

Menu

SOIREE ST SYLVESTRE 2022 : ESCAPADE CULINAIRE A L'AFRICAIN

- ✚ **COCKTAIL DE BIENVENUE ET SES MISES EN BOUCHE**

- ✚ **MILLE & UNE BOUCHEE** : *(A la découverte d'irrésistibles recettes locales...)*
 - Fataya tradition Foulani ;
 - Alitas de poulet sésame grillé ;
 - Falafel de niébé à la coriandre ;
 - Fingers pigeon aromatisé Kankan ;
 - Gyozas farcis au safou et gingembre ;
 - Piononos de plantain roulé au folong ;
 - Nids de patate douce **aux œufs de caille** ;
 - Cornets de patate douce au thon aux éclats de Nkeya.

- ✚ **SALADE AFRO-FUSION** : *(mangeons BIO et local en respectant les saisons et le corps)*
 - Salade waldorf ;
 - Salade capresse ;
 - Méditerranéen couscous salad ;
 - Salade aux 05 céréales à l'avocat** ;
 - Salade de papaye et crevettes citronnée ;
 - Salade avocat et tomate à la chair de crabe ;
 - Couronne de riz au jambon et œufs de caille** ;
 - Salade de légumes grillés au feu de bois pignons de pin.

- ✚ **LE COMPTOIR DU MARCHÉ:** *(Nos produits du terroir 100 % BIO, certifié et sélectionnés pour vous)*
Bitter Kola / kola / ndong /kilichi / poulet séché / chips plantain /chips patate /mangue séché / noix cajou / amandes fumés / noix de macadam /noisettes / dattes / noix de dika.
- ✚ **VOYAGE CULINAIRE EN CASAMANCE:** *(Régalez-vous avec nos recettes de grand-mère qui font la part des produits locaux africains)*
Poulet Yassa ;
Choucouya de mouton ;
Traditionnel Thieboudien ;
Thiou d'agneau noix de cajou et citron confit.
- ✚ **VOYAGE CULINAIRE AU PAYS MASSAI:** *(Célébration gourmande de la cuisine du peuples MASSAI)*
Nyama Choma ;
Matoke ya Nyama ;
Dibi haoussa / Massai Chapati.
- ✚ **VOYAGE CULINAIRE BERBERE:** *(Les recettes orientales confèrent à la cuisine orientale toutes ses lettres de noblesses dues notamment aux épices)*
Les cornes de gazelle (douceur) ;
Méchoui de mouton aux épices ;
Filet d'agneau séché aux herbes ;
Dés de capitaine mariné Chermoula ;
La graine de couscous au beurre salé ;
Petite galettes de semoule à la coriandre ;
Tajine de gambas aux saveurs d'orient et gingembre.
- ✚ **LES GRANDES ASSIETTES CAMER - FUSION:** *(Régalez-vous de nos recettes de grand-mère qui s'identifient par la diversité de nos épices et traditions culinaires).*
L'ovianga ;
L'Ekwang ;
Touop-Touop Kelong ;
Tripes roulé aux herbes ;
Kati-kati /poulet fumé ;
Mets de pistache poulet fumé ;
Escargots aux essences de messep ;
Jarret de bœuf fumé à la noix de dika ;
Tradition grillades au BBQ (poulet /agneau /bœuf /poissons/porc).

✚ LES DOUCEURS AFRO - FUSION :

La cascade de desserts frais maison en miniature ;
Verrines assorties découverte **des gourmandises de l'An neuf.**

✚ A L'AUBE :

Medip mezon (boisson detox locale aux aubergines pays) ;
Le traditionnel bouillon de queue de bœuf aux légumes.

« *Cuisiner est un art, ce savoir-faire n'appartient à tout le monde. C'est
pourquoi je transmets mes acquis spécialement aux bons gourmets* »

CHEF EWOLO ARMAND

LA FALAISE
— Bonapriso —