

MENU SAINT-VALENTIN

“

La Saint Valentin est un **moment de partage**, et c'est dans cet esprit que nous avons imaginé ce menu.

Une **cuisine africaine sincère et généreuse**, faite de produits simples, de souvenirs précieux et de gestes transmis de génération en génération...

Sublimée aujourd'hui avec plus de précision, plus de douceur, plus de temps.

Des recettes familières et d'autres à découvrir, venues du Bénin, du Sénégal, du Congo et d'ailleurs.

Des **plats pensés pour être savourés à deux**. Parfois à partager, parfois plus intimes.

Mais toujours avec la même intention : prendre le temps, d'aimer et d'apprécier.

Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à le vivre que nous en avons eu à l'imaginer.

NOUS DIT LA CHEFFE SHARON BUKASA

TOUTE L'ÉQUIPE **KWETU** VOUS SOUHAITE UNE BONNE SAINT VALENTIN

MENU 1* SAINT VALENTIN



ENTRÉE

KAMBA

SALADE DE CREVETTE AVOCAT MANGUE WAGASHI
AUBERGINES AFRICAINES

PLAT



THIÉRÉ GUINAR

COUSCOUS DE MIL SÉNÉGALAIS,
SUPRÊME DE POULET CONFIT À L'HUILE DE PALME,
LÉGUMES FONDANTS ET JUS PARFUMÉ

DESSERT

BOLINGO

PANNA COTTA MORINGA BISSAP
PANNA COTTA MORINGA
COULIS BISSAP
CRUMBLE CAJOU

* OPTION VÉGÉTARIENNE POSSILE

MENU 2 SAINT VALENTIN



ENTRÉE

MBIKA SOSO

TERRINE FINE DE GRAINES DE COURGE ET POULET,
CUITE EN FEUILLE DE BANANIER (LIBOKÉ)

PLAT



MBISI YA MAYI

BAR ROULÉ
LEGUMES VERTS
BÂTON DE MANIOC

DESSERT

BOLINGO

PANNA COTTA MORINGA BISSAP
PANNA COTTA MORINGA
COULIS BISSAP
CRUMBLE CAJOU

MENU 3 SAINT VALENTIN



ENTRÉE À PARTAGER

SAMOUSSAS / PASTELS

PLAT



PLATEAU À PARTAGER

BROCHETTES À PARTAGÉS

ASSORTIMENT DE BROCHETTES

FRITES / 2 SAUCES

RIZ PARFUMÉ

DESSERT

MIKATE

BEIGNETS TRADITIONNELS AFRICAIN