



RESTAURATION

Nous proposons différentes offres de restauration pour vos séminaires.

D'une part pour **vos collations** nous avons 3 formules :

- Boissons chaudes et froides : 9€ /pers
- Boissons chaudes et froides et viennoiseries : 12€/pers
- Boissons chaudes et froides, mignardises ou viennoiseries et brochettes de fruits : 15€

D'autre part, notre **petit déjeuner continental à 30€/ pers : Buffet à volonté**

- Boissons chaudes et froides
- Pain accompagné de beurre, pâte à tartiner, confiture, miel
- Viennoiseries : pain au chocolat, croissant, gâteau maison
- Fruits frais
- Fromage
- Charcuterie (jambon, bacon, saucisson)
- Œufs brouillés

Concernant les déjeuner ou dîner nous disposons de menu à l'assiette, en cocktail ou en buffet. Vous les trouverez détaillé ci-dessous :

Deux options s'offrent à vous :

- **Vous convenez à l'avance d'un menu unique et commun à l'ensemble de vos convives.**
- **Vous présélectionnez deux entrées, deux plats et deux desserts pour faire choisir à vos convives afin de nous faire parvenir 48H à l'avance au maximum la commande nominative.**



❖ NOS EXEMPLES DE DEJEUNERS OU DINERS

Déjeuner ou Dîner à 49€ / personne :

Apéritif

Ti-Punch Planteur Maison Punchs aux Fruits Porto, Gin, Martini,
Jus de Fruits Locaux manufacturés, Sodas standards et « light » Acras

Entrée

Cromesquis de poulet boucané, sauce barbecue maison, salade folle
Ou Chiquetaille de raie aux épices créoles sur fondue de giraumon
Ou Feuilleté de la mer parfum « colombo »

Plat

Filet de pêche du jour sauce cajun
Ou Poulet à la mangue, riz aux légumes
Ou Gigôt d'agneau rôti, accompagnements du moment

Dessert

Mousse Passion
Ou Tartelette mangue meringuée
Ou Crèmeux chocolat et ananas caramélisé

Vins ✂ par personne Eaux Cafés Déca

Menu non contractuel, peut varier en fonction de la disponibilité des produits.



Déjeuner ou Dîner à 64€ / personne :

Apéritif

Ti-Punch Planteur Maison Punchs aux Fruits Porto, Gin, Martini,
Jus de Fruits Locaux manufacturés, Sodas standards et « light » Acras

Entrée

Carpaccio de daurade fumée par nos soins, crème aigrelette
Ou Œuf local « parfait » et velouté de giraumon
Ou Terrine de foie gras maison, toast de brioche, chutney de mangue

Plat

Filet de pêche du jour, sauce Jamaïque
Ou Pavé de faux-filet Angus, patates douces sautées et légumes du moment
Ou Suprême de volaille Label Rouge, dauphinois de patate douce, jus de cuisson

Dessert

Entremets Trois Chocolats
Ou Entremets Mangue Passion
Ou Cristophine Belle Hélène

Vins ✂ par personne Eaux Cafés Déca

Menu non contractuel, peut varier en fonction de la disponibilité des produits.



Déjeuner ou Dîner à 72€ / personne :

Apéritif

Ti-Punch Planteur Maison Punchs aux Fruits Porto, Gin, Martini, Alcools variés
Jus de Fruits Locaux manufacturés, Sodas standards et « light » Acras

Mise en Bouche

Tartare de crabe aux épices douces et mayonnaise légère au curcuma

Entrée

Carpaccio de lambi frais, marinade citron passion
Ou Duo de foie gras, poêlé laqué au sirop de rhum vieux, terrine et chutney de mangue
Ou Filet de daurade marinée fumée par nos soins, quelques légumes et crème aigrette

Plat

Filet mignon de veau, accompagnements du moment, jus de réduction
Ou Dos de vivaneau rôti en croute de cajou, légumes du moment, sauce vanille curcuma
Ou Suprême de volaille locale farcie aux morilles, jus des sucs, accompagnements du moment

Dessert

Verrine Douceur des Iles Ou Assiette Gourmande
Ou Raviolis de banane flambée, compotée de bananes caramélisées

Vins #par personne Eaux Cafés Déca

Menu non contractuel, peut varier en fonction de la disponibilité des produits



Déjeuner ou Dîner à 84€ / personne :

Apéritif

Ti-Punch Planteur Maison Punchs aux Fruits Porto, Gin, Martini, Alcools variés
Jus de Fruits Locaux manufacturés, Sodas standards et « light » Acras

Mise en Bouche

Comme une boîte de caviar...

