



SAVEURS MÉTISSÉES

## **La restauration au service de la Diversité Culturelle**

### **SUMMER PARTY**

#### **MENU COCKTAIL DÎNATOIRE**

##### **4 PIÈCES FROIDES:**

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

Ceviche de dorade, sauce coco coriandre, pickles oignon rouge.

Taboulé bassamoise au saumon.

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

##### **5 PIÈCES CHAUDES:**

Mousseline de carotte au gingembre, magret de canard caramélisé.

Sucette de poulet nappée à l'arachide.

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

Nem de banane plantain, cannelle-gingembre.

Fimbo de manioc (cassava), sauce du chef.

##### **3 PIÈCES SUCRÉES:**

Perle de tapioca au lait de coco mangue et fruit de la passion.

Tartelette duo au chocolat.

Insert de cacahuètes caramélisées aux épices.

### **Boissons**

#### **Apéritif : Luxembourg Bernard-Massard**

(Soupe Champenoise Dakaroise - Crémant Bernard-Massard x Sirop d'hibiscus x Citron vert)

Vin blanc -> Afrique du Sud

Vin rouge -> Afrique du Sud

#### **Soft drinks : Jus de fruits artisanaux produits au Bénin**

Eau plate litre

Eau pétillante litre

Jus fruit de la passion litre

Jus d'hibiscus litre

Jus de goyave litre

Jus de baobab litre

#### **Crédits:**

Chef exécutif Ô2Continents, Ahamada Binali

Pâtissiere Ô2Continents, Fatoumata Meïte.