



[HTTPS://WWW.MAMI-WATA.COM/](https://www.mami-wata.com/)



# MAMI WATA

PROPOSITION MENU



# COCKTAILS

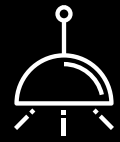
- Punch- planteur  
( goyave, ananas, banane, passion, vanille, cannelle ,rhum ) >> Antilles
- Mojito maison  
( sucre, eau gazeuse, citron vert , angustura , rhum ) >> Cuba
- Cocktail au coco/ mangue / ananas . avec et sans rhum >> Caraïbes
- Bissap -- avec ou sans alcool  
( fleur d'hibiscus , fleur d'oranger, ananas, sucre de canne ...) >> Afrique de l'ouest
- Cocktail au gingembre avec ou sans alcool  
( goyave, orange, ananas, cannelle , sucre de canne... ) >> Afrique .



# VIN D'HONNEUR

LES AMUSE-BOUCHES / 3.30€ LA PART ( CHOISIR )

- Verrine de petite salade créole ( laitue, avocat, piment léger, tomate, mayo, concombre...) 1 pièce/pers
- Accras de saumon fumé (ou de morue) et sa petite sauce tomatée -- (feux sur place) France/Antilles . 3 pièces/pers
- Mini brochettes de porc au miel et gingembre -- cuisine du monde . 2 pièces/pers
- Tartine de féroce d'avocat à la morue ( pimenté ; pain grillé sur plancha devant les invités ) -- Antilles .2 pièces/pers
- Ailes de poulet marinées et grillées à la coriandre -- Afrique/océan indien ( 3 pièces/pers)
- Verrine de fruits de mer à la crème et au gingembre 1 pièce /pers
- Boulettes de volaille au coco et à la menthe -- ( 3 pièces/pers)
- Gambas flambées au rhum (devant les invités) 2 pièces /pers



## ENTRÉES

Noix de saint-jacques poelées : 9.80 €/ la part

Salade du sud-ouest ( *jambon de pays, sucrine, tomate, échalotte, maïs, ...ect* ) 8.80€/ la part

Foie gras mi-cuit et sa confiture de figue : 9.80€/ la part

## ENTRÉES ANTILLAISES 6.80€/ PERS

Grand Avocat créole ( crevettes, mayonnaise, crabe, tomate, ...)

Poivron farci à la volaille hachée à la menthe

Avocat garni de miettes de saumon fumé

Chicktay de morue

Grande salade créole sucrée/salée ( tomate, raisin, laitue, ananas, concombre, maïs, échalotte, vinaigrette ...) servie dans un pamplemousse

Soupe maison veloutée de patates douces aux aromates

## LES MIXS

MIX : accras de saumon fumé ( ou de morue 3 pièces) + salade créole =(9.80€)/pers

MIX : accras de saumon fumé ( ou de morue 3 pièces) + Soupe = 9.80€/pers

Accras de morue (3 pièces) + 1/2 avocat créole ou avocat au saumon = (8.80€/pers)

MIX accras + vérine de chicktay de morue ( 9.80€ )

[HTTPS://WWW.MAMI-WATA.COM/](https://www.mami-wata.com/)





## PLATS ANTILLAIS

- Poulet au coco/ curry / citronnelle -- créole

- Poulet mariné et braisé , 2 sauces ( supplément 1.50€/pers) - une sauce , pas de supplément  
°sauce chien ( échalotte, citron, vinaigre, tomate ...) -- Afrique/ Créole ou  
° sauce au coco/tomate /curry/ citronnelle.

- Poulet mariné et braisé et sa sauce yassa ( confit d'oignons au citron vert et aux olives ) -Afrique de l'ouest

- Bar sauvage entier ou dorade royale (selon arrivage),mariné(e) au gingembre frais et braisé(e) -- Afrique (supplément 3.80€)

- Colombo poulet ou de porc -- choisir (ragoût de courgettes et d'aubergines aux épices douces -- Antilles

- Colombo cabri -- supplément 3 €

- Pavé d'échine de porc mariné et grillé et ses 2 sauces ( sauce chien et sauce au coco/curry/citronnelle) -- sup 1.50€ -une seule sauce pas de supplément-

°° Accompagnements : riz blanc thaï + )) patate douce au beurre OU banane jaune frite OU brochette de légumes à l'huile d'olive -- choisir le 2è accompagnement

## PLATS TRADITIONNELS FRANÇAIS

Magret de canard grillé et son confit de mangue : 15.60€

Pommes de terre fourrées à la paysanne ( crème fraîche ,oignons et lardons de volaille fumés ) : 11.80€

Cuisse de canard confite : 14.80€

Acompagnements : riz thaï et brochette de légumes frais à l'huile d'olive .

