



## **Menu Spécial Semaine Malgache du 10 au 16 mai 2010**

### **A) Les plats au choix (chaque plat est à 15 euros)**

#### **Lundi 10 Mai 2010**

**Déjeuner** : *Plat 1* Romazava sy Henomby (bred malgache au bô uf cuisiné façon bouillon)  
*Plat 2* Sôsisy gasy sy anan-drano ritra (Saucisse malgache et cresson sauté)

**Dîner** : *Plat 1* Voanjobory sy henankisoa (Pois de bambaras au porc sauté (légumes secs comme le poids chiche))  
*Plat 2* Romazava sy Henomby (bred malgache au bô uf cuisiné façon bouillon)

#### **MARDI 11 Mai 2010**

**Déjeuner** : *Plat 1* Akoho nahandro amin'ny Voanio (Poulet cuisiné au jus de coco)  
*Plat 2* Amalona sy henankisoa (anguilles au porc sauté)

**Dîner** : *Vernissage + cocktail de bienvenue + buffet à volonté à 30 euros (boissons et café /thé gourmand non compris) + musique d'ambiance assurée*

#### **Mercredi 12 Mai 2010**

**Déjeuner** : *Plat 1* Ravitoto sy henankisoa amin ny voanio (feuille de manioc pilée au porc sauté cuisiné au jus de coco)  
*Plat 2* Tilapia sauce (Tilapia en sauce tomate cuisiné au gingembre)

**Dîner** : *Plat 1* Lelanomby ritra sy petits pois (langue de bô uf sauté au petits pois)  
*Plat 2* Ravitoto sy henankisoa (feuille de manioc pilée au porc sauté)

#### **Jeudi 13 Mai 2010**

**Déjeuner** : *Plat 1* Kabaro sy henomby ritra (Pois de cap au bô uf en sauce)  
*Plat 2* Vorovoron-kena sy karôty sy sakamalao ritra (tripes à la mode des Hauts Plateaux de Madagascar)

**Dîner** : *Plat 1* Akoho sauce voatabia miaraka amin ny sakamalao sy tongolo gasy (poulet en sauce tomate cuisiné au gingembre)

*Plat 2* Vorovoron-kena sy karôty ary sakamalao ritra (tripes à la mode des Hauts Plateaux de Madagascar : trippes et carottes cuisinés au gingembre)

#### **VENDREDI 14 Mai 2010**

**Déjeuner** : *Plat 1* Petsay sy henankisoa ketsaketsa (brede malgache au porc sauté)  
*Plat 2* Tsaramaso maina , henomby sauce matavy sy curry (haricots blanc au bô uf sauce curry)

**Soir** : *Buffet dinatoire à volonté pour 30 euros Cocktail offert, boissons table et café /thé gourmand non compris +Musique Malgache d'ambiance assurée*

#### **SAMEDI 15 Mai 2010**

**Déjeuner** : *Plat 1* Akoho vorona sy henankisoa ritra amin ny tongolo gasy sy sakamalao (Poulet fermier et porc sauté au gingembre et ail)

**Plat 2** Henabôlina sy fangarony legioma sôssy voatabia (boulette de viande de bœuf aux pommes de terre, carottes et haricots verts)

**Soir Buffet dinatoire à volonté pour 45 euros 1 bouteille de vin offert par table de 4 personnes + café /thé gourmand compris).**

*Soirée musicale et karaoké - ambiance assurée !*

**DIMANCHE 16 Mai 2010 : Brunch à la malgache au choix pour 20 euros**

**Choix 1 :** vary amin'anana sy sôsisy sy kitoza( soupe de riz aux brèdes traditionnelles + tranches saucisses + morceau effilé de viande de bœuf) + café/thé gourmand + mofo gasy ( muffin malgache) + jus naturel aux fruits exotiques malgaches

**Choix 2** Café/thé gourmand (marque Taf) + mofo gasy (menakely sy mokary) (muffin malgache) + mofo anana + jus naturel aux fruits exotiques malgaches + saonjo ramandady au caramel

**B) Les communs des menus**

*Les Entrées, les desserts sont identiques du lundi au samedi avec des choix possibles, les voici :*

**Entrée à 6 euros**

**Choix 1** 1 Assiette de sambos malgache

**Choix 2** Composé gasy (assiette macédoine malgache)

**Choix 3** Lasary gasy (assiette Achard malgache)

**Dessert à 4 euros**

**Choix 1** Salade de fruit frais malgache

**Choix 2** Koban-dravina (Gâteau traditionnel malgache recouvert de feuille de banane en papillottes) accompagné de crème anglaise et une boule glace à la vanille

**Choix 3** Koba voanjo (Gâteau traditionnel malgache aux cacahuètes et nappé de crème anglaise et une boule glace à la vanille)

**Bouquets gourmands**

**Choix 1(2.30 euros)** café ou Thé Taf (marque de café malgache)

**Choix 2 (4 euros)** café /thé gourmand ÷café ou thé Taf (marque de café malgache) + chocolat extra Cinagra et/chocolat Robert (2 marques de chocolat malgache) + un palet exquis malgache

***C) Pour 2 euros de plus, votre repas sera accompagné du bouquet suivant :***

- Bol de riz rouge malgache ou tsipala ( riz malgache)
- Ranovola (bouillon de riz)
- Sakay manitra ( sakay tsilanindimilahy +voatsiperifery + tongologasy / Piment fort + baies rose de Madagascar + ail )
- Lasary voatabia (achard tomate parfumé au coriandre et à la ciboulette) ou rogay malgache (achard tomate aux cacahuètes pilés)

