

POISSONS ET CRUSTACÉS : 19,90€

(Bar, Dorade, Maquereau)

A.1 POISSON BRAISÉ À LA CAMEROUNAISE

Poisson légèrement mariné aux épices (4)

A.2 NDOMBA DE POISSON FAÇON LITTORAL

Poisson en papillote cuit aux épices 🍴

A.3 MBONGO TCHOMBI AU POISSON

Poisson à la sauce noire cuit avec des épices de forêt préalablement brûlés

A.4 SAUCE D'ARACHIDE AU POISSON FAÇON CAMEROUNAISE

Poisson avec une sauce légère à base de pâte d'arachide (4; 5)

A.5 SAUCE GOMBO AU POISSON FAÇON BÉNIN

Sauce tomates avec du poisson et son gombo cuit séparément (sauce gluante) (4)

CAP AFRIK! SAFARI DECOR,
TASTY FOOD AND PRECIOUS MEMORIES TO SHARE FOREVER

VÉGÉTARIEN : 13,90€

C.1 SAKA SAKA

Feuilles de manioc à la pâte d'arachides (5)

C.2 NDOLÉ D'ÉPINARDS

Épinards cuits dans une pâte d'arachide fraîche (5)

C.3 OKRA SOUP NIGERIA

Sauce gombo cuit aux épinards (sauce gluante)

C.4 SANGA

feuilles de manioc légèrement pimentées avec du maïs et cuit à la noix de palme et sucres 🍴



Téléphone mobile
00352 621.410.138



Cap-Afrik Luxembourg
www.cap-afrik.lu

6 rue Batty Weber L-4684 DIFFERDANGE

VIANDES : 19,90€

(Bœuf, Chèvre, Poulet)

B.1 CHÈVRE BRAISÉE

Morceaux de chèvre cuit aux petits légumes

B.2 POULET BRAISÉ À LA CAMEROUNAISE

Poulet légèrement mariné et cuit aux épices

B.3 KONDRÉ DE CHÈVRE OU DE POULET

Ragoût de chèvre ou de poulet et bananes plantains vertes cuits dans une sauce épicée à la noix de palme 🍴

B.4 NDOLÈ ROYAL AU BŒUF ET/OU CREVETTES

Légumes camerounais frais et légèrement amer cuits dans une pâte d'arachide fraîche (2; 5)

B.5 OKOK YAMBASSA AU BŒUF ET ABATS DE BŒUF

Légumes camerounais mi-secs cuits dans une pâte d'arachides à la noix de palme (2; 5)

B.6 ERU ROYAL AU BŒUF ET ABATS DE BŒUF

Légumes camerounais mi-secs et épinards cuits avec du bœuf et les abats de bœuf (gras-double) à la noix de palme 🍴 (2; 4)

Allergènes :

Le gluten 1. Les crustacés 2. Les œufs 3. Les poissons 4. Les arachides 5. Le soja 6. Le lait 7. Les fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de cajou...) 8. Le céleri 9. La moutarde 10. Le sésame 11. Les sulfites 12. Le lupin 13. Les mollusques 14.

ACCOMPAGNEMENTS

D.1 RIZ PARFUMÉ À LA CAMEROUNAISE

D.2 FOUFOU MIXTE : PURÉE DE FARINE MAÏS ET FARINE MANIOC

D.3 BÂTON DE MANIOC SAUTÉ

D.4 FUFU DE TAPIOCA (GARI / SEMOULE DE MANIOC)

D.5 BANANES PLANTAINS FRITS OU SANS GRAISSES (VAPEUR)

Suppl. 1 accompagnement pour 1 pers. 4,50€



BOWL DE SALADES : 8,90€

F.1 BOWL CAP AFRIK BALAMBA

Salade, bananes plantains frits, haricots rouges, carottes, tomates séchées + (flacon de vinaigrette huile olive balsamique)

F.2 BOWL CAP AFRIK BAFIA

Salade, croquettes de manioc, émincés de poulet, carottes, tomates séchées + (flacon de vinaigrette huile olive balsamique)

F.3 BOWL CAP AFRIK LAC DE LÉRÈ

Combinaison des bowls Balamba et Bafia + (flacon de vinaigrette huile olive balsamique)

MINI SAUCES

E.1 SAUCE CONDIMENT JAUNE 237

E.2 SAUCE PIMENT ANTILLAIS 237 🌶️🌶️

SUPPL. 1 MINI SAUCE 2,60€ LE PETIT POT



CAP-AFRIK EST UN LIEU, UN CONCEPT ET UNE CUISINE AFRICAINE ORIGINALE

Safari decor, tasty food and precious memories to share forever

ÉPICERIE

Dans nos locaux avec une décoration et un agencement unique, retrouvez vos produits alimentaires africains (Afrique Centrale et de l'Ouest) et locaux. Ainsi que nos précieux conseils culinaires et mini dégustation

TRAITEUR

Chez vous avec une offre sur-mesure et un Chef privé, vivez des événements privées et professionnels d'exception et un effet « wahou » garanti !
Apéro, Brunch, Cocktail et Décor

POUR VOS ÉVÉNEMENTS

- Plats végétariens, non végétariens, box / plateaux apéros, Bowls de salades et boissons.
- Buffet de finger-food ambiance safari avec décor gourmand compris / Buffet de finger-food ambiance safari avec décor gourmand, fleuri et/ou animé en suppl. (caution exigée)
- Repas avec un Chef privé chez vous : menu végétarien ou non végétarien. Service à table et mobilier en suppl.
- Atelier de cuisine et Workshop par thème avec des produits africains chez vous.

*Des frais kilométriques depuis nos locaux à votre lieu peuvent être appliqués
Contactez-nous pour plus amples informations*

BOX / PLATEAU APÉRO

I.1 BOX APÉRO KILIMANDJARO 32,90€
de 36 pièces non végétariennes au choix ou 48 pièces végétariennes de 2 à 3 assortiments

I.2 MINI BOX NIL 11,90€
1 assortiment de 12 pièces non végétariennes ou 24 pièces végétariennes (uniquement en complément d'une commande box Kilimandjaro ou de 2 plats)

Choix de 2 mini sauces / box

*J.1 Ailerons de poulet, J.2 Accras de crevettes (1,2),
J.3 Accras de poissons (4), J.4 Accras de haricots rouges (1),
J.5 Feuilletés de Ndolé d'épinards végétariens (1,3),
J.6 Bananes-Plantains frites ou grillés, J.7 Beignets
de bananes sans gluten, J.7 Beignets natures Puff-Puff (1)*

LE GOÛT EST LÀ

CUISINE FAIT MAISON ET PRODUITS DE QUALITÉ
VIANDES ET POISSONS ORIGINE EU