Entrée

Cromesquis de langouste sauce tartare créole
Ou Raviole de ouassous et foie gras poêlé, bouillon de bisque aux appétits créoles
Ou Ceviche de lambi, citron vert, avocat

Plat

Filet de bœuf basse température, sauce au poivre Jamaïque, quelques légumes et patate douce
Ou Dos de vivaneau plancha, crème d'oursins, accompagnements du moment
Ou Suprême de volaille locale farcie au foie gras, accompagnements du moment

Dessert

Infusion de lavande pays mangue et grenade ET

Assiette Gourmande OU Soufflé au Schrub, gelée à l'orange amère OU Tarte macaron
avocat chocolat

Vins ✂ par personne Eaux Cafés Déca

Menu non contractuel, peut varier en fonction de la disponibilité des produits



❖ NOS EXEMPLES DE PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES POUR COMPOSER SON COCKTAIL



- Sélection au choix
- Minimum 15 convives
- Minimum 8 pièces / personne

Pièces cocktail à 2 euros l'unité

Pics de bananes lardées

Accras de morue (3pcs)

Verrine concombre et morue

Mini quiche au boucané créole

Mini pâté à la viande

Mini pâté morue maison

Accras de poulet boucané

Mini bokit poulet boucané (1pc)

Mini bokit maquereau (1pc)

Mini bokit morue (1pc)

Samoussa végétarien

Maki de thon, espadon et wasabi

Verrine de gaspacho créole

Pièces cocktail à 3 euros l'unité

Petit roulé au fromage frais et au poisson fumé des Saintes

Profiterole de volaille parfum de colombo

Verrine de crevette sautée au gingembre et chutney de mangue

Feuilleté de poisson au curry

Verrine de légumes croquants et sauce au piment doux

Tartelette de légume au chèvre et miel de Guadeloupe

Tartelette de chatrou

Croustillant de dorade parfum citronnelle

Beignet de ouassous sauce cocktail

Verrine de tartare de poisson du jour aux épices créoles

Verrine de Cévitché de chatrou

Verrine de croquette de poisson fumé, crème aigrelette

Verrine de guacamole aux crevettes

Cévitché de vivaneau en verrine

Mini wrap de poulet (1pc)

Sushi de poisson frais (pêche)



Pièces cocktail à 4 euros l'unité

Brochette de poisson (1*65gr)
Brochette de poulet (1*65gr)
Brochette de bœuf (1*65gr)
Brochette d'agneau (1*65gr)
Brochette de ouassous (1*65gr)
Assortiment de boudins (rouge, lambi, hareng)
Accras d'oursins (3 pcs)
Accras de langouste (3 pcs)
Feuilleté lambi (2pcs)
Verrine de langouste mayonnaise légère (1 pc)
Pilons de poulet frits (3 pcs)

Pièces cocktail à 4,5 euros l'unité

Comme une boîte de caviar, carpaccio de vivaneau crème aigrette et harenka
Comme une boîte de caviar, carpaccio de bœuf crème aigrette et harenka
Cassolette de brandade de lambi a la patate douce et lait de coco (petit format)
Bomba de patate douce aux crevettes
Verrine de tartare de bœuf local aux épices d'ici
Capuccino de bisque et effilochée de langouste
Verrine de langouste et gelée d'agrumes aux petits légumes
Verrine de Cévitché de lambi

Pièces cocktail à 9 euros l'unité

Cassolette de fricassée de langouste

Cassolette de fricassée de lambi

Cassolette de poisson, crème d'oursin fraîcheur créole

Cassolette de brandade de lambi a la patate douce et lait de coco (grand format)

« Maki » de faux-filet de bœuf rôti aux légumes pays marinés



Pièces sucrées à 2,5 euros l'unité

Mini moelleux chocolat

Mini tartelette mango meringuée

Mini tartelette citron meringuée

Verrine de panna cotta exotique

Verrine de blanc mangé coco

Mousse mangue

Mousse passion

Mousse chocolat

Mousse café

Mini tatin de banane au rhum vieux

Verrine de tartare de fruits

Mini tourment d'amour

Verrine de gelée de lavande pays aux
fruits frais

Pièces sucrées à 3,5 euros l'unité

Mini dôme chocolat café

Crème brûlée dans son œuf

Dôme passion chocolat blanc et sablé
breton

Sucette bounty

Mini tartelette de crème brûlée

Macaron exotique

Mini tartelette avocat cacao

Formule Apéritif 13€ / Personne *(Hors boissons)*

Assortiment de boudin

Accras 5/ personne

Cacahuètes

Olives

Cubes de fromage au cumin et aux épices créoles



❖ NOS EXEMPLES DE BUFFETS

NOS FORFAITS BOISSONS

APERITIF 15€ / PERSONNE (1 A 2 VERRES PAR PERSONNE)

Ti-Punch, Planteur Maison, Punchs aux Fruits, Porto, Gin, Martini,
Jus de Fruits Locaux manufacturés, Sodas standards et « light »
Accras

APERITIF CHAMPAGNE 25€ / PERSONNE (1 COUPE + 1 A 2 VERRES PAR PERSONNE)

Une coupe de Champagne
Ti-Punch, Planteur Maison, Punchs aux Fruits, Porto, Gin, Martini,
Jus de Fruits Locaux manufacturés, Sodas standards et « light »
Accras

