

Réveillon 2005 salle la Fabrik, Herstal.

Repas échoppes saveur du monde.

-Echoppe Asiatique au « wok »

Assortiment de dim-sum, mini loempias, nem, beignets de langoustines, sauce soya, aigre douce et piquante, gingembre mariné, bami goreng au poulet, crevettes roses et noix de cajou, nasi goreng de canard aux germes de soja, salade de tofu au choux chinois et coriandre fraîche.

-Echoppe Indienne :

Samosas, salade d'oignons aux piments verts, salade de concombres au yogourt, poulet tandoori, beignets de légumes, curry de porc, curry de poissons riz basmati au gingembre, chutney de dattes aux citron vert, chutney de mangue, chutney de tomates, curry de pois chiches à la cardamome.

-Echoppe souvenir d'Italie :

Différentes préparations de pâtes fraîches, rigatoni au gorgonzola et aux noix, penne aux asperges et saumon, risotto au champignons et cacciatore, lasagnes de canard au pesto, cannellonis ricotta épinards et antipasti, véritable jambon de parme sur griffe, salade de roquette et pignons de pin, l'incontournable tomate mozzarella, olives, légumes grillés et marinés à l'huile d'olive.

-Echoppe Orientale :

Mini brochettes d'agneaux, kebab aux herbes, brick à l'œuf et au thon, tajine de poulet fermier au miel et aux amandes, véritable couscous aux légumes et piments doux, merguez d'agneaux, taboulé à la menthe fraîche, salades de concombre et tomates à la coriandre, salade de pois chiches au persil plat.

Buffet de mignardise et douceur à 00h.