

Nous vous proposons un service traiteur spécialisé dans la cuisine créole pour tous vos évènements familiaux et professionnels. Avec des épices fraîches et des plats ainsi que des apéritifs faits maison, nous privilégions l'achat de nos viandes chez des petits producteurs de la région Centre.



NOS APÉRITIFS

À l'unité

Pâtés

Morue
Porc
Bœuf

1,20€

Accras

Morue
Crevettes
Thon
Poulet fumé
Légumes

1,00€

Navettes	3,00€
Morue	
Saumon fumé	
Jambon	
Poulet	
Thon	
Nems	1,00
Bœuf	
Poulet	
Samoussas	1,20€
Bœuf	
Poulet	
Samoussas végétarien	1,10€
Lait de coco fait maison, curry madras	
Roulée de crevettes	1,10€
Verrine	3,50€
Avocat crevette	
Patate douce	
Mini Bokits	2,90€
Jambon-fromage	
Poulet	
Saucisse	
Morue	
Brochette de banane plantain	3,00€
Féroce d'avocat	7,00€
Gratin de christophine	7,50€
Gratin de banane plantain	7,00€

NOS PLATS

Colombo - poulet ou porc Massalé, poudre à colombo pomme de terre aubergine	10,00€
Colombo de cabri Massalé, poudre à colombo pomme de terre aubergine	13,90€
Colombo d'agneau Massalé, poudre à colombo pomme de terre carotte	13,90€
Poulet coco-curry Lait de coco fait maison, curry madras	10,00€
Porc coco-curry Lait de coco fait maison, curry madras	10,00€
Crevette coco-curry Lait de coco fait maison, curry madras	10,00€
Rougail de saucisse Saucisse fumé, saucisse de morteau, tomate	10,00€
Poulet à l'ananas Ananas victoria, légumes, curcuma	10,00€
Court-bouillon de poisson - dorade ou requin Poisson au choix, beurre rouge	10,00€
Fricassé de porc Choux, pomme de terre, carotte	11,90€
Dombré de crevettes Tomate cœur de bœuf, petite boule de farine maison	12,90€
Poulet gingembre curcuma Sauce créole, sauce chien	11,00€
Bœuf cacahuète Beurre de cacahuète, choux blanc, patate douce	12,90€



COLOMBO DE POULET

Description du produit :

Ce plat traditionnel est typique des Antilles. De délicieux filets de poulet sont assaisonnés et marinés avec des herbes aromatiques, puis servis avec une sauce onctueuse parfumée au Massalé. Le tout est accompagné de riz blanc, de pommes de terre et d'aubergines. Ces saveurs vous feront découvrir ce plat mythique des îles.

Liste d'ingrédients :

- Graines à roussir : graines de cumin, graines de fenugrec et graines de moutarde.
- Massalé : coriandre, cumin, fenugrec, moutarde, clous de girofle, curcuma, origan, gingembre, muscade, piment doux, cardamome, sel.
- Huile d'olive, persil plat, piment végétarien, curry madras, ail fumé, oignon, eau, sauce soja, sel, poivre, pommes de terre, aubergines.

Accompagnement : riz blanc.

Il est d'usage de laisser mariner le poulet avec le mélange d'épices à Massalé toute une nuit avant de le cuire. Cela permet au plat de conserver tous les parfums des épices.

Poids net du riz : 130 g

Poids net de la sauce : 300 g

Conseil de préparation :

Réchauffez le plat dans une casserole à feu doux pendant 5 à 6 minutes.



COLOMBO DE PORC

Description du produit :

Succombez au Colombo de porc, réalisé à partir d'un mélange d'épices composé de coriandre, de curcuma, de cumin et de graines de moutarde. Nous le cuisinons accompagné de pommes de terre et d'aubergines.

Liste d'ingrédients :

- Graines à roussir : graines de cumin, graines de fenugrec et graines de moutarde.
- Massalé : coriandre, cumin, fenugrec, moutarde, clous de girofle, curcuma, origan, gingembre, muscade, piment doux, cardamome, sel.
- Huile d'olive, persil plat, piment végétarien, curry madras, ail fumé, oignon, eau, sauce soja, sel, poivre, pommes de terre, aubergines.

Accompagnement : riz blanc.

Une recette goûteuse, généreuse et conviviale ! Un dérivé du Colombo de poulet, un vrai régal.

Poids net du riz : 130 g

Poids net de la sauce : 300 g

Conseil de préparation :

Réchauffez le plat dans une casserole à feu doux pendant 5 à 6 minutes. Vous pouvez ajouter un quart de citron vert en fin de cuisson. Ce plat s'associe très bien avec notre sauce pimentée ; il suffit de quelques gouttes pour satisfaire vos papilles.



