

Meeting, Incentive, Congrès &
Exhibitions au **FLEUR D'ÉPÉE**

*Profitez
de ce
cadre ...*



Sommaire

1. Localisation de l'hôtel
2. Descriptif des salles
3. Forfait journée d'études
4. Locations des salles
5. Séminaires résidentiels
6. Matériel de conférence
7. Plan des salles
8. Prestations boissons à la carte
9. Animations
10. Cocktails
11. Buffets

1. Localisation de l'hôtel

- **Adresse**
49 Impasse de Bas du Fort ☎ : 0590 90 40 00
97190 - Gosier ☎ : 0590 90 99 07
Site Internet www.hotel-fleur-depee.com
Email : commercial@hotel-fleur-depee.com
- **Accès**
A 6 Km de Pointe-à-Pitre, à proximité des commerces et à 20 minutes de l'aéroport International « Pôle Caraïbes » aux Abymes.
- **Environnement**
Hôtel idéalement placé pour les départs en excursions, est implanté au cœur d'un jardin tropical de 3 hectares et donne accès directement sur la plage.
190 chambres avec air conditionné réparties sur 3 ailes
2 restaurants, 1 bar, 2 boutiques, 1 salon de coiffure, 1 piscine.
Hôtel ouvert toute l'année.
- **Loisirs**
Animations sportives & nautiques - Animations en soirée avec groupe musical, ballet folklorique ...



2. Descriptif des salles

« Espaces de travail »

3 zones pour vos réunions :

Salle Colibri 1

Salle Colibri 2

Salle Flibustier

- **Salle Colibri 1 & 2**

Espace climatisé de 120 m², situé au RDC du bâtiment principal, avec des baies vitrées laissant pénétrer la lumière du jour et une vue de jardin sur fond de mer. Cette salle se sépare en 2 salles de 60 m² chacune et convient parfaitement pour des séminaires pouvant accueillir 100 personnes.

- **Salle Flibustier**

Située au même niveau que la salle Colibri, d'une superficie de 60 m², climatisée, cette salle sera parfaite pour vos réunions de taille réduite, vos sous-commissions ou bureau pour vos entretiens ou présentations diverses. Dès baies vitrées, vous aurez une vue sur les jardins, la piscine et le bar.



2. Descriptif des salles

« Restaurants & Bar »

2 restaurants :

Le Jardin des Tropiques & l'Alamanda

1 bar : **Le Touloulou**

- **Le Jardin des Tropiques**

D'une superficie de 735 m² ouvert sur la plage et les jardins tropicaux de l'hôtel, propose une restauration sous forme de buffet pour les petits-déjeuners servis de 6h30 à 10h00, les déjeuners de 12h00 à 14h00 et les dîners de 19h00 à 21h30. Les boissons sont incluses (vin rouge ou rosé, jus de fruits, eau de source)

- **L'Alamanda (ouverture selon saison)**

Une case créole de 170 m² située en bord de mer, dans un cadre de rêve et de tranquillité pour ceux qui veulent se restaurer rapidement le midi entre 12h00 et 14h30. Pour se détendre le soir, en se laissant bercer par les vagues, vous avez le choix de la formule à la carte présentant nos spécialités créoles de 19h30 à 22h00.



- **Le Touloulou**

Ouvert tous les jours de 10h00 à 23h00, le bar est à votre disposition pour déguster nos boissons rafraîchissantes et nos cocktails exotiques sur un fond musical.

2. Descriptif des salles

« Capacité »

Nom des salles	Superficie	Théâtre	École	U Shape	Cocktail	Repas
<i>COLIBRI 1</i>	60 m ²	50	20	20	50	50
<i>COLIBRI 2</i>	60 m ²	50	20	20	50	50
<i>FLIBUSTIER</i>	60 m ²	50	20	20	50	50

Hauteur plafond de chaque salle : 2,40 m

2. Descriptif des salles

« Information »

- Le restaurant « Alamanda » est privatisable en fonction de l'activité de l'hôtel.
- Toutes nos salles sont équipées de connexion WIFI Orange, en haut débit, pour votre confort de travail.

