

Tuesday, 24th December
Christmas Eve Buffet
VT 4,900 per person

Composed salads

Roasted pumpkin & feta cheese
Thai beef & green papaya salad
Chopped prawns & potatoes salad
Indian style grilled chicken salad
Polynesian tuna, surimi & coconut salad
Pasta salad, pesto sauce

Fresh vegetable platter

**Carrot stick, radish, cucumber sticks,
red capsicum, shredded carrots,
lettuce leaves**

Dips, sauce, condiments

Chili sauce
Mayonnaise
Vinaigrette
Butter
Mustard
Ketchup
HP sauce
Soy sauce
Sweet chili sauce

Salades composées

Citrouille rôtie à la feta
Salade de boeuf et papaya verte à la thai
Salade de crevettes et pomme de terre
Salade de poulet à l'indienne
Salade de thon et surimi polynésienne
Salade de pâtes au pesto

Crudités

**Batonnets de carotte, radis,
batonnets de concombre, poivron rouge,
carottes râpées, feuilles de laitue**

Sauces et condiments

Sauce piquante
Mayonnaise
Vinaigrette
Beurre
Moutarde
Ketchup
HP Sauce
Soyo
Sauce aigre douce

Tuesday, 24th December
Christmas Eve Buffet
VT 4,900 per person

Main dishes

Roasted stuffed chicken roll
Cumin rubbed shoulder of lamb
Roasted pork belly
Baked deep sea snapper fish

Sides

Creamy garlic & blue cheese
infused potato gratin,
Roasted honey and cinnamon carrots
Sweet potato mousseline
Creamy garlic and nutmeg chopped
local spinach
Roasted mixed vegetables

Sauces

Spiced cider sauce
Country style gravy
Cumin flavoured ratatouille jus
Virgin sauce

Cheese platter

Creamy brie
Bleu cheese
Camembert
Goat cheese

Dessert

Bread and butter pudding
Cinnamon dome
Chocolate mousse
Lemon zest tart
Passion and lemon tower

Plats

Roulés de poulet farci
Epaule d'agneau au cumin
Poitrine de porc rôtie
Snapper au four

Accompagnements

Gratin de pommes de terre à l'ail
et au bleu
Carottes rôties au miel et à la cannelle
Mousseline de patates douces
Epinards des îles au lait de coco
Medley de légumes rôtis au beurre
de noisette

Sauces

Sauce épicée au cidre
Sauce gravy à l'anglaise
Ratatouille au cumin
Sauce vierge

Fromages

Brie
Bleu
Camembert
Fromage de chèvre

Desserts

Pudding
Dôme à la cannelle
Mousse au chocolat
Tarte au zeste de citron
Tour à la passion et au citron