



À LA CARTE

PETIT-DÉJEUNER GOURMET

Viennoiseries

croissants, pains au chocolat, pains aux raisins

Pain perdu à la cannelle

Crêpes & pancakes

au Nutella, ou au sirop d'érable

Baguette française

beurre et confitures

Bagel au saumon fumé

fromage frais, câpres, oignon rouge, citron

Yaourt, muesli & fruits frais

Plateau de fromages français

Assortiment de charcuteries

Muffin garni

œufs brouillés, cheddar, bacon

Œufs Bénédicte

Tartine au saumon fumé

avocat, tartare de tomate, œuf mollet

Tartine tomate-mozzarella

jambon de Parme

Porridge d'avoine

aux fruits secs

Œufs, à votre façon

brouillés, au plat ou en omelette, avec bacon

Jus frais

orange, pomme



À LA CARTE

SOUPES

Bisque de langouste crémeuse

Soupe de poisson

aïoli, croûtons, gruyère râpé

Velouté de potiron

lait de coco et curry

Gaspacho andalou

Crème d'asperges



À LA CARTE

ENTRÉES CHAUDES

Ravioles de crabe

émulsion de bisque de langouste, carotte et courgette

Foie gras poêlé

chutney mangue-gingembre, réduction balsamique, brioche maison

Arancini de langouste

risotto de langouste frit, coulis de tomate relevé

Bouchée à la reine

volaille, champignons de Paris, sauce crémeuse

Aumônière de chèvre

miel d'acacia, chutney pomme-ramboise



À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES

Ceviche de mahi-mahi

citron vert, lait de coco, patate douce

Lobster roll

céleri, pomme verte, oignon rouge aigre-doux

Tartare de thon

citron vert, avocat, parfumé au wasabi

Salade de crevettes

avocat, mangue, tomate cerise, vinaigrette au fruit de la passion

Chèvre & saumon fumé

baies roses, coulis de betterave

Gravlax de saumon

citron vert, fenouil, oignon rouge

Méli-mélo de langouste

avocat, tomate, mangue, coriandre, chips de plantain

Burrata crémeuse

tomates cerises, pesto de basilic, pignons

Feta & pastèque

pesto de menthe, pignons



À LA CARTE

POISSONS & FRUITS DE MER

Risotto d'asperges

crevettes, noix de Saint-Jacques, tuile de parmesan

Fricassée de crevettes des Caraïbes

lait de coco et gingembre, riz sauvage vapeur

Duo de thon

tataki soja-gingembre et tartare au citron vert, légumes sautés

Filet de saumon rôti

pommes duchesse, asperges, crème de chorizo

Poulpe snacké

mousseline de patate douce, émulsion de sauce créole

Dos de cabillaud

écrasé de pommes de terre aux herbes, quenelle truffée, sauce au champagne



À LA CARTE

VIANDES

Surf & turf

filet de bœuf Angus et langouste, gratin dauphinois, beurre blanc vanillé et sauce truffée

Magret de canard

purée de petits pois, légumes du marché, sauce aux morilles

Ballotine de volaille aux crevettes

bisque de langouste crémeuse, risotto aux champignons

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes

jus au thym, petits légumes farcis

Faux-filet de bœuf Angus

sauce au poivre de Sichuan, échalotes confites, vitelotte

Pluma de porc ibérique

sauce chorizo, purée de potiron



À LA CARTE

PÂTES & RISOTTOS

Spaghetti alle vongole
palourdes, ail, vin blanc, persil

Lasagnes traditionnelles au bœuf

Tagliatelles à la carbonara

Penne Alfredo
poulet, salade de roquette

Lasagnes épinards-chèvre

Tagliatelles aux crevettes
légumes, tomates à la sicilienne

Penne au roquefort
cerneaux de noix

Risotto à la bisque de langouste
crevettes

Risotto morilles-asperges
copeaux de parmesan

Risotto au safran
noix de Saint-Jacques, chips de chorizo

Risotto de volaille aux champignons
salade de roquette

Risotto à la truffe
jambon de Parme



À LA CARTE

DESSERTS

Pavlova

meringue française, fruits rouges

Tartelette vanille-caramel

Entremets framboise, caramel beurre salé

Gâteau au chocolat

amandes caramélisées

Tarte aux pommes caramélisées

glace vanille

Cheesecake à la mangue

Tarte au citron meringuée

Tarte au chocolat

praliné noisette

Chou à la crème vanille

noisettes concassées

Tarte à la banane

sauce cacahuète



LES MENUS SIGNATURES

MENU LANGOUSTE EN 4 TEMPS

ENTRÉE

bisque de langouste, chantilly de coco

PRÉLUDE

salade de langouste, tomate, mangue, avocat et coriandre — ou ravioles
de langouste, crème d'asperges et poireaux croustillants

PLAT SIGNATURE

langouste Thermidor traditionnelle, riz sauvage — ou langouste rôtie,
purée de vitelotte et beurre blanc vanillé

DESSERT

croustillant chocolat-praliné aux éclats de cacao — ou tarte à la banane,
sauce cacahuète



LES MENUS SIGNATURES

MENU FRANÇAIS TRADITIONNEL

SOUPE

soupe à l'oignon gratinée — ou soupe de pois au lard

ENTRÉE

foie gras poêlé, chutney pomme-framboise, brioche maison — ou
bouchée à la reine — ou escargots flambés au pastis, pommes de terre
rattes sautées

PLAT

bœuf bourguignon aux champignons et lardons, pappardelle — ou confit
de canard, pommes sautées, jus au romarin — ou sole meunière aux
câpres, croûtons, citron et beurre

