



SAVEUR FAIRE LTD — Service Traiteur

For a typical and memorable dining experience in a rustic ambiance...



Envie de vous détendre, de profiter d'une escapade mémorable ou simplement de profiter d'une expérience culinaire ?

Vous souhaitez célébrer une occasion spéciale comme un anniversaire, des réunions de famille, un événement d'entreprise avec vos collègues ?

Nous nous engageons à créer des moments significatifs car nous croyons sincèrement que c'est notre privilège d'être votre hôte.

Contactez-nous pour votre prochain événement

Looking to unwind, enjoy a memorable getaway or simply enjoy a dining experience?

Looking to celebrate a special occasion such as a birthday, family get-togethers, hen parties, or simply a corporate event with your colleagues?

At Adrien's Dream, we are committed to create meaningful moments because we sincerely believe it is our privilege to be your host.

Contact us for your next event



+230 52 53 11 70

La cuisine de l'île Maurice est caractérisée par son passé colonial (Française et Britannique) et par les différentes communautés qui y sont installées à l'époque, venant principalement de la côte Est de l'Afrique, de l'Inde et plus tard de la Chine, le peuplement de l'île Maurice s'est construit sa petite place au soleil avec de bonnes choses dans l'assiette.

A l'opposer d'autres pays connus pour leurs spécialités régionales, à l'île Maurice les mets diffèrent et résident dans les origines du peuple mauricien.

L'ouescapade vous propose des plats bien de chez nous en respectant les différentes traditions culinaires de nos aïeux selon leurs origines et en privilégiant les produits de notre terroir encore méconnu.

Bon Appétit !

The Mauritian cuisine is characterized by its colonial past (French and British) and by the different communities that settled the island, mainly from the East Coast of Africa, India and later from China, the population of Mauritius has built its place in the sun with good things on the plate.

In contrast to other countries known for their regional specialties, in Mauritius the dishes differ and lie in the origins of the Mauritian people.

L'ouescapade offers dishes that are truly home-grown, respecting the different culinary traditions of our ancestors according to their origins and favoring products from our still little-known land.

Bon Appetite!



Lor Meni

Gadjaks :

Gato Lissou

Gato Pima Lenti rouz

Pima Cari farci

Main Corse:

Cari Poisson au lait de Coco

Ek so:

Diri Blan / Kutcha papay / satini cotomili

Ene ti Deser:

Ice Cream Coco

MUR 610 / PAX

Au Menu

Gadjaks* : Mise en bouche

Beignets de choux râpé

Falafels de lentilles corail aux herbes et épices

Sortes de piments de Padrón farcis au poisson salé, aux herbes et à la christofine

Plat:

Pêche du jour en curry adoucité au lait de Coco

Accompagnement

Riz blanc, achard de papaye et chutney de tomate coriande

Dessert:

Glacé Coco artisanal

Set Menu

Gadjaks** : appetizer

Cabbage Pakora

Red lentil falafels with herbs and spices

Kinds of Padrón peppers stuffed with salted fish, herbs and christofine

Main Course:

Catch of the day in curry sweetened with coconut milk,

served with :

white rice, pawpaw pickles and coriander tomato chutney

Dessert:

Artisanal Coconut Ice Cream

** Les Gadjaks sont typiques de l'île Maurice, ce sont des sortes de tapas que l'on mange à la fois à l'apéro et en entrée.*

*** Gadjaks are typical of Mauritius, they are kinds of tapas that are eaten both as an appetizer and as a starter.*

Lor Meni

Lentre :

Bouyon Crab

Main Corse:

Salmi Poule lacour

Ek so:

*Diri safrane / Salad papay / satini
pomme damout*

Ene ti Deser:

Glace Caramel fleur de sel

MUR 765 / PAX

Au Menu

Entrée

Soupe de Crabe *

Plat:

Poulet fermier cuit en civet

Accompagnement

Riz safrané, Salade de papaye et chutney
de pomme d'amour (Tomate)

