



Plats de Noël 2025



"Fait maison"

DESIGNATIONS	P.U	QTE	TOTAL
<u>Amuse-bouches :</u>			
Accras de morue	0,70 €		
Tartelette au chatrou	0,80 €		
Feuilleté au crabe	0,80 €		
Samoussa au poulet	1,00 €		
Samoussa au bœuf	1,00 €		
Croustille de Gambas	1,50 €		
Gratins aux fruits de mer	2,00 €		
Cassolette aux noix de pétoncles	2,00 €		
Verrine de patate douce et sa langoustine	2,50 €		
Verrine de Gambas à la mangue	2,50 €		
Verrine de langoustines aux agrumes	2,50 €		
<u>Plats + accompagnements</u>			
Colombo de Porc à l'Antillaise	10,00 €		
Colombo de Chatrou à l'Antillaise	13,00 €		
Tournedos de canard aux kumquats	13,00 €		
Suprême de pintade au tamarin	14,00 €		
Filet mignon de marcassin au bissap	15,00 €		
Médaillons de lotte à l'orange	16,00 €		
Noix de Saint-Jacques au maracuja	16,00 €		
Rougail de Gambas (Label Rouge)	16,00 €		
Riz Thaï			
Gratin dauphinois de patate douce			
Mousseline d'igname			
Pois d'Angole			
Bananes plantains frits "alokos"			

Desserts :

Tourment d'amour au coco

2,50 €

Blan-mangé coco

2,50 €

Feuilleté banane ou coco

2,50 €

Sorbet au coco Antillais

2,50 €

Salade de fruits vergers Caraïbes

4,50 €



Conditions générales de ventes : Sur commande à emporter.

Paiement de 50 % à la commande le solde à la livraison,

Délai de commande 15 à 20 jours avant la date de votre réception,

25 personnes maximum pour un menu complet.

Location de shaffing dish : 15,00€.



Mode de règlement :

Chèques ou Espèces

* Ne prend pas la CB

Téléphone : 06.86.97.03.41. 13 bld Cathelineau 49510 JALLAIS

Site : www.saveursetdelicesdoutremer.eatbu.com