

Soirée gastronomie

PATRIMOINE CULINAIRE AFRO ANTILLAIS

22 FÉVRIER 2020

Les ancêtres des afro-descendants ont apporté, au cours des 400 dernières années, de nombreuses et merveilleuses traditions culinaires qu'on retrouve aujourd'hui dans la cuisine des Antilles, d'Amérique du Sud et des États du Sud des États-Unis. Que vous soyez de la Virginie, d'Haïti, du Nigeria ou du Brésil, il est possible de retracer ce modèle d'alimentation sain et savoureux qui fut transmis à travers les générations et adaptés par chaque région en fonction des aliments disponibles.

The ancestors of Africans living in the Americas brought many wonderful food traditions to parts of the Caribbean, South America, and the southern states of the U.S. Over the generations, many of these food traditions have been lost with the influences of modern American eating habits. Whether we look to Virginia or Haiti, Nigeria or Brazil, we find this overall healthy eating pattern shared by all of their culinary histories, with distinct foods featured by each region.



TRAITEUR SNS CATERING
Setting the bar in modern Caribbean cuisine!
CELEBRATE TASTE & PASSION



Menu

Plats principaux / Main course

Recette végétalienne de riz violet accompagné de champignons et d'une sauce à la noix de coco / Vegan purple rice with brown mushrooms and coconut sauce

Porc Mojo à la cubaine accompagné d'une salade d'haricots / Mojo Cuban Roast Pork with black eyed peas salad

Grillades Suya / Suya Kebab

Salade de papaya accompagnée de crevettes / Papaya salad with shrimps

Accras végétaliens / Vegan Accras

Mofongo accompagné de poisson à la sauce créole / Mofongo with cod fish and creole sauce

Potage de courges et de patates douces / Butternut and sweet potato soup

Pâtés jamaïcains végétaliens / Vegan patties

Bananes pesées accompagnées d'aubergines épicées / "Bananes Pesées" with spicy eggplants

Jus / Juices

Jus au gingembre et goyave / Ginger and guava juice

Jus de Corossol / Sour Sap

Desserts / Deserts

Gâteau végétalien à la noix de coco enrobé d'une sauce à base de rhum / Vegan chocolate cake with rhum sauce

Fruits frais / Fresh fruits