

MENUS POUR FONDUES

La fondue chinoise est certainement l'un des repas les plus sains qu'il soit. Un assortiment varié de viandes, de fruits de mers, de légumes et de sauces. Le tout accompagné de deux bouillons au choix (piquant ou pas ou moitié-moitié) dans lesquels vous plongerez les aliments que vous souhaitez déguster.

Quoi de plus agréable !!!

MENU A : VIANDE

18,80/PERS

Poulet | Bœuf | Agneau | Boulette de porc | Nian gao
(pâtes de riz) | Vermicelles (cheveux d'ange) | Chou chinois
Soja et champignons chinois | Tofu

MENU B : FRUITS DE MER

23,80/PERS

Poulet | Bœuf | Agneau | Boulette de porc | Nian gao
(pâtes de riz) | Vermicelles (cheveux d'ange) | Chou chinois
Soja et champignons chinois | Tofu

MENU C : MIXTE

28,80/PERS

Poulet | Bœuf | Agneau | Boulette de porc | Brochette de poisson
| Brochette de scampis | Calamars | Coquilles saint Jacques
Boulettes de poisson | Vermicelles (cheveux d'ange) et Nian gao
(pâtes de riz) | Chou chinois | Soja et champignons chinois | Tofu