DESSERT

crème brûlée à la vanille — ou mousse au chocolat au pop-corn
caramélisé — ou Paris-Brest — ou tarte Tatin



LES MENUS SIGNATURES

MENU CRÉOLE TRADITIONNEL

À PARTAGER

accras de morue, crabe farci, salade de christophine, salade de mangue au citron vert, boudin de lambi, Johnny cakes

PLATS

colombo de poulet, riz créole — et crevettes ou ouassous en ragoût, avec dombrés

DESSERTS

plateau de fruits exotiques, Mont-Blanc coco des Antilles, flan à la vanille



LES MENUS SIGNATURES

MENU BBQ

SALADES

césar — nature, poulet ou crevettes ; tomate-mozzarella au pesto ;
pommes de terre, œuf et bacon ; penne aux légumes du jardin ; taboulé à
la menthe, ou aux fruits de mer — et tous les mezzés du menu oriental

VIANDES GRILLÉES

bœuf — burger, côte de bœuf, faux-filet, tomahawk, bavette ; poulet —
cuisse, suprême, haut de cuisse, brochette ; agneau — côtelettes, filet ;
porc — filet mignon, côtes, hot-dogs

POISSONS & FRUITS DE MER GRILLÉS

mahi-mahi, thon, vivaneau rouge, steak de calamar, brochettes de
crevettes, langouste

ACCOMPAGNEMENTS

pomme de terre au four et crème aigre, maïs grillé, brochettes de
légumes, gratin dauphinois, pommes sautées, tian de légumes, purée de
patate douce, fenouil rôti, riz djon djon haïtien, riz aux haricots rouges,
riz pilaf

SAUCES

poivre, bordelaise, morilles, créole, vierge, beurre blanc, beurre blanc
basilic, chimichurri

DESSERTS

flan à la vanille, cookies et brownies, tarte au citron meringuée,
cheesecake caramel beurre salé, tarte aux fruits frais



LES MENUS SIGNATURES

MENU AUTOUR DU FROMAGE

ENTRÉE

cromesquis de chèvre au miel, chutney pomme-gingembre — ou salade de gouda à la truffe, tomates séchées, brocoli, pomme et noix

PLAT

filet de saumon rôti, chèvre et baies roses, épinards vapeur — ou filet de bœuf saisi, sauce au bleu et pommes Darphin

DESSERT

tartelette tiramisu au mascarpone



LES MENUS SIGNATURES

MENU VEGAN & SANS GLUTEN

ENTRÉE

houmous à l'huile d'olive vierge extra — ou velouté de patate douce au lait de coco

PLAT

pâtes sans gluten aux légumes, concassée de tomates au basilic — ou ratatouille niçoise : aubergine, courgette, oignon et poivron

DESSERT

fruits exotiques frais — ou mousse vegan au chocolat noir, popcorn caramélisé



LES MENUS DU SPECTACLE

DÎNER ORIENTAL

AVEC DANSEUSE ORIENTALE ET DANSEUR DE FEU
À PARTIR DE 8 PERSONNES

Houmos traditionnel
pois chiches et pâte de sésame

Taboulé libanais
persil, menthe, tomate, boulgour

Moutabal
purée d'aubergine, sésame, yaourt

Fatouch
tomate, concombre, salade, oignon, sumac

Tzatziki
yaourt grec, concombre, jus de citron

Samboussek au fromage
chausson à la feta

Falafels
croquettes de pois chiches frites, coriandre

Babaganousch
aubergine rôtie, tomate, oignon

Salade d'olives

Batata harra
pommes de terre aux épices orientales

Chich taouk
brochettes de poulet

Kefta
brochettes d'agneau

Brochettes de crevettes

Corne de gazelle
à la cannelle

Baklavas
pistache & miel

Makrouts
semoule & datte

Briouate
amande & fleur d'oranger



LES MENUS DU SPECTACLE

BUFFET ASIATIQUE

AVEC DANSEUR DE FEU
À PARTIR DE 8 PERSONNES

Sushis variés

makis saumon-avocat, California rolls crevette, nigiris de thon, dragon roll, sashimis

Nems croustillants

porc ou légumes, servis avec sauce nuoc-mâm et sauce soja sucrée

Salade thaïe de papaye verte

cacahuètes et coriandre

Salade d'algues wakamé

sauce sésame-soja

Salade de vermicelles de riz

poulet et légumes croquants

Chou chinois

salade de carotte et edamame

Brochettes de viande et de poisson

poulet teriyaki, bœuf satay, brochette de crevettes au gingembre et à la citronnelle — riz jasmin délicatement parfumé, légumes sautés au wok. Assortiment de sauces : soja, piment doux et cacahuète.

Entremets litchi et passion

aux notes fraîches et fruitées

Nems sucrés

banane et chocolat

Salade de fruits

au sirop de gingembre

Prévenez le chef à l'avance pour remplacer un plat, ou pour toute allergie ou restriction alimentaire.



LES MENUS DU SPECTACLE

DÎNER GASTRONOMIQUE CARIBÉEN

AVEC DANSEUSES DE CARNAVAL

Crab cake

végétarien, salsa relevée

Bisque de homard maison

crème fouettée au citron vert

Méli-mélo de crevettes

avocat, tomate, mangue, émulsion de sauce créole, chips de plantain

Ti trou, glace coco

arrosée de rhum vieux

« Surf and turf »

langouste Thermidor et filet de bœuf Angus, légumes aux couleurs du carnaval

Moelleux au chocolat noir

cœur passion-mangue

Prévenez le chef à l'avance pour remplacer un plat, ou pour toute allergie
ou restriction alimentaire.