

NAIROBI- MAYOTTE

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll, served with jam,
marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco,
épinards sautés, champignons tranchés et
tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

NAIROBI- MAYOTTE

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

MAYOTTE -NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

NAIROBI -ANTANANARIVO

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servi avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

ANTANANARIVO- NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

NAIROBI-COMOROS

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

COMOROS-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

COMOROS-NAIROBI

LIGHT SNACKS

Crumbed Chicken and Vegetable Pizza

served with hoisin sauce

Beef Pizza and Herbed Chunky Chips

served with hoisin glaze

Vegetable Pie and Vegetable Tart

served with hoisin glaze

NAIROBI-JUBA

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll, served with jam,
marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco,
épinards sautés, champignons tranchés et
tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

NAIROBI-JUBA

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

IUBA-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

NAIROBI-ADDIS

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll, served with jam,
marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco,
épinards sautés, champignons tranchés et
tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

ADDIS- NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

NAIROBI-ADDIS

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

ADDIS- NAIROBI

HOT BREAKFAST

Cereals

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll, served with jam,
marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco,
épinards sautés, champignons tranchés et
tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

NAIROBI-ENTEBBE

LIGHT SNACKS

Chicken Brochette and Vegetable Tart

served with spicy tomato sauce

Lamb Kofta and Lyonnaise Potatoes

served with spicy tomato sauce

Vegetable Pizza and Vegetable Samosa

served with spicy tomato sauce

ENTEBBE-NAIROBI

LIGHT SNACKS

Crumbed Chicken and Vegetable Pizza
served with hoisin sauce

Beef Pizza and Herbed Chunky Chips
served with hoisin glaze

 **Vegetable Pie and Vegetable Tart**
served with hoisin glaze

NAIROBI-BUJUMBURA

LIGHT SNACKS

Chicken Brochette and Vegetable Tart

served with spicy tomato sauce

Lamb Kofta and Lyonnaise Potatoes

served with spicy tomato sauce

Vegetable Pizza and Vegetable Samosa

served with spicy tomato sauce

BUJUMBURA-NAIROBI

LIGHT SNACKS

Crumbed Chicken and Vegetable Pizza

served with hoisin sauce

Beef Pizza and Herbed Chunky Chips

served with hoisin glaze

Vegetable Pie and Vegetable Tart

served with hoisin glaze

NAIROBI-KIGALI

LIGHT SNACKS

Chicken Brochette and Vegetable Tart

served with spicy tomato sauce

Lamb Kofta and Lyonnaise Potatoes

served with spicy tomato sauce

Vegetable Pizza and Vegetable Samosa

served with spicy tomato sauce

KIGALI-NAIROBI

LIGHT SNACKS

Crumbed Chicken and Vegetable Pizza

served with hoisin sauce

Beef Pizza and Herbed Chunky Chips

served with hoisin glaze

Vegetable Pie and Vegetable Tart

served with hoisin glaze

NAIROBI -DAR ES SALAAM

LIGHT SNACKS

Chicken Brochette and Vegetable Tart
served with spicy tomato sauce

Lamb Kofta and Lyonnaise Potatoes
served with spicy tomato sauce

 **Vegetable Pizza and Vegetable Samosa**
served with spicy tomato sauce

DARES SALAAM -NAIROBI

LIGHT SNACKS

Crumbed Chicken and Vegetable Pizza

served with hoisin sauce

Beef Pizza and Herbed Chunky Chips

served with hoisin glaze

Vegetable Pie and Vegetable Tart

served with hoisin glaze

NAIROBI-ZANZIBAR

LIGHT SNACKS

Chicken Brochette and Vegetable Tart

served with spicy tomato sauce

Lamb Kofta and Lyonnaise Potatoes

served with spicy tomato sauce

Vegetable Pizza and Vegetable Samosa

served with spicy tomato sauce

ZANZIBAR-NAIROBI

LIGHT SNACKS

Crumbed Chicken and Vegetable Pizza

served with hoisin sauce

Beef Pizza and Herbed Chunky Chips

served with hoisin glaze

Vegetable Pie and Vegetable Tart

served with hoisin glaze

NAIROBI- KINSASHA

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll, served with jam,
marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco,
épinards sautés, champignons tranchés et
tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

KINSASHA -NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

LUBUMBASHI-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

NAIROBI-NDOLA

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll, served with jam,
marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco,
épinards sautés, champignons tranchés et
tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

NAIROBI- LUBUMBASHI

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll, served with jam,
marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato



Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco,
épinards sautés, champignons tranchés et
tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes



Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

NAIROBI- LUBUMBASHI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

NDOLA-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

LUSAKA-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

NAIROBI-HARARE

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

HARARE- NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy

Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes
tomates cerises saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

NAIROBI-LUSAKA

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll, served with jam,
marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco,
épinards sautés, champignons tranchés et
tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

NAIROBI-LUSAKA

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

NAIROBI-LILONGWE

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

NAIROBI-LILONGWE

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

 **Vegetable Kiswahili** served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

 **Légumes Kiswahili** servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

NAMPULA-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

