

25 AOÛT 2022

Session n°6 :

Opportunités sur les marchés haut de gamme pour les produits agroalimentaires des Caraïbes



Série sur les entreprises
agroalimentaires des Caraïbes

...



Un kaléidoscope de fruits et de légumes biologiques - cueillis quotidiennement par le personnel et les clients volontaires - ainsi que des fruits de mer frais provenant de l'océan voisin constituent une véritable expérience de la ferme à la table. *Hot List 2015 - Bonne Cuisine*



S'approvisionner en aliments de qualité auprès des producteurs, des entreprises....

- Soutenir les entreprises locales [agriculteurs et pêcheurs], créer des emplois, dispenser une formation pour pouvoir saisir les opportunités, soutenir les producteurs locaux et promouvoir les innovations.



*TOUT LE MONDE VEUT PARTIR EN
VACANCES.....*

*MANGER BEAUCOUP DE NOURRITURE
ET EN QUELQUE SORTE... REVENIR
MIRACULEUSEMENT DE VACANCES.....*

PLUS MINCE.



OPPORTUNITÉS ET DÉFIS

Une expérience gastronomique de la ferme à la table



BELLE MONT FARM

TABLE D' HOTE (Set Menu)

Option 1 Appetizer

Lobster & Mango Salad

Lemon Grass & Citrus Coconut, Passion Fruit Gel, Farm Greens & Herbs

Main Course Chicken Breast

Curry Condiments, Farm Carrot & Ginger Puree, Sweet Potato, Arugula, Jus or

Mahi Mahi

Curry Condiments, Farm Carrot & Ginger Puree, Sweet Potato, Arugula, Shellfish Jus

Dessert

Dark Chocolate Ganache Tart Coconut Sorbet

US\$ 60++

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.

Prices are exclusive of 22% tax and service.

Option 2 Appetizer

Avocado & Cucumber Salad

Pineapple, Coconut Sour Cream, Herb Oil, Farm Greens & Herbs

Main Course Beef Tenderloin

Farm Vegetable Terrine, Roasted Carrot, Wilted Farm Greens, Black Truffle Jus or

Salmon

Farm Vegetable Terrine, Roasted Carrot, Wilted Farm Greens, Black Truffle Lobster Jus

Dessert

Mango Parfait

Sour Sop sorbet, Basil & Mango Coulis, Dark Chocolate Cookie Crumble

US\$ 70++

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.

Prices are exclusive of 22% tax and service.

Transformation de l'expérience culinaire.

BELLE MONT FARM Hors D'Oeuvre Menu

Cold Hors D' Oeuvre

Farmers Vegetable & Dips – Chips, Vegetable, Pumpkin Butter, Coconut Dip \$2

Passion Fruit Marinated Marlin Tataki- Ginger & Coconut Cream \$3

Lobster & Cucumber Barrels - Lime & Fennel \$3

Mini Pull Pork Sandwich - Pickled Cucumber, Salsa Verde \$2

Hot Hors D' Oeuvre

Spiced Goat Cheese Croquettes - Watermelon Compote \$2

Pumpkin & Zucchini Pizzitas - Basil, Parmesan \$2

Curried Vegetable Empanadas \$2

Swordfish Fritter - Chilli & Ginger Farm Ketchup \$3

Chicken Skewer - Jackfruit Glaze, Peanut Dip \$2

Mini Beef Burger - Grilled Vegetable, Aioli \$3

Priced per Piece with minimum order of 1 dozen each.

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.

Prices are exclusive of 22% tax and service.



BELLE MONT FARM Buffet Menu

Salads

BMF Coleslaw
Tomato & Basil Salad
Farm Greens, Sorrel & Balsamic Dressing
Butternut Squash & Arugula Salad

Meats & Fish

Grilled Mahi Mahi- Pineapple Salsa
Grilled Chicken Breast - Condiments
Guava Glazed Pork Roast

Starches

Breadfruit or Provision (Cheesy)
Rice & Peas
Roasted Farm Vegetables

Desserts

Passion Fruit Meringue Pie
Dark Chocolate Mousse
Farm Fruit Cobbler
Mango & Ginger Pudding

US\$ 70++

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.

Prices are exclusive of 22% tax and service.