[HTTPS://WWW.MAMI-WATA.COM/](https://www.mami-wata.com/)

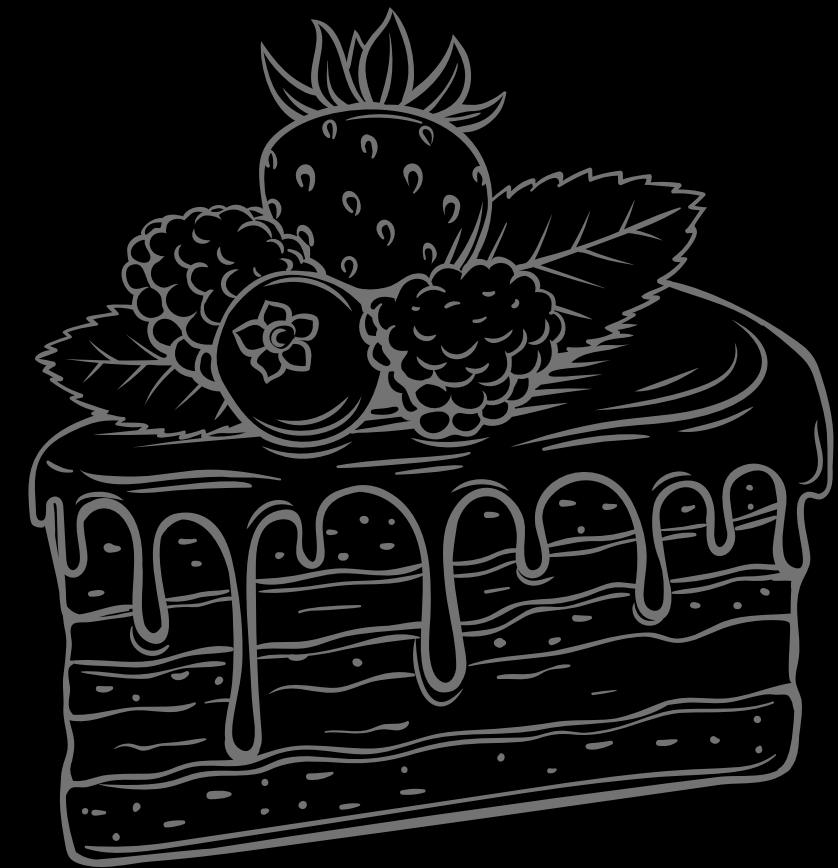




## DESSERTS 4,80€/PERS

Moelleux maison chocolat/ gingembre / amande (création maison)

- Gateau mangue /passion /rhum
- Gâteau ananas et fruits de la passion
- Verrine de crème de mangue et passion (2.50€) ( création maison )  
peut accompagner une pièce montée
- Salade de fruits exotiques légèrement parfumée à la vanille, menthe ,rhum et  
cannelle ( ou verrine de salade de fruits pour accompagner une pièce montée 2.70€)
- Blanc-manger coco et caramel ( flan antillais )



# OPTIONS



location du dressage --

3 assiettes (entrée+plat+dessert)  
+ 3 couverts  
(couteau+fourchette+petite cuillère)

+ 2 verres ( eau et vin)  
+ flûte à champagne == )

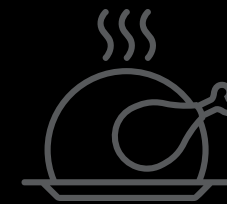
2.50 €/ pers



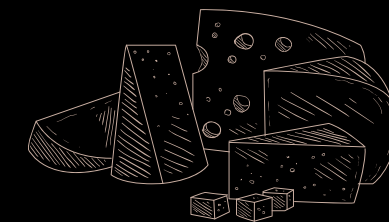
Fontaine à café --  
café+sucre+tasses+touillettes  
chaud toute la nuit en libre service  
50 tasses = 90€



Service à l'assiette à table + 5 €/ pers



Menu Enfants  
( poulet grillé/ patates au four  
( sans dessert )  
8 €/ enfant ) moins de 8 ans



Assiette de fromages  
2.30€/pers



## NOTRE CONSEIL POUR UN REPAS DE MARIAGE ÉQUILIBRÉ :

2 cocktails

3 amuse-bouches

1 entrée

1 plat ( choisi au préalable)

1 part de fromage

1 dessert

+ la fontaine à café + la location du dressage + le service à l'assiette à table

° 53.50€ / pers pour le plat de viande

° 57.30€ /pers pour le choix de poisson