



Voici ce que nous pouvons vous proposer pour un minimum de 20 couverts

*** Formules apéro à 10€**

3 Didons au choix :

- > Pilon de poulet
- > Accra de rouget
- > Alokos (banane plantain)
- > Roulade de manioc lardée sauce gombo
- > Houmous
- > Guacamole
- > Caviar d'aubergine
- > Tapenade d'olives

* Sauces comprises

--

*** En buffet à 25€ par personne**

2 Didons aux choix

+ 3 accompagnements :

Didons :

- > Brochette de bœuf
- > Pilon de poulet
- > Spare-ribs
- > Afro fish-sticks
- > Poulpe grillé
- > Acras de rouget
- > Galette de manioc
- > Falafels
- > Tofu caramélisé

Accompagnements :

- > Frites de patate douce
- > Pommes de terre au berbéré
- > Taboulé
- > Riz rouge (menthe, poire, pomme, coriandre)
- > Ratatouille sauce gombo
- > Manioc vapeur
- > Salade de carottes
- > Salade de lentille

--

*** En buffet à 30€ par personne**

Choisir 3 sortes de plats :

1 viande, 1 poisson, 1 végétarien

- > Poulet façon yassa
- > Carbonnade au gingembre
- > Chèvre au pundu
- > Tilapia sauce mafé
- > Asa Wot (cabillaud cuit dans une sauce douce au berbéré)
- > Brochettes scampis marinés gingembre, citron vert, coriandre
- > Vegan Motini (gratin)
- > Swot Taart (quiche)
- > Assortiment de manioc vapeur, ratatouille sauce gombo et lentilles

Accompagnements : riz et alokos

Dessert : Tarte passion ou moelleux chocolat (Choix unique)

--

Capacité de la salle :

Conférence : 80 places assises

Cocktail / Walking dinner : 100 personnes

Dîner / Réunion : 60 places assises

**Prix et formules susceptible d'être modifiés*