3. Forfait journée d'étude

Sur une base minimum de 10 personnes, nous vous proposons un forfait « **Tout Inclus** » comprenant :

- Une salle équipée de : paperboard, feutres, rétroprojecteur, écran, papier, crayon et bouteilles d'eau,
- Un café d'accueil,
- Deux pauses classiques (matinée & après midi),
- Un déjeuner sous forme de buffet avec boissons (eau minérale, vin, jus de fruits)

1 Journée de travail avec 1 pause & 1 déjeuner : 38 Euro/personne

1 Journée de travail avec 2 pauses & 1 déjeuner : 42 Euro/personne

Pour toute demande de matériel spécifique, la prestation étant extérieure à notre établissement, merci de nous consulter...

4. Location de salles

« Tarification »

	A la journée*
Salle Colibri 1 & 2 (120m ²)	420 €
Salle Flibustier (60 m ²)	210 €
	A la ½ journée**
Salle Colibri 1 & 2 (120m ²)	240 €
Salle Flibustier (60 m ²)	120 €

- Chaque salle est équipée de paperboard, feutres, écran, bouteilles d'eau, papier et crayon sur table.
- Autre matériel de conférence disponible sur commande, avec facturation complémentaire.

* de 7h00 à 18h00 - Au-delà, nous consulter...

** par tranche de 5 heures, nous consulter...

5. Séminaires résidentiels



Sur une base minimum de 10 personnes, sont incluent :

- * la journée d'étude complète*
- * le dîner*
- * le forfait chambre petit-déjeuner et la taxe de séjour :*

	BS*	HS*
- En chambre single.....		(nous consulter pour les tarifs)
- En chambre double.....		(nous consulter pour les tarifs)

***Basse Saison** : du 1er mai au 20 décembre

***Haute Saison** : du 21 décembre au 30 avril

Un devis sur mesure vous sera établi en fonction des besoins de votre programme.

6. Matériel de conférence

« Tarification services annexes »

Prestations	Unité	Prix TTC
Communication téléphonique	impulsion	Tarifcation hôtel
Télécopie	page	2.50 € par envoi
Photocopie (noir & blanc)	page	0,40 €
Photocopie (couleur)	page	0.70 €
Hôtesse d'accueil	heure	Sur devis
Décoration florale	composition	Sur devis

6. Matériel de conférence

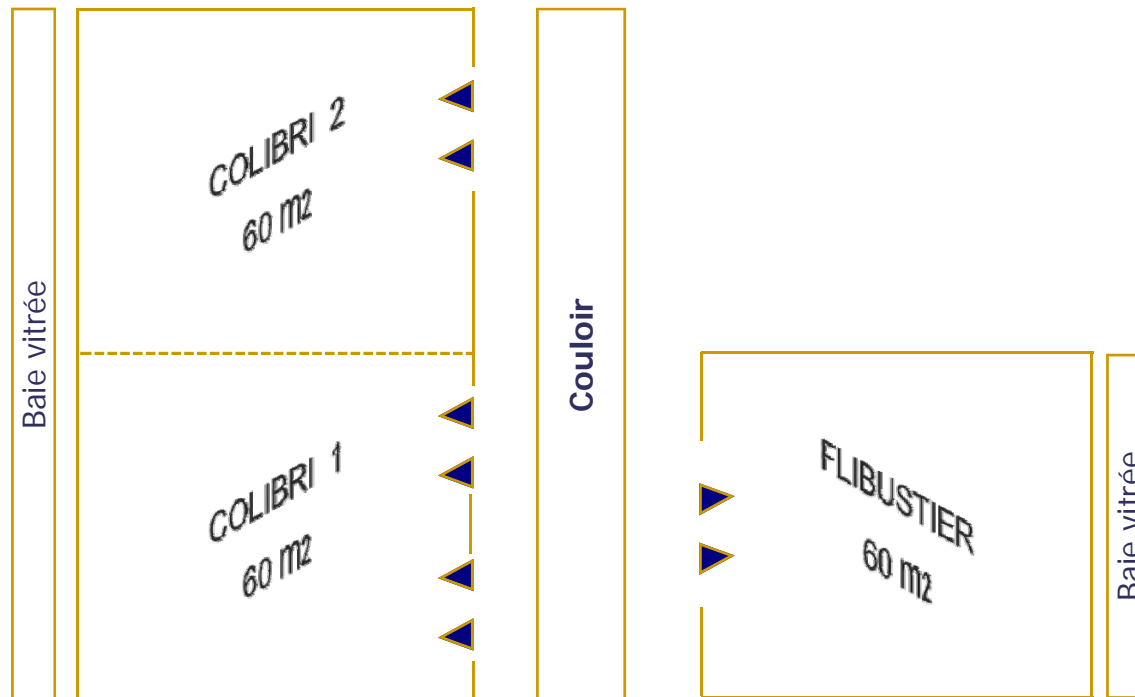
« Location de matériel »