Dessert:

Glace Caramel fleur de sel

Set Menu

Starter

Crab Soup **

Main Course:

Slow cooked farm-reared chicken in
red wine and spices

served with :

Saffron rice, pawpaw salad and tomato
chutney

Dessert:

Artisanal Caramel Ice Cream

** Les Gadjaks sont typiques de l'île Maurice, ce sont des sortes de tapas que l'on mange à la fois à l'apéro et en entrée.*

*** Gadjaks are typical of Mauritius, they are kinds of tapas that are eaten both as an appetizer and as a starter.*

Lor Meni

Gadjaks :

Coktel crevete | Saumon frais | Salade batonet crab

1er Lentre: Gratin mourgat

2em Lentre: Pate Marlin Fime

Main Corse: Zafer lamer

Poisson grille | Camaron Soss rouz | Demi langous beur daye

Ek so:

Diri persille

Ene ti Deser:

Flan

MUR 1575 / PAX

Au Menu

Mise en Bouche:

Cocktail de crevette | Ceviche de Saumon
Surimi en salade

1ere Entrée: Gratin de Calamar

2eme Entrée: Chausson de Marlin Fumée

Plat: Assiette du pecheur

Fillet de poisson au safran | Gambas Sauce rouge | Demi langouste au beurre d'ail

Accompagnement

Riz persillé

Dessert:

Flan au Caramel

Set Menu

Appetizer:

Prawn Cocktail | Salmon Ceviche | Surimi Salad

1st Course : Calamari au Gratin

2nd Course : Smoked Marlin in puff pastry

Main Course: Fisherman's Platter

Fish Fillet saffron Marinated | Scampi in Red sauce | Half Lobster garlic butter

served with : Parsley rice

Dessert:

Flan Caramel

Lor Meni

Gadjaks dan ti ver :

Satini brinzel | satini pom de ter | salad
pomme damour pesto

Lentre: Gratin legum

Main Corse:

Lazagne Legum

OU

Cari veg & legum saute

Ek so:

Kirchiri / farata / Rougaye pistass

Ene ti Deser:

Salad frui

MUR 630 / PAX

Au Menu

Mise en Bouche en verrine:

Tapenade d'aubergine | Chutney de
Pomme de terre | Salade Tomate Pesto

Entrée: Gratin de légumes

Plat:

Lasagne de legumes & Salade

OU

Curry de Légumes & ses légumes au four

Accompagnement: Riz & Lentilles corail
parfumés aux épices | Faratha | rougaille
beurre de cacahuètes

Dessert:

Salade de fruit

Set Menu

Appetizer served in verrine:

Eggplant chutney | Potato Chutney |
Tomato in pesto sauce

1st Course : veg mix au Gratin

Main Course:

Vegetable lasagna & Fresh Salad

OR

Vegetable Korma & Baked Vegies

served with : Flavoured Rice with Red
lentils and Paratha | Roasted peanut
butter

Dessert:

Fruit Salad

Menu self service

Gadjaks dan ti ver:

Salad batonet crab | satini pom de ter | salad poisson

Lentre: Salad Gato Pima | Raita pom de ter

Main Corse:

Civet cerf | Cari Poul crevett

Ek so:

Diri blanc avek ti legum

Ene ti Deser:

La glace vanilla et zanana caramelise

MUR 790 / PAX

Option buffet

Mise en Bouche en verrine:

Tapenade d'aubergine | Chutney de Pomme de terre | Salade Tomate Pesto

Entrée froide: Acra de poids cassées en salade | Pomme de terre sauce raita

Plat:

Civet de Cerf | Curry de Poulet et crevette

Accompagnement: Riz blanc | Petits légumes sautées

Dessert:

Glace vanilla artisanal et ananas Caramelise

Open buffet

Appetizer served in verrine:

