



Sheraton

NEW CALEDONIA
DEVA
RESORT & SPA

Menu de **NOËL**



JEUDI 24 DECEMBRE 2015

BUFFET FROID

Assortiment de fruits de mer

Huitres, crevettes fraîches, crabes et coquillages

Entrées froides

Tartare de saumon en verrine,
crème fouettée au zest de citron vert

Saumon mariné, huile d'olive et aneth

Carpaccio de marlin

Assortiment de poissons fumés,
tazar, marlin et thon jaune

Carpaccio de bœuf, câpre à queue
et copeaux de parmesan

Salade gourmande au foie gras de canard
et magret fumé

Salade de poisson cru au lait de coco

Mi cuit de thon jaune aux épices

Salade de crabe et papaye à l'ananas

Assortiment de charcuteries

Jambon de cerf, pancetta, coppa, figatelle de cerf,
jambon de Bayonne et salami Milano

Plateau de fromages affinés

Panier du boulanger

BUFFET CHAUD

Stations de « show-cooking »

Foie gras maison à la tranche,
compotée de mangue poivrée
et brioche caramélisée

Saumon fumé maison, blinis
et crème fouettée

Saint-Jacques et crevettes à la plancha

Dinde de Noël aux marrons, sauce aux cèpes

Demi-langouste grillée, flambée au pastis

Plats chauds

Magret de canard aux fruits rouges

Cochon de lait rôti au four, lait de coco,
ananas et curry

Pavé de saumon sauce Champagne

Duo de filet de vivaneau et brochette de
mahi mahi sauce à la vanille

Gratin de patate douce

Légumes grillés à la provençale

Riz jasmin parfumé à la coriandre &
citronnelle

Soupe à l'oignon, au porto et ses garnitures

DESSERTS

Bûche géante de Déva

Farandole de douceurs

Plateau de fruits frais découpés

Station de crêpes, chocolat, chantilly et glaces

Fontaine au chocolat

12.900 CFP par adulte

6.450 CFP par enfant de moins de 12 ans