Matériel	1 jour	2 jours
Projecteur vidéo	120 €	150 €
Sonorisation 2 micros	170 €	240 €
Ordinateur portable	70 €	110 €
Téléviseur 70 cm (plasma)	50 €	90 €
Magnétoscope TV / Lecteur DVD	45 €	85 €
Caméscope mini DV	80 €	95 €

Vous avez également la possibilité d'enregistrer la totalité de vos séances et des séquences de vos différents ateliers, merci de nous consulter...

7. Plan des salles

- Salle Colibri 1
- Salle Colibri 2
- Salle Flibustier



8. Prestations boissons à la carte

Les Pauses cafés

- **6.00 € / pers. / jour** Thé, café expresso, lait, chocolat, jus de fruits, eau minérale, biscuits secs
- **7.00 € / pers. / jour** Thé, café expresso, lait, chocolat, jus de fruits, eau minérale, viennoiseries
- **8.00 € / pers. / jour** Thé, café expresso, lait, chocolat, jus de fruits, eau minérale, viennoiseries, fruits
- **10.00 € / pers. / jour** Thé, café expresso, lait, chocolat, jus de fruits, eau minérale, tartes variées
- **13.00 € / pers. / jour** Thé, café expresso, lait, chocolat, jus de fruits, eau minérale, coca cola, viennoiseries, fruits, mini sandwiches.

La pause créole : 20 € / pers. / jour

Chiquetaille de morue et hareng fumé, salade de tomate, salade de concombre, œuf dur, féroce d'avocat, thé, café expresso, lait, chocolat, jus de fruits, eau minérale, viennoiserie, fruits, mini sandwiches

Les apéritifs sont accompagnés d'olives pimentées et d'accras.

Apéritif classique : 7 € / pers.

Planteur - Ti punch - Jus de fruits
Eau minérale

Apéritif supérieur : 12 € / pers.

Planteur - Ti punch - Jus de fruits Eau
minérale - Whisky - Gin - Martini -Vodka

9. Animations



Nous travaillons avec des sociétés de producteurs d'artistes habilités et respectant la législation des spectacles. N'hésitez pas à nous contacter pour une prestation musicale lors de votre manifestation, Orchestres, ballets folkloriques...

10. Cocktails

- Nous avons plusieurs formules de Cocktails allant de 15 € à 60 € pour vos réunions ou autres..
- Réservation au minimum 04 jours à l'avance avec confirmation ferme du nombre des convives 72 heures avant la manifestation.
- Nous pouvons vous préparer un cocktail à base de champagne pour lequel un supplément de 12 € par personne sera vous demandé. Un nombre limité de bouteilles est mis en place.
- Droit de bouchon : 5 € par bouteille.

