



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 MORIINGA BISSAP
PANNA COTTA MORINGA
COULIS BISSAP
CRUMBLE CAJOU



* OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE



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 MORIINGA BISSAP
PANNA COTTA MORINGA
COULIS BISSAP
CRUMBLE CAJOU

A white background with a subtle floral pattern, decorated with several red roses and rose petals scattered around the edges.

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