FORFAIT ALL INCLUSIVE 20€ / PERSONNE

- Apéritif classique avec accras
- ¼ Vin par personne pendant le repas
- Eaux et Café ou Thé

FORFAIT VINS 6€ / PERSONNE

¼ Vin par personne : Blanc, rouge ou rosé

FORFAIT ACCORD METS & VINS 9€ / PERSONNE

¼ Vin par personne
Suggéré par notre Sommelier en fonction du menu sélectionne
Suggestion blanc, rouge et rosé

FORFAIT EAUX (PLATE & GAZEUSE) ET CAFE OU THE 6€ / PERSONNE



MENU BUFFET 64€ / PERSONNE

BUFFET FROID

ASSORTIMENT DE CRUDITES
SALADE VERTE
SALADE DE TOMATE MOZZARELLA
SALADE DE CONCOMBRE A LA MENTHE
SALADE D'ANANAS AU LARD FUME
TERRINE DE POISSON AU SAFRAN PEYI
CARPACCIO DE THON AU GINGEMBRE
SALADE DE GIRAUMON AU POISSON FUME
RILLETTE DE LAPIN MAISON, TOAST, PICKLES DES ANTILLES
CROQUANTS DE LEGUMES, CREME AIGRELETTE
SALADE D'ŒUF AUX EPICES PAYS
SAUCE ET CONDIMENTS
MAYONNAISE, CORNICHON, SAUCE CREOLE, OLIVES NOIRES ET VERTES

BUFFET CHAUD

BRANDADE DE MORUE
VIVANNEAU EN PAPILLOTE DE BANANE
AIGUILLETTE DE BŒUF MARINEE A LA JAMAICAINE

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BASMATI
LENTILLES CONSOMMEES
GRATIN DE CAROTTES
LEGUMES CREOLES ROTIS, CRISTOPHINE, GIRAUMON

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS
TARTELETTE MANGUE MERINGUEE
TIRAMISSU PASSION
VERRINE ANANAS CHOCOLAT
MILLE FEUILLES BANANE



MENU BUFFET 76€ / PERSONNE

BUFFET FROID

ASSORTIMENT DE CRUDITES
SALADE VERTE
SALADE DE TOMATE MOZZARELLA
SALADE DE CONCOMBRE A LA MENTHE
TABOULE CREOLE
JAMBON BRUNI, CORNICHONS DE PAPAYE
VERRINE DE GUACAMOLE AUX CREVETTES
TARTARE DE POISSON AU LAIT DE COCO
CARPACCIO DE BŒUF AU PARMESAN ET PIMENT DOUX
DORADE "MARINEE CONFITE" AU FRUIT DE LA PASSION
SALADE DE LENTILLES AUX GROIN PEYI
SAUCE ET CONDIMENTS
MAYONNAISE, CORNICHON, SAUCE CREOLE, OLIVES NOIRES ET VERTES

BUFFET CHAUD

FRICASSEE DE VOLAILLE AU CHATROU
ROTI DE CARRE DE PORC LOCAL
ESCALOPE DE PECHE DU JOUR A LA CREOLE

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BASMATI
MOUSSELINE DE GIRAUMON
GRATIN DE RACINES TRADITIONNELLES
TOMATES ROTIES ET BANANES SAUTEES

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS
VERRINE DE CHEESECAKE A LA MANGUE
TARTE CREOLE
MILLE FEUILLE CHOCOLAT
ANANAS ROTI FLAMBE AU RHUM VIEUX



MENU BUFFET 85€ / PERSONNE

BUFFET FROID

SALADE VERTE
SALADE CARIBEENNE
SALADE DE CONCOMBRE A LA MENTHE
ASSORTIMENT DE BOUDINS, EPINARDS, HARENG, ROUGE LAMBI
TERRINE DE POISSON AU CURCUMA
SALADE DE CHATROU AUX EPICES DOUCES
TATAKI DE THON MARINE A LA BETTERAVE
PATE DE CAMPAGNE MAISON FARCI AU FOIE GRAS
COLESAW DE LANGOUSTE ROYALE
PUREE D'AVOCAT ET GROSSE CREVETTES
SAUCE ET CONDIMENTS
MAYONNAISE, CORNICHON, SAUCE CREOLE, OLIVES NOIRES ET VERTES

BUFFET CHAUD

BOUILLABAISSE CREOLE, LANGOUSTE, POISSON ET CREVETTES
PORCELET ROTI ENTIER
ESCALOPE DE POISSON GRILLE
FRICASSEE DE LAMBI AU POULET

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BASMATI
MOUSSELINE D'IGNAME
WOK DE LEGUMES PAYS
TOMATES ROTIES ET BANANES SAUTEES

DESSERTS

BROCHETTES DE FRUITS
PANIER DE FRUITS FRAIS
MARQUISE CHOCOLAT CŒUR PASSION
BABA AU RHUM
PARIS BRET PRALINE
MILLE FEUILLES PASSION