

## MENU DEJEUNER BUFFET

(Servir de 13 heures)

### **Salades et Charcuterie**

(5 articles de sélection)

Laitue mixtes

avec des condiments: croûtons, câpres, vinaigre concombre, olives

avec sauce et de vinaigrettes: vinaigrette balsamique, vinaigrette.

Rouleau de printemps frais avec du porc ou de crevettes

Des tranches de concombre et de tomates

Salade de pommes de terre germanique style

Salade de pâtes aux fruits de mer

Salade de riz et thon

Salade d’Egypte

Salade de pamplemousse

Salade russe

Salade de carottes et raisins secs

Coles salade faible

### **Soupe des fruits de mer**

Nouilles soupe vietnamienne

avec des condiments: Nouilles de riz

oignon de printemps, tranches de boeuf, tranches de poulet, les légumes verts et épices

### **Plats chauds**

(Sélectionnez 4 items)

Cuit à la vapeur de langoustines aux jus de noix de coco

Crabe à la vapeur à la citronnelle

Squid sautées à la sauce saté et le céleri

Accompagnement:

Riz nature ou riz frit

Légumes sautés

Gratin de pommes de terre

### **Desserts**

(Choisissez 5 items)

Fruits frais

(Melon d'eau, la papaye, fruit du dragon, la banane)

Sago glacée au lait de coco

Mousse de mangue

Gâteau au chocolat

Lutos semences en noix de coco

Salade de fruits

Gâteau de riz vietnamien

## DINER SET MENU

### ENTRÉES

PALOURDES four baie d'Halong et gambas

\*\*\*

SALADE

PRODUITS DE LA MER ET SALADE mangue verte  
Servi avec salsa et le bouquet dressing garniture de légumes  
\*\*\*

#### SOUPE

Soupe de potiron crémeux  
\*\*\*

#### PLAT PRINCIPAL

Filet de boeuf au poivre avec sauce spéciale  
Accompagné de purée de pommes de terre et de Ratatouille  
OU  
Filet de loup de mer grillé à l'ail à la crème  
Accompagné de purée de pommes de terre et de Ratatouille  
\*\*\*

MANGO Tiramisu

#### MENU PETIT DEJEUNER DE LUMIERE

(Servir 7 heures-8 heures)  
Assortiment de Boulangeries  
Croissant, danoise, tranche de pain, biscuits  
Beurre, confiture et marmelade  
Jus d'orange, jus de pomme, jus de tomate  
Café et thé

#### MENU BUFFET 2

Soupe  
Soupe de poulet au maïs de bébé  
Salade  
Carrot Raisin Salade  
Salade de tomates avec shimp  
Riz à la vapeur avec de la salade de thon  
Salade de légumes  
salade de fleur de bananier avec des crevettes et du porc  
Les tomates et les tranches de concombre  
Dressing et bar à salade  
Cueillies concombre, olives, citron, piment frais, sauce chili, la sauce de poisson, sauce cocktail, vinaigrette balsamique, la sauce soja  
Plat chaud  
Clam à la vapeur à la citronnelle  
Poissons grillés  
Squid Tempura  
de porc braisé au jus de noix de coco  
gratin de pommes de terre  
Riz à la Vapeur  
légumes sautés à l'ail et le beurre  
station d'action (soupe de nouilles vietnamienne Viet)  
Nouilles avec du crabe, légumes et au tofu  
Desserts Corner  
Baguette, génoise,  
le beurre, assiette de fromage,  
Mousse au chocolat,

fruits frais,

(Melon d'eau, la papaye, fruit du dragon, la banane)

Les fruits secs,

Sago glacée au lait de coco

#### Brunch Buffet MENU

(Servir 9 heures 30-10h30)

##### **Salade**

Tomates et salade de concombre

Coupe à froid

Assiette de fromages

##### **Plats chauds**

(Sélection de 6 articles)

Lard grillé

Poché Ham

Saucisses grillées

Stuff crabe grillé

Squid avec tomates Saue gâteau

Poêlée de légumes de saison

Riz frit aux légumes

##### **Oeufs**

Oeufs brouillés et mélanger les légumes omelette

##### **Trois sortes de céréales**

Jus Desserts et

Jus de pommes en conserve

Tomates en conserve Jus

Jus d'orange en conserve

Fresh Fruits plateau

(Melon d'eau, la papaye, fruit du dragon, la banane)

Fruits Cocktail

fruits secs et craquelins

Yaourt nature avec et sans sucre

Assortiment de Boulangeries

Beurre, confiture et marmelade

Café et thé