

2021

*Brunch
du Nouvel An*



Programme du 1er Janvier 2021

12 h00 - 15 h00

Brunch

Animation Trio Ukulélé

Défilé de la boutique « Pearl Romance »

Accès plage et piscine toute la journée

Menu du Brunch du Nouvel An

Entrées froides & Bouchées

Assortiment de Jeunes pousses et herbes du jardin
Légumes frais et colorés
Salades composées de viandes, fruits de mer et langoustes
Tapenade, sardelle, caviar d'aubergine, houmous
Foie gras sur brioche
Carpaccio de bœuf
Tempura de Bec de canne et de légumes
Nems et samoussas
Sauce soja, mayonnaise, wasabi, chili

Rôtisserie

Canard laqué au Char Siu
Poulet rôti
Épaule d'agneau australien aux herbes
Boeuf Black Angus à la moutarde à l'ancienne
Sauce barbecue, aux champignons, moutarde
Chimichurri épicée à l'ananas

Fruits de mer & poissons

Langoustes
Pattes de crabe royal d'Alaska
Huîtres à l'échalote, au vinaigre de vin rouge
Au yuzu, citron vert frais et combava
Calamars grillés
Moules à la marinière
Crevettes au curry ou à l'ail
Saumon fumé
Ceviches
Mahi Mahi
Poisson cru mariné à la Tahitienne
Steak de thon Teriyaki
Sauce cocktail Brandy, mayonnaise yuzu
Soja, chili, nam jim

De L'Asie à la Polynésie

Comptoir asiatique

Plateaux de Sushimaki, Sashimi, Nigiri
Saumon, thon, poisson de récif, crevettes
Gingembre wasabi, soja
Riz sauté
Nouilles sautées
Sauté de légumes à la sauce huître

Spécialités polynésiennes

Cochon de lait
Bénitier au lait de coco
Mahi Mahi en feuille de bananier
Poulet fafa aux épinards
Patates douces, taro, uru, bananes au four

Menu : 8.400 XPF par adulte / 4.200 XPF par enfant (5 à 15 ans)
Boissons incluses non alcoolisées (eau, jus de fruits, soft, boissons chaudes)

Menu du Brunch du Nouvel An

Plateaux de fromages & charcuteries

De France, d'Italie et d'Espagne
Grande variété de pains
Fruits secs, noix, cornichons et confitures

Coin des enfants

Crudités
Bâtonnets de poulet frits
Bâtonnets de poisson frits
Frites
Purée de pommes de terre
Mini burgers
Sandwichs hot-dog
Mini wraps au poulet
Pizzas

Desserts

Brownies
Gâteau au chocolat et praliné
Salade de fruits à la vanille
Mousse au chocolat noir
Tartelettes aux fruits
Macarons
Panacotta
Crème Brûlée à la vanille
Baba au Rhum
Crème de marrons
Profiteroles
Ananas au basilic
Perles du Japon
Fruits tropicaux frais
Pâtisseries traditionnelles françaises
Crèmes glacées et sorbets

Menu : 8.400 XPF par adulte / 4.200 XPF par enfant (5 à 15 ans)
Boissons incluses non alcoolisées (eau, jus de fruits, soft, boissons chaudes)