COLOMBO D'AGNEAU

Description du produit :

Une viande fondante, préalablement marinée dans un mélange d'épices de colombo et de massalé, mijotée avec ses petits légumes : carotte, pomme de terre, aubergine.

Laissez-vous tenter par cette recette pleine de saveurs.

Liste d'ingrédients :

- Graines à roussir : graines de cumin, graines de fenugrec, graines de moutarde.
- Massalé : coriandre, cumin, fenugrec, moutarde, clous de girofle, curcuma, origan, gingembre, muscade, piment doux, cardamome, sel.
- Huile d'olive, persil plat, piment végétarien, curry madras, ail fumé, oignon, eau, sauce soja, sel, poivre, pommes de terre, aubergines, carottes.

Accompagnement : riz blanc.

Vous aimez l'agneau ? Ce colombo est fait pour vous !

Poids net du riz : 130 g

Poids net de la sauce : 300 g

Conseils et astuces de préparation :

Réchauffez le plat dans une casserole à feu doux pendant 5 à 6 minutes. Vous pouvez ajouter un quart de citron vert en fin de cuisson. Ce plat s'associe très bien avec notre sauce pimentée ; il suffit de quelques gouttes pour satisfaire vos papilles.

POULET COCO-CURRY

Description du produit :

Le poulet coco est un plat composé de filets de poulet assaisonnés aux épices locales des îles. Avec sa sauce onctueuse au lait de coco fait maison, laissez-vous enivrer par ce duo de douceur aromatisé au curry madras. Le tout est accompagné de riz blanc.

Liste des ingrédients :

- Filets de poulet d'origine française
- Lait de coco fait maison
- Curry madras : coriandre, curcuma, moutarde noire, farine de pois chiche, cumin, piment doux, fenouil, fenugrec, poivre noir, ail
- Huile d'olive, sel, persil plat, piment végétarien, eau, ail fumé, ciboulette et thym frais.

Accompagnement : riz blanc.

Le curry, un mélange en provenance d'Inde composé de cumin, curcuma et de coriandre, mélangé à la noix de coco, apporte ce côté exotique au plat. Il peut aussi être cuisiné avec des gambas.

Conseils et astuces de préparation :

Réchauffez le plat dans une casserole à feu doux pendant 5 à 6 minutes. Vous pouvez ajouter un quart de citron vert en fin de cuisson. Envie de piquant ? Ce plat s'associe très bien avec notre sauce pimentée ; il suffit de quelques gouttes pour satisfaire vos papilles.

POULET ANANAS

Description du produit :

Envie de sucré-salé ? Le poulet ananas est fait pour vous. Ce plat composé de filets de poulet marinés et relevés aux épices antillaises est mijoté avec des morceaux d'ananas Victoria qui apportent leur douceur sucrée au poulet. Il est servi avec du riz et des légumes wok qui ajoutent du croquant au plat.

Liste des ingrédients :

- Filets de poulet d'origine française
- Sauce piment doux, chair d'ananas frais, oignon, ail fumé, persil plat, eau, sel, piment végétarien, thym, huile d'olive, curcuma, sauce pimentée, sauce soja
- Mélange de légumes wok

Accompagnement : riz blanc

Comme vous le savez, la cuisine antillaise est un mélange de plusieurs cultures : les Arawaks, les Espagnols, l'Inde, l'Afrique, la Hollande, la France ; tous ont contribué à nous laisser une identité culinaire internationale. Je vous présente le poulet à l'ananas, un plat d'ici et d'ailleurs.

Poids net du riz : 130 g

Poids net de la sauce : 300 g

Conseils et astuces de préparation :

Réchauffez le plat dans une casserole à feu doux pendant 5 à 6 minutes. Envie de piquant ? Ce plat s'associe très bien avec notre sauce pimentée ; il suffit de quelques gouttes pour satisfaire vos papilles.

Découvrez notre planteur créole en apéritif pour accompagner votre plat. Un mélange de jus de goyave, d'ananas, de maracudja, de mangue, arrosé de rhum blanc et épice de cannelle, muscade et citron vert.



DOMBRÉ DE CREVETTES

Description du produit :

Pourquoi ne pas découvrir la culture guadeloupéenne à travers une autre spécialité ? Une spécialité incontournable aux Antilles. Avez-vous deviné ? Notre fameux Dombéré aux crevettes. Ce plat, composé de moelleuses boulettes de farine, est cuit dans une sauce savoureuse et goûteuse à la tomate et aux épices qui feront frémir vos papilles de plaisir. Pourquoi vous arrêter là ? Cédez à la tentation de faire vibrer vos papilles.

