



Traiteur depuis 2009

MENU  
2026

## FORT DE FRANCE

### ENTRÉES

Trio des îles (acras de morue, achard légumes, samoussa au poulet)

Rosace de tomate sur son lit de salade, mini burrata et vinaigrette parfumée au basilic

Nems créoles chiktay de poulet sauce revisitée et sa salade

Brochette de crevette, tomate cerises, concombre et sa salade

### PLATS

Colombo aux émincés de poulet

Cuisse de poulet au lait de coco et piment végétarien

Ragoût de porc roussi

Saucisses rougail

Navarin de poulet

Cuisse de poulet grillé sauce chien (mars à octobre)

Pavé de saumon (suppl 4€)

Filet de daurade (suppl 4€)

### DESSERTS

Flan coco traditionnel et pointe de caramel

Tiramisu du chef à la mangue

Duo dégustation: tiramisu de la cheffe à la mangue et sa tartelette coco maison

Brochettes d'ananas caramélisées et sa ganache au chocolat

### ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)

1. riz (blanc, coloré au curcuma, aux petits légumes)
2. gratin (igname, patates douce, dauphinois, banane plantain)
3. haricots rouges
4. brochettes de banane plantain
5. écrasé de pomme de terre





Traiteur depuis 2009

MENU  
2026

## VERT PRÉ

### ENTRÉES

- Millefeuille de saumon mariné, crème de fromage frais à la roquette*
- Cromesquis de banane au poulet et sa compotée de tomate à la créole*
- Salade de mangue et ses gambas marinées aux épices de la cheffe*
- Samoussas de crevettes accompagnés de sa sauce épicé sur son lit de crudités*

### PLATS

- Navarin de boeuf*
- Colombo de cabri*
- Pavé de saumon (sauce vierge ou tomates fraîches)*
- Suprême de volaille sauce foie gras*
- Court bouillon de vivaneau*
- Filet de daurade sauce chien*

### DESSERTS

- Mont blanc revisité en verrine et coco frais*
- Panna cotta exotique et compotée d'ananas caramélisés*
- Trio de mignardises et café: tartelette Coco, tiramisu mangue de la cheffe et fondant chocolat*
- Salade de fruits frais légèrement parfumée aux épices douces et passion*

### ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)

1. riz riz (blanc, coloré au curcuma, aux petits légumes)
2. gratin (igname, patates douce, dauphinois, banane plantain)
3. mousseline de patate douce
4. haricots rouges
5. poêlée de légumes





Traiteur depuis 2009

MENU  
2026

## DIAMANT

### ENTRÉES

Dôme de saumon

Crème brûlée au foie gras et ses toast

Salade mesclun, crème d'avocat, burrata et sa vinaigrette parfumée

Tartare de crevettes, avocat, mangue et tomates cerises

### PLATS

Souris d'agneau confite et sa sauce à la cive

Cassolette de la mer gambas et saint jacques

Filet de bar sauce chien à la passion ou compotée de tomates fraîches

Brochette de gambas sauce coco ou compotée de tomate fraîches

Filet de bœuf et son jus saveurs des îles

### DESSERTS

Entremet aux framboises, coulis de passion

Fondant au chocolat cœur coulant caramel blond et chantilly

Coco gourmand et son café: verrine de crème de mont blanc, paté au coco et verrine de fruits

### ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)

1. riz riz (blanc, coloré au curcuma, aux petits légumes)
2. gratin (igname, patates douce, dauphinois, banane plantain)
3. mousseline de patate douce
4. écrasé de pomme de terre
5. haricots rouges
6. poêlée de légumes





MENU  
2026

Traiteur depuis 2009

# A BIENTÔT

contactez nous sur [laboucheecreole.com](http://laboucheecreole.com)

