

The Leaf
EOY BUFFET

CHINOIS

◆ COCKTAIL DE BIENVENUE ◆

- Offert (Avec ou sans alcool)



AMUSE-BOUCHES

- Calamars croustillants
- Ailerons de poulet au miel
- Hakiens au poisson
- Wantans aux crevettes
- Crêpes au poulet fumé et aux légumes (V)
- Gâteaux d'arouille (V)
- Tartelettes aux asperges (V)



SOUPE

- Soupe chinoise (V)



PLAT PRINCIPAL

- Nouilles sautées (V)
- Riz cantonais (V)
- Poulet croustillant, sauce au citron
- Agneau grésillant
- Poisson au miel et aux graines de sésame
- Calamars sautés, sauce aux haricots noirs
- Légumes aigres-doux (V)
- Tofu poêlé, sauce chili et à l'ail, poivre du Sichuan, légumes sautés et oignons verts (V)
- Champignons braisés et bok choy (V)



ENTRÉES

- Assortiment de sushis: California (V), Maki au saumon et Futomaki au poulet
- Assortiment de dimsum: poulet, crevettes et légumes
- Poulet au miel avec bamboo shoot
- Salade de tofu Mapo (V)
- Patate chinoise confit (V)
- Crudités (V)



GRILLADES

- Cuisse de poulet Charsiu
- Poisson grillé, sauce sichuanaise
- Épaule d'agneau grillée au miel



DESSERTS

- Verrine de gelée chinoise à la noix de coco
- Cheesecake au miel
- Verrine de gelée de mangue et crème de coco (V)
- Pudding à la mangue (V)
- Tartelette aux pruneaux

2500 MUR per person

The Leaf
EOY BUFFET

THAI

◆ **COCKTAIL DE BIENVENUE** ◆

- Offert (Avec ou sans alcool)



AMUSE-BOUCHES

- Calamars croustillants
- Boulettes d'agneau thaïlandaises, sauce à la viande
- Verrine de Pad Thaï aux crevettes
- Brochettes de poulet thaï, salsa fraîche
- Tartelettes aux asperges (V)
- Rouleaux de printemps thaïlandais aux noix et aux légumes (V)
- Galettes de maïs doux à la thaïlandaise (V)



SOUPE

- Soupe de butternut thaïlandaise (V)



PLAT PRINCIPAL

- Riz sauté à l'ananas et aux noix de cajou (V)
- Pad Thaï aux légumes, sauce au tamarin (V)
- Poulet thaï au curry rouge, noix de coco séchée et ananas
- Agneau Massaman à la thaïlandaise
- Poisson frit, sauce satay
- Calamars thaïlandais au basilic et à la sauce chili
- Légumes thaïlandais au curry vert (V)
- Tofu sauté aux champignons (V)
- Aubergines panées (V)



ENTRÉES

- Verrine de calamars thaïlandais au basilic et au quinoa
- Corolle de Wantan aux crevettes concassées, sauce au miel et à la moutarde
- Verrine de légumes dorés à la thaïlandaise, sauce chili douce (V)
- Papaye confit (V)
- Crudités (V)



GRILLADES

- Calamars rôtis, sauce aux cacahuètes et à l'ananas
- Poulet grillé Gaiyang, sauce chili douce et à la menthe
- Épaule d'agneau, sauce teriyaki



DESSERTS

- Gâteau à la pistache et au pandan
- Tartelette au chocolat et à la crème de coco
- Verrine de mousse au gingembre et fruit de la passion (V)
- Verrine de riz au lait, coulis de tamarin et ananas (V)
- Pudding thaïlandais à la noix de coco (V)

2500 MUR Per Person

The Leaf
EOY BUFFET

MAURICIEN

◆ **COCKTAIL DE BIENVENUE** ◆

- Offert (Avec ou sans alcool)



AMUSE-BOUCHES

- Bouchées de crabe au chili
- Samoussas au poisson
- Calamars croustillants
- Poulet pané
- Tartelettes aux asperges (V)
- Demi-lunes au fromage et au maïs (V)
- Bouchées de chapati accompagnées de chutney (V)



SOUPE

- o Bouillon de crabe à la mauricienne, accompagné de boulettes de poisson



PLAT PRINCIPAL

- Riz créole / Roti (V)
- Fricassée de lentilles noires (V)
- Vindaye de poisson
- Salmi d'agneau
- Curry d'ourite à la papaye
- Daube de poulet
- Curry de légumes (V)
- Rougaille de pois chiches (V)



ENTRÉES

- o Salade de papaye et calamars safranés
- o Verrine de salade de poisson
- o Verrine de salade d'ourite
- o Oeuf rôti
- o Salade de pommes de terre, betteraves et carottes (V)
- o Salade de gâteaux piment (V)
- o Crudités (V)
- o Confits (V)



GRILLADES

- Poulet grillé, sauce barbecue
- Brochettes de poisson, beurre citronné au safran
- Épaule d'agneau, sauce au miel



DESSERTS

- Crème caramel à la vanille
- Génoise à la vanille et aux fruits tropicaux
- Assortiment de desserts napolitains (V)
- Terrine de coco en verrine (V)
- Fruits confits aux épices des îles, en verrine (V)

2500 MUR Per Person

The Leaf
EOY BUFFET

MEDITERRANEAN

◆ COCKTAIL DE BIENVENUE ◆

- Offert (Avec ou sans alcool)



