

# Ohinéne

## Exemple de déjeuner livré avec plats chauds

---

*Pour 35 convives – Tout est maison*

### Entrée : assiette de 3 entrées à choisir parmi : (même choix pour tous les convives)

- Verrine de Soupe de Concombres au Lait de Coco
- Verrine de Soupe de Potimarron au Gingembre
- Accras de morue aux fines herbes et gingembre
- Beignets de Maïs
- Beignets de Poulet
- Pastels de Bœuf à l'ivoirienne (chaussons farcis)

### Plat à choisir parmi : (2 plats à sélectionner)

- Riz au Poisson à l'Ivoirienne (riz cuit dans un bouillon de légumes parfumés, filet de poisson farci aux fines herbes)
- Kedjénou de Pintade fermière et Attiéké (pintade cuite dans un bouillon aromatisé, accompagnée de semoule de manioc)
- Râble de Lapin mariné et braisé à l'Ivoirienne avec salade de Crudités aux fines herbes, vinaigrette maison, et Alloco (bananes plantains frites)
- Attiéké Poisson (Bar ou Merlan frit, selon marché, salade de crudités aux fines herbes, vinaigrette maison, et semoule de manioc)

### Dessert gourmand

- Assortiment de 3 petites verrines :
  - Mont Nimba (Mont Blanc revisité)
  - Compote de Pommes et Groseilles à l'Alma Mater
  - Crème au Chocolat au Poivre Timut
- Une part de gâteau : soit Gâteau aux Epices douces OU Moelleux à l'Orange (un gâteau à choisir)

## Exemples de boissons

- **Boissons artisanales sans alcool :**
  - Jus de Gingembre maison
  - Jus de Bissap maison
  - Jus de Pomme naturel, non filtré
  - Cidre artisanal du Pays Gallo, non soufré, non filtré
- **Punchs et Cocktails maison :**
  - Punch au Jus de Gingembre
  - Punch Banane, Goyave, Citron Vert
  - Ti-Punch
- **Bière :**
  - Flag (bière africaine)
- **Extrait de la carte des vins :**
  - Côtes du Rhône – Chapoutier
  - Rosé du Lubéron « Pétula »
  - Blanc « Cuvée de Marie » de Ventenac IGP Languedoc
  - Saint-Nicolas de Bourgueil Mabileau
  - Côtes du Roussillon Villages « Bila Haut Occultum Lapidem » de Chapoutier
  - Champagne Blanc de propriétaire
  - Champagne Rosé de propriétaire