10. Cocktail

« *Petite Terre* »



Prix : 12 € par personne

Open bar : 2 heures

Rafraîchissements	Assortiments froids	Délices sucrés
<i>Planteur</i> <i>Ti punch</i> <i>Jus de fruits</i> <i>Eau minérale</i>	<i>Canapés au jambon</i> <i>Canapés au salami</i> <i>Canapés aux œufs de lump</i> <i>Pâtés pimentés</i>	<i>Mini pâtisseries</i>

10. Cocktail

« *Désirade* »

Prix : 16 € par personne

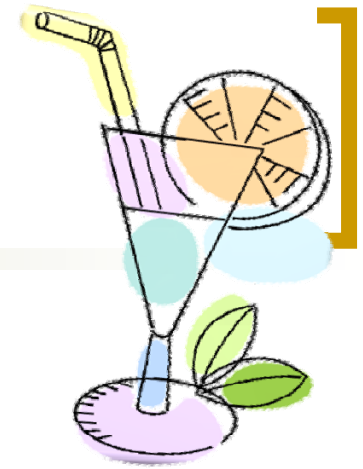
Open bar : 2 heures



Rafraîchissements	Assortiments froids	Assortiments chauds	Délices sucrés
<i>Planteur</i> <i>Ti punch</i> <i>Whisky</i> <i>Soda</i> <i>Jus de fruits</i> <i>Eau minérale</i>	<i>2 canapés froids</i> <i>***</i> <i>Arachides</i> <i>Olives</i> <i>Accras</i>	<i>Boudin cocktail</i> <i>Bouchées au crabe</i> <i>Feuilletés au fromage</i>	<i>Mini pâtisseries</i>

10. Cocktail

« Les Saintes »



Prix : 23 € par personne

Open bar : 2 heures

Rafraîchissements	Assortiments froids	Assortiments chauds	Délices sucrés
<i>Planteur</i> <i>Ti punch</i> <i>Whisky</i> <i>Soda</i> <i>Jus de fruits</i> <i>Eau minérale</i> <i>Perrier</i> <i>Schweppes</i>	<i>Tartelettes de crabe</i> <i>Canapés au roquefort</i> <i>Canapés aux crevettes</i> <i>Canapés aux anchois</i> <i>Canapés au concombre</i> *** <i>Arachides</i> <i>Olives</i> <i>Accras</i> <i>Boudin</i>	<i>Feuilletés au fromage</i> <i>Feuilletés au boudin</i> <i>Tartelettes de morue</i>	<i>Mini pâtisseries</i>

10. Cocktail

« Marie-Galante »

Prix : 24 € par personne

Open bar : 2 heures



Rafraîchissements	Assortiments froids	Assortiments chauds	Délices sucrés
<i>Planteur</i> <i>Ti punch</i> <i>Whisky</i> <i>Martini</i> <i>Gin</i> <i>Coca cola</i> <i>Jus de fruits</i> <i>Eau minérale</i> <i>Perrier</i> <i>Schweppes</i>	<i>Feuilletés aux anchois</i> <i>Feuilletés au fromage</i> <i>Feuilletés aux saucisses</i>	<i>Mini quiches</i> <i>Mini pizza</i> <i>Accras de morue</i> <i>Boudin créole</i> <i>Canapés de thazar fumé</i> <i>Canapés au jambon</i> <i>Canapés au roquefort</i> <i>Pruneaux roulés au bacon</i>	<i>Mini pâtisseries</i>

10. Cocktail dînatoire

« *La Gabarre* »

Prix : 28 € par personne

Open bar : 2 heures 30



Rafraîchissements	Assortiments froids	Assortiments chauds	Délices sucrés
<i>Planteur</i> <i>Ti punch</i> <i>Whisky</i> <i>Martini</i> <i>Gin</i> <i>Coca cola</i> <i>Jus de fruits</i> <i>Eau minérale</i> <i>Perrier</i> <i>Schweppes</i>	<i>Feuilletés aux anchois</i> <i>Feuilletés au fromage</i> <i>Feuilletés aux saucisses</i>	<i>Mini quiches</i> <i>Mini pizza</i> <i>Accras de morue</i> <i>Boudin créole</i> <i>Canapés au roquefort,</i> <i>au jambon cru</i> <i>Tourte au crabe</i> <i>Mini brochettes de</i> <i>poisson</i> <i>Ailerons de poulet</i>	<i>Mini pâtisseries</i> <i>Mini tartelettes</i> <i>Gâteau en forme de carte</i> <i>de la Guadeloupe</i> <i>(vanille ou chocolat)</i>

