LA BOUCHEE CREOLE

MENU TRAITEUR 2023/2024

MENU MADRAS

A PARTIR DE 23€

ENTRÉE (A LA CARTE À PARTIR DE 7€)

- TRIO DE ÎLES (FEUILLETÉ DE BOUDIN NOIR OU BLANC, ACHARD LÉGUMES, SAMOUSSA AU POULET)
- TARTARE DE CREVETTE, AVOCAT ET MANGUE +4€
- VOL AU VENT DE MORUE À L'ANTILLAISE
- MILLEFEUILLE DE SAUMON MARINÉ ET SA CRÈME PARFUMÉE À LA ROQUETTE
- BROCHETTES DE GAMBAS MARINÉES AU LAIT DE COCO, POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANT +2€
- TARTARE DE LÉGUMES, NOIX DE ST JACQUES +3€

PLAT (A LA CARTE À PARTIR DE 13€)

- SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE COLOMBO + 4€
- EMINCÉ DE POULET FAÇON COLOMBO
- FILET DE DAURADE SAUCE AU CHOIX + 3€
- FILET DE BAR SAUCE AU CHOIX +4€
- COLOMBO DE BOEUF (+2€)
- MIJOTÉ D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES +3€
- SOURIS D'AGNEAU ET SON JUS À LA CIVE +7€
- PARMENTIER DE CANARD, PURÉE DE PATATE DOUCE ET POELÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS +4€
- CUISSE DE POULET AU LAIT DE COCO ET PIMENT VÉGÉTARIEN
- FILET MIGNON DE PORC, SAUCE FOIE GRAS +3€

DESSERT (A LA CARTE À PARTIR DE 7€)

- SALADE DE FRUITS FRAIS PARFUMÉS
- FLAN COCO TRADITIONNEL ET POINTE DE CARAMEL
- BROCHETTE DE FRUITS SAUCE NUTELLA
- PANNA COTTA EXOTIQUE ET ANANAS CARAMÉLISÉ
- TIRAMISU DU CHEF À LA MANGUE
- CAFÉ GOURMAND, 3 MIGNARDISES AU CHOIX +2€

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:

RIZ BLANC, RIZ COLORÉ, GRATIN D'IGNAME, GRATIN DE PATATES DOUCE, PURÉE DE PATATE DOUCE, GRATIN DE BANANE PLANTAIN, RIZ/HARICOTS ROUGE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE, FLAN DE LÉGUMES AU CURCUMA, TIAN DE LÉGUMES, BROCHETTE DE BANANE PLANTAIN FRITE.

TÉL: 06.68.59.06.20 / MAIL: LA.BOUCHEE.CREOLE@GMAIL.COM