Liste des ingrédients :

- Crevettes
- Farine
- Tomates fraîches, persil, piments végétariens

Ce plat se décline d'ailleurs en plusieurs saveurs. Tel un caméléon culinaire, le Dombéré se cuisine de différentes manières ; vous pourrez le retrouver cuisiné avec des groins de porc, de la queue de cochon coupée en petits morceaux, ou du lard fumé cuit dans un mélange d'haricots rouges ou de lentilles en consommé.

Poids net du riz : 130 g

Poids net de la sauce : 300 g



POULET GINGEMBRE CURCUMA

Description du produit :

Ce plat se compose de cuisses de poulet marinées au gingembre, au curcuma et aux épices. Ces derniers confèrent un goût citronné et légèrement épicé au poulet. Les cuisses de poulet sont cuites au four et servies avec une sauce créole ou une sauce chien, accompagnées de riz safrané aux légumes. Un vrai délice qui mêlera douceur et piquant à votre palais.

Liste des ingrédients :

- Cuisses de poulet d'origine française
- Gingembre frais, curcuma, persil, thym, citron vert, ail fumé, oignon, moutarde, sel, poivre
- Riz basmati safrané avec macédoine de légumes
- Sauce créole : oignon, carotte, tomate, ail fumé, ciboulette, persil
- Sauce chien : piment antillais, oignons, ails, échalotes, ciboule, persil, thym, jus de citron, huile, vinaigre, eau chaude, sel et poivre

Petite histoire :

« Le nom "sauce chien" tirerait son origine de la marque de couteau Chien, utilisée pour découper les ingrédients de cette sauce. »

Accompagnement : riz créole safrané composé de macédoine de légumes

Poids net du riz : 130 g

Poids net de la sauce : 300 g

Conseils et astuces de préparation :

Réchauffez les cuisses de poulet dans un four traditionnel à 180°C. Envie de piquant ? Ce plat s'associe très bien avec notre sauce pimentée à la mangue ; il suffit de quelques gouttes pour satisfaire vos papilles.



ROUGAIL DE SAUCISSE

Description du produit :

Une délicieuse sauce accompagnée de saucisses fumées et de saucisses de Morteau coupées en morceaux, le tout cuit en rougail et relevé aux épices. Ce plat est servi avec du riz blanc.

Liste des ingrédients :

- Saucisses fumées
- Saucisse de Morteau
- Tomates fraîches finement hachées
- Piment végétarien, ail fumé, oignon, persil plat, thym, gingembre frais, curcuma

Ce plat originaire des Mascareignes (archipel de l'océan Indien composé de La Réunion, de l'île Maurice et de Rodrigues) est traditionnellement composé d'oignons émincés, de tomates, de gingembre et de piments.

Il existe différentes variantes de rougail ; ainsi, vous pouvez le déguster à la mangue ou à la morue.

Accompagnement : riz blanc

Poids net du riz : 130 g

Poids net de la sauce : 300 g

Conseils et astuces de préparation :

Réchauffez le plat dans une casserole à feu doux pendant 5 à 6 minutes.



COURT-BOUILLON DE POISSON

Description du produit :

Le court-bouillon de poisson est un plat incontournable ! Composé d'une sauce délicieuse à base de tomates fraîches et relevée de beurre rouge, ce plat est agrémenté de darnes de dorade marinées dans du citron et des épices. Le tout peut être accompagné de riz blanc ou de légumes typiques des îles, tels que banane plantain, patate douce, igname, manioc ou « poyo » (banane verte).

Liste des ingrédients :

- Dorade
- Beurre rouge : ce condiment de couleur rouge est à base de graines de roucou et de paprika
- Tomates, persil, ail, oignon, thym, cive, piment végétarien, eau

Ce plat peut être cuisiné avec différents types de poissons, tels que le vivaneau ou le requin. Il y en a pour tous les goûts ! Les produits de la mer sont une véritable richesse pour notre belle île.

Accompagnements :

Vous pouvez accompagner ce court-bouillon d'un gratin de bananes plantain ou de christophine, de riz ou encore d'un trio de légumes cuits à la vapeur (banane plantain, patate douce, igname).

Poids net du riz : 130 g

Poids net de la sauce : 300 g

Conseils et astuces de préparation :

Réchauffez le plat dans une casserole pendant 3 minutes. Pour agrémenter votre plat, ajoutez un quart de jus de citron vert. Et pour les amateurs de piquant, notre piment confit sera parfait pour l'occasion.

06 10 56 07 54

archipel-des-saveurs@hotmail.com

Tours
Ballan-Miré
Joué-lès-Tours



Archipel
des saveurs

— Spécialités Antillaises —