10. Cocktail dînatoire

« *Le Royal* »

Prix : 60 € par personne

Open bar : 2 heures 30



Rafraîchissements	Assortiments chauds	Assortiments chauds (suite)	Délices sucrés
<p><i>Planteur</i></p> <p><i>Ti punch</i></p> <p><i>Whisky</i></p> <p><i>Martini</i></p> <p><i>Gin</i></p> <p><i>Coca cola</i></p> <p><i>Jus de fruits</i></p> <p><i>Eau minérale</i></p> <p><i>Perrier</i></p> <p><i>Schweppes</i></p> <p><i>Vin rouge</i></p> <p><i>Vin rosé</i></p>	<p><i>Canapés aux crevettes et langouste</i></p> <p><i>Canapés de féroce d'avocat</i></p> <p><i>Canapés d'œufs de lump</i></p> <p><i>Bouchées au crabe</i></p> <p><i>Bouchées au lambi</i></p> <p><i>Banane roulée au bacon</i></p> <p><i>Buisson de mini brochettes (fromage, jambon, ananas)</i></p> <p><i>Chaud froid de poisson pays</i></p> <p><i>Toasts de jambon cru</i></p> <p><i>Tomate farcie au thon</i></p> <p><i>Concombre farci au surimi</i></p>	<p><i>Salade de poulet boucané</i></p> <p><i>Ananas farci aux crevettes</i></p> <p><i>Poisson cru mariné au lait de coco</i></p> <p><i>Mini quiches</i></p> <p><i>Mini tartelettes de poisson fumé</i></p> <p><i>Accras de morue</i></p> <p><i>Boudin créole</i></p> <p><i>Mini brochettes (poulet, agneau)</i></p> <p><i>Brochettes de trilogie de poisson</i></p> <p><i>Pilons de poulet marinés au piment doux</i></p>	<p><i>Mini pâtisseries variées</i></p> <p><i>Cascade de fruits</i></p>

10. Cocktail dînatoire

« *Fleur d'Épée* »



Prix : 30 € par personne

Open bar : 2 heures 30

Rafaîchissements	Assortiments froids	Assortiments chauds	Délices sucrés
<p><i>Planteur</i></p> <p><i>Ti punch</i></p> <p><i>Whisky</i></p> <p><i>Martini</i></p> <p><i>Gin</i></p> <p><i>Jus de fruits</i></p> <p><i>Eau minérale</i></p>	<p><i>Canapés au thon</i></p> <p><i>Canapés au saucisson</i></p> <p><i>Canapés au jambon</i></p> <p><i>Canapés aux œufs durs</i></p> <p><i>Canapés à la tomate</i></p> <p><i>Canapés au salamis</i></p> <p><i>Pâtés pimentés</i></p> <p><i>Olives marinées</i></p> <p><i>Accras de morue</i></p>	<p><i>Feuilletés au fromage</i></p> <p><i>Feuilletés saucisses</i></p> <p><i>Feuilletés à la morue</i></p> <p><i>Mini quiches</i></p> <p><i>Mini pizza</i></p> <p><i>Boudin cocktail</i></p> <p><i>Bœuf Volaille en brochette</i></p> <p><i>Pilons de poulet</i></p>	<p><i>Assortiment de mini pâtisseries</i></p> <p><i>Mini tartelettes</i></p> <p><i>Mini éclairs</i></p> <p><i>Mini chou à la crème</i></p>

10. Cocktail dînatoire

« *Lagon Bleu* »



Prix : 30 € par personne

Open bar : 2 heures 30

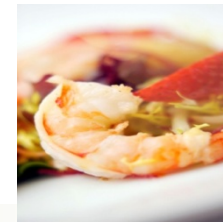
Rafraîchissements	Assortiments froids	Assortiments chauds	Délices sucrés
<i>Planteur</i> <i>Ti punch</i> <i>Jus de fruits</i> <i>Martini</i> <i>Coca cola</i> <i>Soda</i> <i>Eau minérale</i>	<i>Canapés au jambon</i> <i>Canapés aux œufs durs</i> <i>Canapés aux tomates</i> <i>Canapés aux œufs de</i> <i>Lump</i> <i>***</i> <i>Arachides</i> <i>Olives</i> <i>Accras</i>	<i>Mini pizza</i> <i>Mini quiches</i> <i>Boudin cocktail</i> <i>Saucisses cocktail</i> <i>Mini pâtés chauds</i> <i>Feuilletés au lambis</i> <i>Mini brochettes de bœuf</i> <i>Mini brochettes de</i> <i>poisson</i> <i>Pilons de poulet</i>	<i>Assortiment de mini</i> <i>pâtisseries</i>

