



*Le Domaine de la Petite Métisse*

**MENUS DE FÊTES  
À EMPORTER**

Réservations exclusivement par téléphone :

**03 28 65 31 05**



# MENU À 37 €

## Entrées :

Foie gras au Vieux Rhum et aux épices parfumées  
accompagné de chutney de mangue

*ou*

Assortiment de crustacés, son velouté de curry et sa  
julienne de légumes

*(Langoustine, crevettes grises, pétoncles et écrevisses)*

## Plats :

*Toujours accompagné de riz, de patates douces et de bananes plantains*

Filet de veau, proposé avec sa sauce à l'hibiscus

*ou*

Marmite en croûte

*(Poisson, homard, crevettes, gambas et Saint-Jacques)*

## Dessert :

Les Délices de la Métisse

*(assortiment de desserts)*



# MENU À 21 €

## Entrées (au choix) :

Accras

Boudin Antillais

Gratin de Christophine

Ravioles de Crabe à la Crème d'Avocat

Ailerons de Volaille aux Épices Parfumées

Salade Madras

## Plats (au choix) :

Colombo de Poisson

Paupiette de Crustacés

Poisson au Curcuma

Crabe farci

Filet de Mignon de Porc aux épices parfumées

Fricassée de Poulet à la Crème de Coco

Magret de Canard aux fruits exotiques

Colombo de Poulet

# MENU À 21 €

(suite)

## Desserts (au choix) :

### Les Délices de la Métisse (+ 5€)

Bavarois (Passion ou citron vert)

Blanc Manger Coco

Salade de Fruits à la Cannelle

Mousse au Chocolat (+ 3,50€)



# NOS COCKTAILS

TI PUNCH

PLANTEUR

PUNCH COCO

COCKTAIL MÉTISSE

COCKTAIL SANS ALCOOL

