

Tuesday 31th December

New's Year Eve dinner

VT 6,000 per person

Composed salads / Salades composées

Grilled chicken Caesar salad / *Salade Caesar à la volaille*

Niçoise salad with grilled Tuna / *Salade Niçoise au thon grillé*

Fresh summer salad of Prawns and green pawpaw/ *Salade fraîcheur de crevettes et papayes vertes*

Thai beef salad / *Salade de boeuf façon Thai*

Greek style grilled baby Octopus salad / *Salade de poulpe à la grecque*

Grilled vegetable, ham, parmesan & pesto salad / *Salade de légumes grillés, jambon, parmesan et pesto.*

Moroccan Tabbouleh / *Taboulé à la marocaine*

Charcuterie / meat platter

Glazed leg of ham / *Jambon glacé*

Salmon Bellevue / *Saumon en bellevue*

Fresh vegetable platter / Plateau de légumes

Bowls of fresh crudités: Carrot, cucumber and celery sticks, broccoli florets, radish, red capsicum slices, shredded carrots and lettuce leaves

Plateau de crudités : Bâtonnets de carottes, céleri, broccolis, radis, concombre, poivron, carottes râpées et laitue

Dips and sauces

Cream cheese, sweet chili sauce, spiced mayonnaise, creamy vinaigrette

Sauces

Cream cheese, sauce piquante sucrée, mayonnaise épicée, vinaigrette à la crème

Selection of breads and condiments / Sélection de pains et condiments

Butter, mustard, ketchup, HP sauce, soy sauce, sweet chili sauce, mayonnaise

Beurre, moutarde, ketchup, sauce HP, sauce soja, sauce piquante sucrée, mayonnaise

2019

Cold seafood / Fruits de mer

Green Tea poached Prawns / Crevettes poachées au thé vert
New Zealand green Mussels with pawpaw and coriander salsa / Moules vertes de Nouvelle-Zélande, sauce papaye et coriandre
Polynesian lemon marinated Tuna salad in coconut milk / Salade tahitienne
Baby octopus salad / Salade de poulpes
Platter of tuna sashimi and beef tataki / Plateau de sashimi de thon et boeuf tataki
Smoked salmon platter / Saumon fumé

Live stations / Station à la coupe

Roast Pork carving station / Station découpe de porc
Sautéed Prawn station / Station de crevettes au pastis

Hot buffet / Buffet chaud

Creamy Veal Blanquette / Blanquette de veau
Sesame laquered roasted Pork Belly / Poitrine de porc laqué à l'huile de sésame
Roast beef / Rôti de boeuf
Roasted cumin rubbed leg of Lamb/ Rôti d'agneau au cumin

Hot side dishes / Accompagnements chauds

Potato Boulangere / Pommes boulangères
Spiced oriental rice pilaf / Riz pilaf à l'oriental
Potato gratin dauphinois / Gratin dauphinois
Roasted root vegetables with garlic and beurre noisette / Légumes locaux rôtis au beurre et à l'ail
Vegetarian Moussaka / Moussaka végétarienne
Braised Parisian style sweet peas with herbs and smoked bacon / Petit pois braisés au bacon fumé

Cheese platter / Plateau de fromages

Creamy Brie, bleu cheese, camembert, goat cheese - Served with nuts, dried fruits, pawpaw paste
Brie, bleu, camembert, fromage de chèvre - Servi avec noix, fruits secs et pâte de papaye

Desert buffet / Buffet de desserts

Platters of Macarons / Plateau de macarons

Selection of tasty Petits Fours / Sélection de petits fours :

- Pear and cinnamon dome / Dôme à la poire et à la cannelle
- Jasmine and pear pyramid / Pyramide à la poire et au jasmin
- Raspberry, white chocolate charlotte with Nutella pebbles / Charlotte à la framboise et au chocolat blanc avec des pépites de Nutella
- Fresh fruit salad in Rum syrup / Salade de fruits frais dans un sirop de rhum