



Te Ui Tapairu Buffet

COLD STATION

- Oysters
- Squid salad with sun-dried tomatoes
- Ahi tuna seared in ginger oil with fresh bell peppers
- Goat cheese salad with pomegranate, cashew nuts and candied figs
- Roasted tangerine and pecan salad with raisins and candied carrots
- Eggplant caviar wrap, red cabbage, julienned pumpkin and mushrooms
- Chickpea and pea waffles, smoked duck breast, orange and combawa cream

Demonstration of raw fish in coconut milk, and korori tartare

HOT STATION

- Plancha grill
 - Pork and Chinese cabbage gyoza, edamame, combawa infusion
 - Lamb and cheese tacos
- Japanese grill
 - Kamado-grilled beef, béarnaise sauce
- Fried
 - Spicy shrimp fritters
- Fish en papillote, vanilla sauce or chimichurri with mustard seeds
- Mussels with pesto and parmesan
- Cheese and gingerbread crisp, pear chutney

SIDES

- Grilled romaine salad with sun-dried tomato pistou
- Grilled vegetable skewers
- Oven roasted vegetables
- Tahitian vegetables gratin
- Wheat stir-fry
- Potatoes, mushrooms and pumpkin with garlic confit simmered en cocotte

DESSERTS

- Mini pastries and pies
- Salad and sliced fruit
- Chocolate fountain, marshmallow skewers
- Pancakes, waffles, ice cream, popcorn

An alternative to a product or dish may be offered depending on supply.



Buffet Te Ui Tapairu

BUFFET FROID

- Huîtres
- Salade de poulpe et tomates séchées
- Thon mi-cuit à l'huile parfumée au gingembre et poivrons frais
- Salade de chèvre, grenade, noix de cajou et figues confites
- Salade de mandarine rôtie et noix de pecan, raisins secs et carottes confites
- Wrap caviar d'aubergine, chou rouge, potiron en julienne et champignons
- Gaufres salées au pois chiche et petits pois, magret fumé, orange et crème combawa

Démonstration de poisson cru au lait de coco, et tartare de korori

BUFFET CHAUD

Plancha

- Gyoza au porc et chou chinois, edamame, infusion combawa
- Tacos à l'agneau et au fromage

Grill japonais

- Bœuf grillé au kamado, sauce béarnaise

Friture

- Beignets de crevettes épicées

- Papillotes de poisson, sauce vanille ou chimichurri aux graines de moutarde
- Moules au pesto et parmesan
- Croustillant de fromage et pain d'épices, chutney à la poire

GARNITURES

- Salade romaine grillée, pistou de tomates séchées
- Brochettes de légumes grillés
- Légumes rôtis au four
- Sauté de blé
- Gratin de légumes du fenua
- Pommes de terre, champignons et potiron à l'ail confit en cocotte

DESSERTS

- Mini pâtisseries et tartes
- Fruits découpés, salade de fruits
- Fontaine à chocolat, brochettes de chamallows
- Crêpes, gaufres, glaces, popcorn

Une alternative à un produit ou un plat pourra être proposée selon l'approvisionnement.