



Le Domaine de la Petite Métisse

**MENUS DE FÊTES
À EMPORTER**

Réservations exclusivement par téléphone :

03 28 65 31 05



MENU À 37 €

Entrées :

Foie gras au Vieux Rhum et aux épices parfumées
accompagné de chutney de mangue

ou

Assortiment de crustacés, son velouté de curry et sa
julienne de légumes

(Langoustine, crevettes grises, pétoncles et écrevisses)

Plats :

Toujours accompagné de riz, de patates douces et de bananes plantains

Filet de veau, proposé avec sa sauce à l'hibiscus

ou

Marmite en croûte

(Poisson, homard, crevettes, gambas et Saint-Jacques)

Dessert :

Les Délices de la Métisse

(assortiment de desserts)



MENU À 21 €

Entrées (au choix) :

Accras

Boudin Antillais

Gratin de Christophine

Ravioles de Crabe à la Crème d'Avocat

Ailerons de Volaille aux Épices Parfumées

Salade Madras

Plats (au choix) :

Colombo de Poisson

Paupiette de Crustacés

Poisson au Curcuma

Crabe farci

Filet de Mignon de Porc aux épices parfumées

Fricassée de Poulet à la Crème de Coco

Magret de Canard aux fruits exotiques

Colombo de Poulet

MENU À 21 €

(suite)

Desserts (au choix) :

Les Délices de la Métisse (+ 5€)

Bavarois (Passion ou citron vert)

Blanc Manger Coco

Salade de Fruits à la Cannelle

Mousse au Chocolat (+ 3,50€)



NOS COCKTAILS

TI PUNCH

PLANTEUR

PUNCH COCO

COCKTAIL MÉTISSE

COCKTAIL SANS ALCOOL

