

Cuisine du Monde

Menus "entrée + plat + dessert" donnés à titre indicatif.

Achats également possibles à la carte.

Carte complète et tarifs consultables sur le stand le jour J

Aucune réservation possible

Mercredi 4

Cuisine locale bio Les jardins de Cocagne

Verrine de betteraves bicolores.
Morbiflette végé.
Bûche de Noël aux fruits rouges et mascarpone.

Samedi 7

Cuisine malgache Bambinoa

Velouté de butternuts au curcuma et lait de coco.
Cake aux légumes et curry avec salade de chou chinois et carottes façon malgache.
Crème et sablés maison à la vanille.

Mardi 10

Cuisine malienne LACIM

Menu poulet
Velouté de carottes, orange, gingembre.
Yassa de poulet, riz, banane plantain.
Tarte à l'ananas.

Menu végétarien
Idem.
Plat : Riz, banane plantain, patates douces, épinards au curry.

Vendredi 13

Cuisine camerounaise SOLENCA

Samoussa aux poisson
Boeuf à la sauce pistache, riz, banane plantain.
Panacotta mangue.

Jeudi 5

Cuisine népalaise A hauteurs d'hommes, auteurs d'humanité

(plusieurs plats au choix)
Potage de la NPA
Chapati de Langtang
Dal Bath de Bhouddhanath
Cake aux saveurs Himalayennes
Lassi de Baktapur

Dimanche 8

Cuisine rwandaise Un sourire pour l'enfant rwandais

2 samoussas boeuf et légumes
Poulet marinés au citron, gingembre et épices, avec sauce arachide, riz, isombe et manioc.
Beignets ou gâteau

Végétarien
Plat : Riz, sauce arachide, isombe et manioc

Mercredi 11

Cuisine indonésienne Archipel Indonesia

Plat au choix :
Soupe brédine Opor bebeck
Orak arik
Accar (végé)
Dessert : Gâteau au chocolat et coulis de mangue

Samedi 14

Cuisine roumaine Franche-Sylvanie

Soupe de légumes ou poulet
Chou mamaliga avec ou sans saucisse de porc
Gâteau aux noix et strudel aux pommes

Vendredi 6

Cuisine locale du jardin Accueil paysan

Menu Potée
Potée, fromage, dessert

Menu végétarien
Soupe, salades, tarte salée, fromage, dessert



Jeudi 12

Cuisine malgache AMADEA

Classique
2 sambos avec achards.
Romazava malgache au poivre sauvage (boeuf) et riz.
Flan coco et autres pâtisseries

Végétarien
4 sambos végétariens avec achards.
Sauce romazava et riz.
Flan coco et autres pâtisseries.

Dimanche 15

Cuisine cambodgienne Association des Cambodgiens de Franche-Comté

2 nems poulet, 1 samossa au boeuf
Plat au choix : Sauté de poulet gingembre / Crevettes sauce aigre-douce / Sauté de légumes
Dessert au choix : bouloe coco / gâteau coco-manioc

Comptez entre 9 et 13€ le menu complet selon les jours. Carte bancaire non acceptée.