

Voyage culinaire aux portes de l'Inde



Apéritifs :

Cocktail de fruits frais & pressés
Thé indien glacé à la cardamome
Lassi à la rose
Jus de fruits et sodas, eaux
Punch Planteur parfumé à la badiane,
Whisky, Gin, Champagne

Mises en bouche :

« Succulences orientales »

Plateau de dips, sauce au yaourt et aux épices
Petit chausson d'agneau au cotomili
Mini légumes farcis au poisson et curry
Petite crêpe au brocoli (Rajasthani Chilla)
Brochette de crevettes à la menthe
Boulette de crevette caramélisée aux épices
(Jhing Koitas Kosha)
Mini cassolette de poisson mariné
à la Bengali (Maach Bhaja)

Entrée :

« Divali des papilles »

Julienne de choux de coco frais
et sa vinaigrette aux épices,
Dorade marinée au lait de coco,
Gambas caramélisée au sésame,
Émincé de poulet à l'orientale, sauce Raita

Servi avec des petits pains spéciaux indiens :

Mini naans au fromage et nature
Paratha

Buffet de plats chauds :

« Vers les palais indiens »

Filet de poisson à la Kashmiri
Kebab d'agneau, sauce massala
Poulet tandoori
Émincé de poulet balti aux légumes
Vindaye de ceri

Accompagnements :

Riz pulao aux épices
Riz basmati
Bryani aux légumes
Daube de légumes au curry

Assortiment de chutneys :

citron, fruits secs, coco, Dakatine

Eaux, sodas, vin rouge, vin blanc,

Buffet de desserts :

« Subtiles douceurs »

Badam chikkis (petits gâteaux aux fruits secs)
Fruits confits déguisés aux amandes
Mini gâteau au sirop de rose
Brochette de fruits frais
Crème brûlée à la cardamome

Buffet de café, thé à la menthe
Champagne

Assortiment de mignardises :

Pain de Gênes au citron, rocher coco,
amandines

Bonne dégustation !