



## Nouvelle Collection Plateaux Repas Juillet 2010

Notre nouvelle gamme de plateaux repas vous transportera  
au gré des saveurs ....





## JUILLET – PULAU KAPAS

Salade de concombre et feta à la ciboulette  
Dos de cabillaud en aioli et herbes fraîches  
Tian provençal  
Fromage affiné, petit pain paysan  
Poêlée d'abricots à la lavande

18.00 euros ht

## Plateau repas du jour

Menu du jour

18.00 euros ht





## OLUNIZ

Rosace de concombre aux écrevisses marinées  
à l'huile d'olives extra vierge  
Canons d'agneau à la moutarde à l'ancienne  
Poêlée de fèves et tomates confites  
Pointes de chèvre frais à l'ananas et épices,  
Petit pain paysan  
Mangue rôti et crumble de noix de coco

18.00 € ht

## MAYA BAY

Wrap de jambon d'York au chèvre frais et cresson  
Brandade de dorade et panais  
Mesclun croquant  
Mille-feuille de bleu et noix, petits pains paysans  
Salade de fruits du marché

17.50 euros ht





## EL NIDO

Salade de crevettes et pétoncles,  
Julienne de légumes  
Sushis de saumon norvégien  
Nouilles sautées aux cives façon thaï  
Fromages Ying-Yang de chèvre, petit pain paysan  
Fleur de fruits exotiques

18.00 euros ht

## LYONNAIS

Salade de lentilles du Puy et museau de boeuf  
Cervelas tradition Chorliet  
Pommes de terre et ciboulette à la Lyonnaise  
Demi Saint-Marcellin affiné Mère Richard, Petit pain paysan  
Tarte des demoiselles Tatin

17.50 euros ht





## PUNALU'U

Entremet de St-Jacques, cœur de saumon norvégien  
Suprême de pintade au poivre vert  
Mousselines de céleri et de carottes  
Brochette de fromage, petit pain paysan  
Gâteau Ambassadeur

18.00 euros ht

## KOH SAMUI

Cannellonis de saumon marinés à l'aneth  
Risotto de légumes au curry  
Emincé de volaille aux poivrons confits  
Fromage du jour, petit pain paysan  
Pavlova aux fruits

18.00 euros ht





## OUIDAH

Boursettes de jambon cru au caviar de tomate  
Filets de rouget à l'escabèche  
Riz exotique  
Bouchons aux épices, petit pain paysan  
Tartelette passion-orange

19.50 euros ht

## COCKBURN

Bouchons de foie gras et crème de pruneau  
Finger de sandre rôti à la fleur de sel  
Pommes soleil et haricots verts  
Saint-Marcellin à la pistache, petit pain paysan  
Mignardises du maître pâtissier

20.50 euros ht





### Diététique- CAHUITA

Carpaccio de légumes marinés à l'huile d'olives  
Médailon de cabillaud aux graines de pavot  
Haricots verts et maïs glacés  
Fromage blanc faisselle, petit pain paysan  
Tartare de fruits et crumble de mendiants

18.50 euros ht

### MALIBU

Carpaccio de saumon cru mariné à l'aneth, brunoise exotique  
Magret de canard rôti aux épices  
Wok de légumes et mousseline de topinambours  
Fromages régionaux affinés, petits pains paysans  
Charlotte aux pommes caramélisées et biscuit de Reims

19.50 euros ht





## SHOAHL BAY

Mesclun croquant de pousses d'épinards et copeaux de foie gras de canard  
Médaille de sole tropicale à la tapenade noire  
Rizotto crémeux aux champignons des bois  
Bouchon de saucerre aux épices, petits pains paysans  
Fondant chocolat blanc et marrons

21.50 euros ht

## CABO BLANCO

Salade gourmande de crustacés : crevettes et saumon norvégien marinés aux herbes, médaillon de langouste  
Pavé de filet de bœuf au crumble de fruits secs  
Mille-feuille de chèvre frais et pruneaux, petits pains paysans  
Panacota aux fruits exotiques, chantilly de menthe

23.50 euros ht