Eggplant chutney | Potato Chutney | Tomato in pesto sauce

Starters : Potato Raita | lentils Akra in salad

Main Course:

venison in red wine stew | Chicken & prawn Curry

served with : Steamed Rice with Sauteed vegetables

Dessert:

Astisanal Vanilla Ice Cream with Caramelized pineapple

Menu self service

Gadjaks dan ti ver:

Salad batonet crab | satini pom de ter |
salad poisson

Lentre:

Salad mourgat | Salad Mix

Main Corse:

Civet Bef | Cari crevette brinzel

Ek so:

Diri zaune | Lenti nwar

Ene ti Deser:

Flan

MUR 825 / PAX

Option buffet

Mise en Bouche en verrine:

Tapenade d'aubergine | Chutney de
Pomme de terre | Salade Tomate Pesto

Entrée froide:

Salade de Calamar | Salade saison aux
agrumes

Plat:

Boeuf Bourguignon revisité | Curry de
crevette et aubergine

Accompagnement: Riz blanc | Petits
légumes sautées

Dessert:

Flan aux caramel

Open buffet

Appetizer served in verrine:

Eggplant chutney | Potato Chutney |
Tomato in pesto sauce

Starters :

Calamari Salad | Seasonal salad

Main Course:

Mauritian Beef Bourguignon | prawn
& eggplant Curry

served with : Steamed Rice with
Sautéed vegetables

Dessert:

Flan aux caramel

Menu self service

Gadjaks dan ti ver:

Salad batonet crab | satini pom de ter |
salad poisson

Lentre:

Salad papay poisson salé | Vinday
zourit

Main Corse:

Rogan josh | Sauce Rouz crevette

Ek so:

Diri parfume | Gratin dauphinois |
Satini pomme damour

Ene ti Deser:

La glace artisanal

MUR 980 / PAX

Option buffet

Mise en Bouche en verrine:

Tapenade d'aubergine | Chutney de
Pomme de terre | Salade Tomate Pesto

Entrée froide:

Salade Papaye & Poisson salé | Vindaye de
poulpe

Plat:

Rogan josh - Curry d'Agneau a l'indienne |
Crevette Sauce rouge

Accompagnement: Riz parfume a la
cannelle et coriandre | Gratin d'auphinois
| chutney de tomate

Dessert:

Glace artisanal

Open buffet

Appetizer served in verrine:

Eggplant chutney | Potato Chutney |
Tomato in pesto sauce

Starters :

Pawpaw & salted fish Salad | Octopus
vindaloo

Main Course:

Rogan josh - Typcal Lamb in spicy
creamy tomato curry gravy | prawn in
spicy red sauce

served with : cinnamon et coriander
flavoured Rice | Gratin Dauphinoi |
Tomato Chuney

Dessert:

Artisanal Ice Cream



Les Règles de la maison

Ouvert sur réservation uniquement avec un minimum de 48heures par email : pr@adriensdream.com ou par whatsApp au +230 52 53 11 70

Toutes restriction alimentaire ou allergies devra être communiquer au moment de la réservation

Service Buffet pour plus de 10 personnes

Cocktail de bienvenue offert ainsi que l'eau servis à table

Nos tarifs sont affichés en roupies et ne comprends pas le prix des boissons.

Les boissons alcoolisées ne sont pas en vente mais peuvent être ramener et être consommer sur place.

Supplément applicable pour toutes demandes particulières.

Terms & Conditions

Open only on reservation with a minimum of 24hours prior notice via email: pr@adriensdream.com or WhatsApp: +230 52 53 11 70

Any dietary requirements and/ or allergies should be mentioned at time of booking.

Open buffet services as from 10 persons

One non-alcoholic welcome cocktail per person, is offered as well as a bottle of water during meals

All prices are quoted in Mauritian Rupees and exclude beverages

A "Bring your Own" concept is valid for alcoholic beverages.

Any other special request will be tailor-made and a supplement may apply





Adriensdream.com

Flic en Flac, Mauritius



+230 5 253 11 7