11. Buffets

Voici quelques exemples de buffets

11. Buffet

« Retour du casier »



32 € par personne, boissons incluses (1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau pour 3)

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<i>Salade & crudités</i> <i>Salade Mexicaine au thon</i> <i>Miroir de poisson fumé</i> <i>Miroir de poisson mayonnaise</i>	<i>Soupe de poisson Antillaise</i> <i>Quiche aux fruits de mer</i> <i>Filet de thazar</i> <i>Poulet fumé à la créole</i> <i>Gigot d'agneau rôti</i>	<i>Blanc mangé coco</i> <i>Flan du jour</i> <i>Tourment à la banane</i> <i>Tarte au coco meringuée et sa</i> <i>crème pâtissière</i> <i>Gâteau au chocolat</i> <i>Gâteau de semoule aux raisins secs</i> <i>Sorbets et glaces</i>

Sauces & Accompagnements

Sauce à l'ail - Pipe régates au beurre - Sauce tomate au jambon
Mousseline d'igname - Pommes de terre sautées - Haricots verts en persillade - Daube de légumes pays

11. Buffet

« Latino »



32 € par personne, boissons incluses (1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau pour 3)

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<p><i>Assortiment de crudités</i> <i>Salade de sardines au poivron grillé</i> <i>Salade Espagnole</i> <i>Miroir de terrine de poisson</i> <i>Miroir de tortilla poivron & pommes de terre</i></p>	<p><i>Crème Andalouse</i> <i>Tarte à la tomate & aux champignons</i> <i>Zarzuela</i> <i>Paëlla à la Valencienne</i> <i>Jambon braisé à la bière</i></p>	<p><i>Gâteau à l'orange</i> <i>Mille feuilles au citron</i> <i>Tarte au coco</i> <i>Entremet à l'ananas</i> <i>Mousse de banane</i> <i>Flan du jour</i> <i>Glaces et sorbets</i></p>

Sauces & Accompagnements

Sauce moutarde - Sauce Milanaise
Farfalles au beurre - Ratatouille - Pommes rissolées - Purée de carottes - Gratin de courgettes

11. Buffet

« *Marmite des Cuisinières des îles* »



32 € par personne, boissons incluses (1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau pour 3)

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<p><i>Assortiment de crudités</i> <i>Miroir de féroce d'avocat</i> <i>Miroir de concombre ou courgettes farcies</i> <i>Poisson mariné</i> <i>Pâtes pimentées</i></p>	<p><i>Soupe créole</i> <i>Feuilleté au crabe</i> <i>Boudin créole</i> <i>Colombo de poulet aux légumes pays</i> <i>Daurade en court bouillon</i> <i>Pièce de bœuf marinée</i></p>	<p><i>Mille feuilles au rhum vieux</i> <i>Tourment d'amour au coco</i> <i>Parfait au chocolat</i> <i>Riz au caramel</i> <i>Ananas ou banane flambée au rhum</i> <i>Flan du jour</i> <i>Glaces et sorbets</i></p>

Sauces & Accompagnements

Sauce aux herbes - Sauce tomate aux fruits de mer
Macaronis au beurre - Gratin de giraumon - Riz aux haricots rouges - Racine pays au lait de coco

11. Buffet

« Saperi d'Italia »



32 € par personne, boissons incluses (1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau pour 3)

