-choux aux pralines de Cajou

Glaces

Fruits

Crédits : Chefs Ô2Continents,
Chef executif Ahamada BINALI,
Chef Mamadou MEÏTÉ,
Pâtissière Fatoumata MEÏTÉ

Crédits Bonus: Chef Ô2Continents,
Victoire GOULOUBI