



## Buffet Mini Heiva

### BUFFET FROID

- Huîtres
- Demi Langoustes froides
- Sashimi
- Thon et espadon fumé
- Chirashi de saumon et crevettes
- Poisson cru aux épices et gingembre
- Salade de supions à l'ail confit et légumes provençaux
- Salade de riz complet, légumes sautés, saumon fumé et tomates séchées
- Salade de pua'a rôti, patates douces sautées
- Salade de bœuf, cacahuètes, noix de pécan, vinaigrette thaïe
- Salade de courgettes sautées et tofu au pistou
- Salade de blé et légumes grillés
- Wraps de deux choux, fromage blanc, citron et herbes fraîches

### BUFFET CHAUD

- Filet de bec de cane grillé, coco, beurre blanc ananas
- Filet de mérrou snacké, risotto de blé au jus de coquillage et tua'i
- Veau et porcelet rôtis
- Stand Chawarma
- Stand Kebab de canard aux épices, sauce raita
- Picanha de bœuf grillée et rôtie, marinée miel et poivre concassé
- Poulpe à "L'Agareiro" pommes de terre et patates douces

### GARNITURES

- Purée de pommes de terre et 'uru à l'huile de truffe
- Pilaf de riz blanc et noir aux légumes
- Riz blanc
- Wok de légumes
- Ipo coco et lait de coco
- Gratin de patates douces

### DESSERTS

- Show cooking: crêpes & gaufres
- Fontaines de chocolat noir & au lait avec brochettes de chamallows
- Fruits découpés, salade de fruits
- Glaces: chocolat, vanille, citron, banane
- Pop-corn salé & caramel beurre salé
- Barbe à papa
- Assortiment de choux
- Assortiment de tartelettes
- Sélection d'entremets

Une alternative à un produit ou un plat pourra être proposée selon l'approvisionnement.



# Mini Heiva Buffet

## COLD STATION

- Oysters
- Cold lobster
- Ahi tuna sashimi
- Smoked ahi tuna and swordfish
- Salmon and shrimp chirashi
- Raw fish with spices and ginger
- Squid salad with confit garlic and provençal vegetables
- Whole-grain rice salad with sautéed vegetables, smoked salmon and sun-dried tomatoes
- Roasted pork salad with sautéed sweet potatoes
- Beef and peanut salad with pecans, thai vinaigrette
- Sautéed zucchini and tofu salad with French pistou sauce
- Puffed wheat salad with grilled vegetables
- Wraps with two cabbages, fromage blanc, lemon and fresh herbs

## HOT STATION

- Longnose emperor fillet, coconut, pineapple beurre blanc
- Snacked grouper fillet, wheat risotto with Tahitian tua'i shell jus
- Roasted veal and piglet
- Chawarma Stand
- Kebab stand Spicy duck with raita sauce
- Grilled and roasted beef picanha, marinated in honey and cracked pepper
- Portuguese Agareiro style octopus with potatoes and sweet potatoes

## TRIMMINGS

- Mashed potatoes and 'uru with truffle oil
- White and black rice pilaf with vegetables
- White rice
- Vegetable wok
- Ipo coconut and coconut milk
- Sweet potato gratin

## DESSERT STATION

- Show cooking : crepes & waffles
- Dark & milk chocolate fountains with marshmallow skewers
- Sliced fruits, Chef's fruit salad
- Ice creams : chocolate, vanilla, lemon, banana
- Classic & salted butter caramel popcorn
- Cotton candy
- Assortment of choux
- Assortment of tartlets
- Selection of entremets

*An alternative to a product or dish may be offered depending on supply.*