

SOIRÉE MARQUISES
MENU DU BUFFET



BUFFET FROID

- Salade de poisson séché, taro et persil chinois
- Salade de puaa rôti et patates douces
- Poisson salé
- Sashimi de thon blanc
- Tartare aux moules et heikai de uru
- Poisson cru mito
- Soupe de potiron
- Poisson cru à la tahitienne
- Salade de thon, fei, bananes
- Salade de mangue, papaye, et crevettes sautées

BUFFET CHAUD

- Porcelet rôti au lait de coco
- Entrecôtes grillées, sauce barbecue
- Poulet rôti
- Gigot d'agneau, jus de cuisson
- Légumes du Fenua : Fei, uru, manioc, kuma'a (patate douce),
- Kaaku (uru) nature
- Kaaku (uru) à la cendre
- Heke (pieuvre) au lait de coco
- Carry de pahua (bénitier)
- Poe uru, papaye, potiron, ananas, banane
- Saumon des dieux (ou espadon, ou thazard, ou thon) au jus de Auti
- Frites de uru

BUFFET PÂTISSERIES ET DESSERTS

- Verrines
- Entremet papaye / crème brûlée
- Fontaine de chocolat (noir)
- Brochettes de chamallows
- Assortiment de tartes
- Assortiment de gâteaux
- Assortiment d'entremets
- Assortiment de choux
- Salade de fruits frais
- Assortiment de fruits découpés

Une alternative à un plat listé sera proposé en cas de difficulté d'approvisionnement.