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<p><i>Salade composée et crudités</i></p> <p><i>Miroir d'œuf mimosa</i></p> <p><i>Miroir de tomates à l'emmental</i></p> <p><i>Miroir de charcuterie</i></p>	<p><i>Minestrone</i></p> <p><i>Pizza au jambon et champignons</i></p> <p><i>Marlin grillé</i></p> <p><i>Poulet rôti à l'Oregon</i></p> <p><i>Languira à la carbonara</i></p> <p><i>Gnocchis au beurre</i></p> <p><i>Aubergines à la parmesane</i></p> <p><i>Lasagnes à la bolognaise</i></p>	<p><i>Meringuettes variées</i></p> <p><i>Tarte cerise, frangipane</i></p> <p><i>Tarte bourdalou</i></p> <p><i>Clafoutis aux fruits exotiques</i></p> <p><i>Flan du jour et au coco</i></p> <p><i>Parfait au café</i></p> <p><i>Glaces et sorbets</i></p>

Sauces & Accompagnements

Sauce pizzaiolo - Sauce Sicilienne
Brocolis au parmesan - Jardinière de légumes

11. Buffet

« Tradition Fleur d'épée »



32 € par personne, boissons incluses (1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau pour 3)

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<i>Miroir de filet de poisson en Bellevue</i> <i>Miroir de concombres farcis</i> <i>Miroir de jambon cru & charcuterie</i> <i>Plateau de pâtes</i> <i>Salade composée & crudités</i>	<i>Crème de giraumon aux crustacés</i> <i>Feuilleté au saumon</i> <i>Filet de poisson aux herbes</i> <i>Emincée de poulet aux champignons</i> <i>Faux filet de bœuf au gros sel</i>	<i>Pithiviers en bande</i> <i>Pièce en génoise</i> <i>Feuilleté de fruits</i> <i>Tarte au chocolat meringuée</i> <i>Miroir aux fraises</i> <i>Tarte banane ,coco, frangipane</i> <i>Tarte normande</i> <i>Flan du jour</i> <i>Glaces et sorbets</i>

Sauces & Accompagnements

Sauce au poivre vert - sauce bolognaise
Gratin de choux fleur au jambon - Pommes noisettes
Bouquetière de légumes - Epinards florentine - Macaronis au beurre

11. Buffet

« Boucaniers des Caraïbes »



32 € par personne, boissons incluses (1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau pour 3)

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<p><i>Assortiment de crudités</i></p> <p><i>Salade typique</i></p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Salade de christophines au poulet fumé</i></p> <p><i>Miroir de poisson mariné</i></p>	<p><i>Soupe de giraumon aux crustacés</i></p> <p><i>Quiche aux poireaux</i></p> <p><i>Gratin de christophines</i></p> <p><i>Thon grillé</i></p> <p><i>Mafé de poulet aux jeunes légumes</i></p> <p><i>Carré d'agneau</i></p>	<p><i>Choux à la crème variée</i></p> <p><i>Tarte banane frangipane</i></p> <p><i>Tourment d'amour</i></p> <p><i>Mousse au fruit de la passion</i></p> <p><i>Banane flambée au rhum</i></p> <p><i>Flan du jour</i></p> <p><i>Glaces et sorbets</i></p>

Sauces & Accompagnements

Sauce Antillaise - Sauce aux fruits de mer

Riz à l'Indienne - Epinards au lait de coco - Gratin de brocolis – Fusillis au beurre

11. Buffet

« Saveurs & parfums d'Asie »



32 € par personne, boissons incluses (1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau pour 3)

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<i>Assortiment de crudités Salade de légumes au surimi Salade de concombre thaï Pastèque farcie au poulet, aux crevettes et à l'ananas Rouleaux de printemps</i>	<i>Soupe de poulet au maïs Poulet à la Thaïlandaise Vindaye de thon Travers de porc laqué Tagliatelles sautées au poulet</i>	<i>Feuilletés variés Iles flottantes Tarte aux pommes Clafoutis aux cerises Tourment d'amour Flan du jour Glaces et sorbets</i>

Sauces & Accompagnements

*Sauce barbecue - sauce aux crevettes
Légumes sauce soja - Riz parfumé - Macaronis au beurre - Gratin de choux fleur Parmentier*