BELLE MONT FARM

The Farm Table Sample Menu

Red Tomato Chutney, Red Onion Compote

Watermelon Pickles, Carrot Pickles

Cantaloupe Pickles

Cinnamon Pumpkin Butter, Eggplant Caviar, Goat Cheese

Gratin

Wood Oven Baked Beer Sourdough Bread & Focaccia, Farm
Bread

Farm Coleslaw, Tomato & Basil Salad

Butternut Squash & Arugula Salad

Farm greens, Cucumber & Fennel

Grilled Local Caught Fish, Pineapple Salsa

Wood Oven Braised Pork Stew

Roasted Chicken Leg stuffed with Banana, Banana Salsa

BBQ Beef Striploin, Jus & Tomato Salsa

Plantain Gratin, Green Beans

Grilled Papaya, Peppers, Eggplant

Roasted Carrot, Ginger, Cumin & Fennel

Fruit Pie & Coconut Sorbet

US\$ 120++ - per person

Includes: House White & Red Wine, Fruit Punch, Soft Drinks, Sparkling Water

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.

Prices are exclusive of 22% tax and service charge

APPETIZER

Belle Mont Farm Quinoa and Beetroot Salad
Chick Peas, Roasted Pumpkin, Cucumber,
Tomatoes, Balsamic Dressing

or

Lobster & Mango Salad
Lemon Grass & Citrus Coconut, Passion Fruit Gel,
Farm Greens & Herbs

MAIN COURSE

Chicken Breast
Curry Condiments, Farm Carrot & Ginger Puree, Sweet
Potato, Arugula, Jus

or

Salmon
Farm Vegetable Terrine, Roasted Carrot, Wilted Farm Greens,
Black Truffle Lobster Jus

or

Herb Marinated Tofu and Farm Vegetables Ratatouille
Seared Marinated Tofu, Crispy Polenta Wedges, Farm
Vegetable Ratatouille

DESSERT

Liamuiga Chocolate Brownie
Ice Cream | Ganache

Wedding Date: 27th June, 2022



TRANSFORMER L'EXPÉRIENCE DU CLIENT

Vous n'êtes plus accueillis avec des gâteaux lors de l'enregistrement.

C'est à ça que ressemble maintenant le service que vous recevez à votre arrivée dans votre chambre d'hôtel :



L'agriculture et l'expérience hôtelière : Terrain de golf comestible



Irie Fields

Un parcours de golf comestible ? Oui, ça existe.

Le premier terrain de golf biologique comestible au monde.

Ce terrain de golf dans les Antilles encourage des golfeurs à cueillir une variété de fruits frais - mangues, papayes, bananes... *pendant* qu'ils jouent..





Restaurant et bar de plage Arthur's Sea-to-Fork







Bien-être de luxe [Spa] Expérience

Expérience de bien-être :
Paysages fruitiers
et spa de destination -
pratiques autochtones et
florales



Les facteurs qui entravent les efforts de l'agriculture :

problème des parasites, coût des produits biologiques, climat, volume, demandes des clients





POUR PLUS D'INFORMATIONS, VOUS POUVEZ
CONSULTER LE SITE :

<https://bellemontfarm.com/>

Kittitian Hill, St. Kitts,
Saint-Kitts-et-Nevis
(869) 465-7388

derriann.charles@kittitianhill.com
argyle.forde@kittitianhill.com





Opportunités de marché haut de gamme pour les produits agroalimentaires des Caraïbes

KITTITIAN HILL : un complexe de luxe qui fera date à Saint-Kitts-et-Nevis.

Présentation pour la session en ligne IICA-COLEACP sur l'agro-alimentaire

Date : 25 Août, 2022

Redéfinir le modèle de développement des centres de villégiature dans les Caraïbes :

Développement durable + engagement communautaire = vie de luxe durable.



Vidéos à visionner :

Kittitian Hill - un centre de villégiature de luxe écologique

<https://www.youtube.com/watch?v=Fcl3WIElIzA>

Kittitian Hill - Le pépiniériste

<https://www.youtube.com/watch?v=ZrVd0hszc6I>

Kittitian Hill - Le pécheur

<https://www.youtube.com/watch?v=MpVqVUJAmfo>





La série sur les Succès des entreprises agroalimentaires des Caraïbes IICA-COLEACP se concentre sur les innovations et les réussites des entreprises et des PME dirigées par des agriculteurs des Caraïbes. Ces activités sont soutenues par le programme Fit For Market SPS, mis en œuvre par le COLEACP dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne.

Merci

