

2021  
*Menu  
du  
Brunch  
du Nouvel An*



# *Programme du 1er Janvier 2021*

*12 h00 - 15 h00*

Brunch

Animation Trio Ukulélé

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 de Noël

## *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)

2021  
*New Year's  
Brunch Menu*



*Program of January 1st, 2021*

*12 pm - 3 pm*

Brunch

Ukulele Trio Animation

# Christmas Brunch Menu

## *Cold appetizers & bites*

Baby leaf salads and herbs from the garden  
Fresh raw vegetables  
Assortment of mixed salads: meat, seafood and lobster  
Tapenade, sardella, eggplant dip, hummus  
Foie gras and brioche  
Beef carpaccio  
Lagoon fish & Vegetables tempura  
Spring rolls and samosas  
Tempura soy sauce, wasabi, mayo, chili

## *From the grill*

Whole duck char siu  
Roasted chicken  
Australian lamb shoulder with herbs  
Black Angus beef with aged mustard  
BBQ sauce, mushroom, mustard  
Chimichurri pineapple chili

## *Seafood & fish*

Lobster  
Alaska King Crab Legs  
Oysters, with shallot in red wine vinegar  
With yuzu, fresh lime, kaffir lime  
Mussels marinière  
Prawns with garlic or curry  
Grilled squid  
Smoked salmon  
Cured Mahi Mahi  
Tahitian marinated fish in coconut milk  
Ceviches  
Teriyaki Tuna steak  
Brandy cocktail sauce, yuzu mayo, soya  
Sweet chili, nam jim

## *From Asia to Polynesia*

### *Asian counter*

Sushimaki, Sashimi platters  
California rolls, Salmon, Tuna, Reef Fish  
Avocado, cucumber  
Fried rice, stir fried noodles  
Stir fried vegetables with oyster sauce

### *Polynesian Specialities*

Piglet  
Benitier clams in coconut milk  
Mahi Mahi in banana leaf  
Chicken fafa with spinach  
Sweet potatoes, taro, breadfruit, baked bananas

Menu : 8.400 XPF per adult / 4.200 XPF per children (5 to 15 years old)  
Non-alcoholic drinks included (water, fruit juices, soft drinks, hot drinks)

# Christmas Brunch Menu

## *Selection of cheeses and cold cuts*

From France, Italy and Spain  
Large variety of breads  
Dried fruits, nuts, pickles and jams

## *Kids' corner*

Raw vegetables  
Deep fried Chicken nuggets  
Deep fried Fish nuggets  
French Fries  
Mash potatoes  
Buttered spaghetti  
Mini burger  
Hotdog sandwich  
Mini chicken wrap  
Pizza

## *Desserts*

Brownies  
Chocolate & praline cake  
Vanilla flavored fruit salad  
Dark chocolate mousse  
Fruit tartlet  
Macaron  
Panacotta  
Vanilla Crème Brûlée  
Baba au rhum  
Chestnut cream  
Profiteroles  
Pineapple with basil  
Tapioca pearls  
Tropical fresh fruits  
Traditional French pastries  
Ice creams and sorbets

Menu : 8.400 XPF per adult / 4.200 XPF per children (5 to 15 years old)  
Non-alcoholic drinks included (water, fruit juices, soft drinks, hot drinks)