AMUSE-BOUCHES

- Calamars croustillants
- Ailes de poulet crouillant
- Mini brochettes de poisson
- Tacos d'agneau
- Tartelettes aux asperges (V)
- Croûtons grillés à l'huile d'olive, salsa de tomates et feta (V)
- Beignets au fromage (V)



SOUPE

- o Soupe grecque au citron et au poulet



PLAT PRINCIPAL

- Riz pilaf (V)
- Tagliatelles aux épinards, sauce crémeuse
- Poulet braisé au paprika
- Poisson au lait de coco safrané
- Steak de calamars, sauce au citron
- Ragoût d'agneau
- Tomates romaines farcies aux champignons et au parmesan (V)
- Légumes rôtis (V)
- Moussaka d'aubergines (V)



ENTRÉES

- Verrine de marlin fumé
- Verrine de poulet fumé et coulis de guacamole
- Terrine de foie de volaille et confiture d'ananas
- Brochettes de tomates et mozzarella marinées, réduction balsamique (V)
- Verrine de houmous de pois chiches et bâtonnets de légumes croquants (V)
- Confits (V)
- Crudités (V)



GRILLADES

- Brochettes de poulet, sauce vierge
- Poisson grillé, sauce aux olives et à la moutarde
- Agneau grillé, sauce à l'ail et aux herbes



DESSERTS

- Baklava
- Verrine de mascarpone et pêches rôties
- Verrine de parfait au miel, yaourt et pistaches
- Verrine de pommes pochées à la vanille (V)
- Tarte aux figues et au miel (V)

2500 MUR Per Person

The Leaf
EOY BUFFET

INDIEN

◆ COCKTAIL DE BIENVENUE ◆

- Offert (Avec ou sans alcool)



AMUSE-BOUCHES

- Calamar croustillant
- Poulet pané
- Kebab d'agneau
- Pakora de poisson
- Samoussa punjabi (V)
- Dahi bali (V)
- Pani puri (V)



SOUPE

- Soupe de chana (V)



PLAT PRINCIPAL

- Kalanji pulao / Roti (V)
- Butter chicken
- Korma de poisson
- Karahi d'agneau
- Curry de calamar au coco et tamarin
- Rougaille de pois chiches (V)
- Malai kofta (V)
- Vindaloo de légumes (V)



ENTRÉES

- Confits
- Crudités
- Verrine de salade Kachumber (V)
- Verrine de salade de paneer tandoori (V)
- Salade de malai fish tikka
- Salade de poulet tandoori



GRILLADES

- Poulet tandoori
- Fish tikka grillé
- Agneau grillé épicé à l'indienne



DESSERTS

- Rasmalai
- Rasgulla (V)
- Mousse de barfi (V)
- Moong dal ka halwa (V)
- Verrine cheesecake au gajar halwa (V)

2500 MUR Per Person

The Leaf
EOY BUFFET

BARBECUE

◆ COCKTAIL DE BIENVENUE ◆

- Offert (Avec ou sans alcool)



AMUSE-BOUCHES

- Poulet pané
- Bouchée de marlin fumé
- Calamars croustillants
- Tempura de poisson
- Tartelette de champignons gratinés (V)
- Boule de fromage (V)
- Vol-au-vent à la crème de maïs (V)



SOUPE

- Soupe de fruits de mer



ACCOMPAGNEMENTS

- Mac & Cheese (V)
- Maïs grillé (V)
- Gratin de légumes (V)
- Potatoes aux fines herbes (V)
- Pommes de terre rôties (V)
- Pain à l'ail (V)



ENTRÉES

- Crudités (V)
- Condiments
- Confits
- Coleslaw (V)
- Salade de pâtes au calamar
- Salade de marlin fumé



GRILLADES

- Poulet BBQ
- Brochette de poisson
- Agneau grillé
- Saucisse de poulet à la créole



DESSERTS

- Crêpe suzette à l'orange (V)
- Verrine de crumble ananas et pomme (V)
- Verrine de cheesecake au coulis de passion
- Tartelette au kiwi (V)
- Ananas rôtis à la vanille (V)

2500 MUR Per Person

The Leaf
EOY BUFFET

ITALIEN

◆ COCKTAIL DE BIENVENUE ◆

- Offert (Avec ou sans alcool)



AMUSE-BOUCHES

- Croquettes de risotto (V)
- Focaccia au tartare de saumon
- Bouchée de salsa tomate et basilic (V)
- Bâtonnets de mozzarella (V)
- Calamars croustillants
- Poulet pané



SOUPE

- Soupe crémeuse à l'italienne (V)



PLATS PRINCIPAUX

- Raviolis au fromage et aux épinards (V)
- Gratin de pâtes à l'italienne (V)
- Poulet à la sauce toscane
- Poisson sauce napolitaine
- Calamars à l'italienne
- Agneau braisé au thym
- Ragoût de légumes (V)
- Roulade d'aubergine farcie aux champignons et gratinée au parmesan (V)



ENTRÉES

- Verrine de tomate et mozzarella (V)
- Salade de pâtes aux olives et veg
- Confits
- Crudités
- Œufs mimosa aux épinards et au fromage
- Légumes grillés au pesto (V)



GRILLADES

- Poulet grillé sauce aux champignons
- Agneau grillé sauce au romarin
- Brochette de poisson à la salsa d'olives



DESSERTS

- Île flottante
- Panna cotta aux fruits rouges
- Tiramisu
- Assortiment de macarons
- Pithiviers



LIVE PIZZA STATION

- Cuisson en direct

2500 MUR Per Person