



Centre de formation professionnelle
Jacques-Rousseau

Menu buffet cuisine du monde
29 mars 2018 Gr 318

<p><u>Garde-manger</u></p> <ul style="list-style-type: none">-plateau charcuterie (capicollo, calabresse, salami)-Taboulé-Salade asiatique-Gravlax de saumon et blinis-Champignons à la grecque-Céleri rémoulade-Hummus et pita	<p><u>Plats Principaux</u></p> <ul style="list-style-type: none">-Poulet au beurre-Paella-Cassoulet-Empenadas el carne- Dumpling au porc-Dahl de lentilles-Pastilla de dindon-Spatzle et porc confit-Couscous royal-Tartiflette-Tilapia à la Charmoula-Sauté de légumes asiatique
<p><u>Potage</u></p> <ul style="list-style-type: none">-soupe Harira-Soupe Tom Yum	<p><u>Découpe</u></p> <ul style="list-style-type: none">-Shish-taouk et garniture
<p><u>Présentation en salle</u></p> <p>Pad thaï crevettes/poulet</p>	<p><u>Desserts</u></p> <ul style="list-style-type: none">Croque en boucheTiramisuPlateau fromagePlateau fruitsPasteis de nataGulab jamunSorbet thé vert et litchi

14,95\$/personne