



SAVEURS MÉTISSÉES

La restauration au service de la Diversité Culturelle

MENU COCKTAIL APÉRO

3 PIÈCES FROIDES:

Caviar d'aubergine, miel, piment, noix de cajou.

Taboulé bassamoise au saumon.

Velouté de patate douce, lait de coco, citron vert.

4 PIÈCES CHAUDES:

Mousseline de carotte au gingembre, magret de canard caramélisé.

Sucette de poulet nappée à l'arachide.

Mousse d'avocat, chiquetaille de morue, tuile de plantain .

Nem de banane plantain, cannelle-gingembre.

Crédits:

Chef exécutif Ô2Continents, Ahamada Binali