



INTERCONTINENTAL®
TAHITI RESORT & SPA

BUFFET SPÉCIAL MINI HEIVA
28 & 29 JUILLET ET 4 & 5 AOÛT 2023



BUFFET FROID

- Salade de papaye verte aux crevettes, tomates, concombre et basilic
- Salade de thon confit aux épices, chutney de mangue
- Salade de bœuf séché, soja, vinaigrette Thaï
- Rouleau de printemps quinoa et avocat, sauce tahini, fromage blanc et citron

BUFFET CHAUD

- Poulet fafa
- Filet de para'i, beurre de goyave et petits légumes
- Filet de mérou, sauce vin blanc au corail d'oursin et algues vertes

RÔTISSERIE

- Porcelet et veau

DESSERTS

- Pop-corn
- Glaces
- Gaufres, Crêpes,
- Panacotta passion/fruits rouges

- Salade de mangue verte, ananas et vermicelle chinoises, vinaigrette tropicale
- Salade de pua'a rôti, patates douces sautées et oignons verts
- Salade de légumes grillés et tofu au pistou
- Salade de blé soufflé et poisson fumé

GARNITURES

- Riz coco mangue/orange
- Légumes au wok à l'huile de sésame et tofu

PLANCHA

- Pieuvres à la plancha et rougail de tomates épicées

- Verrine compotée de papaye et crème brûlée
- Tarte tatin ananas
- Tartelettes coco, banane et goyave
- Entremets corossol/mangue, entremets Bounty

TE MOANA

- Huîtres
- Demi Langoustes froides
- Poisson cru au gingembre, légumes marinés et épices douces
- Tartare d'espadon, aromates et fruit de la passion
- Sashimi

GARNITURES LOCALES

- Taro, patate douce, igname, fe'i
- Gratin de patates douces et potiron
- Pota sauté au bacon et champignons

A LA DÉCOUPE

- Canard rôti aux agrumes
- Entrecôte rôtie, croutes d'herbes et moutarde
- Assortiment de Po'e
- Fontaines chocolat noir et lait, brochettes chamallow
- Fruits frais découpés, salade de fruits
- Mini pâtisseries



INTERCONTINENTAL®
TAHITI RESORT & SPA

MINI HEIVA BUFFET
28 & 29 JULY AND 4 & 5 AUGUST, 2023



COLD STATION

- Green papaya salad with shrimp, tomatoes, cucumber and basil
- Spicy tuna confit salad with mango chutney
- Dried beef salad with soy and Thai dressing
- Quinoa and avocado spring roll, tahini sauce, cottage cheese and lemon

- Green mango, pineapple and chinese vermicelli salad with tropical vinaigrette
- Roasted pork salad with sautéed sweet potatoes and green onions
- Grilled vegetable and tofu salad with pistou sauce
- Puffed wheat and smoked fish salad

TE MOANA

- Oysters
- Cold lobster
- Raw fish with ginger, pickled vegetables and mild spices
- Swordfish tartare with herbs and passion fruit
- Sashimi

HOT STATION

- Chicken fafa
- Para'i fillet, guava butter and baby vegetables
- Grouper fillet with white wine, sea urchin and seaweed sauce

SIDES

- Mango/orange coconut rice
- Wok vegetables with sesame oil and tofu

LOCAL SIDES

- Taro, sweet potato, yam, fe'i
- Sweet potato and pumpkin gratin
- Pota sauté with bacon and mushrooms

ROTISSERIE

- Piglet and veal

ON THE GRILL

- Octopus a la plancha with spicy tomato rougail

CARVING STATION

- Citrus roast duck
- Roast rib steak, herb croutons and mustard

DESSERTS

- Popcorn
- Ice cream
- Waffles, Pancakes,
- Passion/red fruit panacotta
- Papaya compote and crème brûlée verrine

- Pineapple tarte tatin
- Coconut, banana and guava tartlets
- Entremets corossol/mangue, Bounty entremets
- Po'e Tahitian pudding assortment

- Dark and milk chocolate fountains, marshmallow brochettes
- Fresh sliced fruit platter, fruit salad
- Mini pastry