SAVEURS CREOLES, nouveau traiteur réunionnais sur la région lyonnaise, vous propose d'authentiques et délicieux plats réunionnais préparés dans les règles de l'art, avec des méthodes traditionnelles : couteau, hachoir et pilon en pierre. Ce sont les méthodes d'élaboration héritées de la cuisine des grands-mères réunionnaises, gardiennes des traditions culinaires locales.

La cuisine réunionnaise est une cuisine généreuse, colorée et généralement quelque peu épicée : gingembre, curcuma, combava, calou-pilé et autres piments oiseaux seront autant de saveurs que vous découvrirez avec certainement un grand plaisir : tous les touristes étant revenus de la Réunion pourront vous confirmer cela ! De plus, le repas réunionnais est composé de plusieurs éléments: le riz, thaï ou basmati, les haricots (appelés localement grains), le plat principal (que vous pouvez découvrir à la page suivante), et une sauce piquante, à part.

Nos plats, cuisinés exclusivement avec des produits frais, peuvent être réalisés soit dans notre cuisine, soit directement chez vous, si bien sûr vous disposez de la place pour cela: la cuisine réunionnaise demande beaucoup d'élaboration pré-cuisson !

Une fois prêts, les plats sont présentés sur des plaques chauffantes électriques avec couvercles, pouvant rester au chaud jusqu'à 2/3 heures sans aucun souci et en gardant toutes leurs saveurs !

Nous pouvons réaliser des prestations jusqu'à 70/80 personnes environ, au-delà nous ne pourrions plus maintenir une qualité artisanale absolument nécessaire pour rester authentique, tout étant élaboré manuellement.

Nos prix comprennent :

-le plat chaud (riz/grains/cari ou rougail),
-l'installation et la présentation du buffet,
-la livraison (jusqu'à 30km autour de Lyon, au-delà, nous consult).

Pour toute commande, 30% d'acompte sera demandé.

Attention : nous ne fournissons pas de vaisselles, tables, nappes.

Le traiteur à domicile "SAVEURS CRÉOLE" a le plaisir de vous proposer les plats suivants :

- Rougail saucisses (fumées ou fraîches) .....11€

- Rougail boucané.....11€

- Boucané bringel.....11€

- cari de poulet.....12€

- Cari de pintade.....14€

- Cari de pintade combava.....14€

- Cari de crevettes (gambas).....13€

- Cari ou civet de coq.....12€

- Cari ou civet de canard.....14€

- Cabris massalé*.....15€

- Cari ou civet de pieds de porc*.....14€

- Poulet sauce d'huître.....10€

- Samoussas (par sac de 20 pièces).....10€
  (pour 2 sacs de 20 pièces).....18€
  (pour 3 sacs de 20 pièces).....25€

Les prix comprennent : le plat principal, le riz, les haricots (appelé grains), et les sauces de piments aux choix.
*(plats pouvant être réalisés au feu de bois)

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais.
N'hésitez pas à nous contacter pour toutes prestations, préparées directement chez vous ou chez nous !

Contact: 0642156260 / screoles974@gmail.com