



FORMULE BUFFET SUCRÉ ET/OU SALÉ

5 à 6 pièces par personne

50 pièces : 125 € (8 à 10 pers.)

100 pièces : 250 € (15 à 20 pers.)

8 à 10 pièces par personne

200 pièces : 400 € (20 à 25 pers.)

400 pièces : 800 € (40 à 45 pers.)

500 pièces : 1 000 € (50 à 60 pers.)

700 pièces : 1 400 € (70 à 80 pers.)

900 pièces : 1 800 € (90 à 100 pers.)

BUFFET SALÉ – AU CHOIX

Mini quiches : thon à la créole, oignons caramélisés, légumes rôtis au sirop de canne,
lardons Verrines : chiquetaille de poulet • ti nain morue concombre avocat • pikliz Ceviche de
crevettes au fruit de la passion

Mini wrap poulet avocat / morue avocat

Mini hot dog créole

Mini burger féroce d'avocat ou viande hachée

BUFFET SUCRÉ – AU CHOIX

Sorbet coco • Verrine flan coco • Mini sablé passion

Mini brioche perdue (banane ou goyave)

Crème de citron • Brochettes de fruits

Option hors formule : Chocolat martiniquais & pomme cannelle – 6 € / pers.

AMUSES-BOUCHES SALÉS

Pâtés & samoussas : 0,90 € la pièce

20 : 18 € • 50 : 40 € • 70 : 50 € • 100 : 70 €

Saveurs : légumes rôtis au sirop de canne • bœuf épicé • porc • thon créole • crevettes

Accras aux crevettes : 0,70 € / pièce

Accras à la morue : 0,70 € / pièce

Accras crevettes & morue : 0,80 € / pièce

Lots : 20 = 14 € • 50 = 32,50 € • 100 = 60 €

Rillettes de morue : 5 € / 100 g

AMUSES-BOUCHES SUCRÉS

Mini pâté banane ou goyave : 0,90 € la pièce

20 : 18 € • 50 : 40 € • 70 : 50 € • 100 : 70 €

FORMULE MINI BOKIT

Mini bokit poulet ou morue

20 : 65 € • 50 : 150 € • 100 : 250 €

Bokit classique poulet ou morue : 7 €

PLATS

Viande : 12 € • Poisson/crevettes : 14 €

Poulet boucané • Ragoût de cabri • Rougail saucisses

Lasagnes de bananes plantains et viande hachée
Dombrés de crevettes • Colombo de poulet ou poisson
Fricassé de lambi (selon disponibilité)

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin et légumes : 6 € • Riz : 3 €

Légumes rôtis au sirop de canne

Gratin de christophines avec ou sans lardons

Riz : au curcuma et petits légumes • djon-djon (champignons noirs) • nature

SPÉCIALITÉS AU LAIT DE COCO – 5 €

Salade de thon au lait de coco et avocat

Velouté de patate douce au lait de coco et colombo (existe également aux gambas +2 €)

Colombo de légumes au lait de coco

COCKTAILS (1 L)

Avec alcool : 25 € • Sans alcool : 15 €

Classiques : Planteur • Virgin Planteur • Punch Coco • Punch Alexandra • Punch Cacahuètes

Signatures : Séduction Tropicale Litchi • Caribbean Ginger • Virgin Caribbean Ginger

GÂTEAUX GRAND FORMAT – SUR DEVIS

Mont Blanc • Saint-Honoré • Flan coco • Praliné noix de pécan

Pavlova framboise citron vert • Entremet mangue passion

Cuisine créole raffinée pour vos événements privés & professionnels

BRUNCH CRÉOLE – BOX DOUCINES

Formules

Box Doucines Solo : 25 €

Box Doucines Duo : 45 €

Box Doucines Partage :

4 à 6 personnes : 150 €

8 à 10 personnes : 250 €

Box Doucines Réception : sur devis

Composition

Choix : sélection salée, sélection sucrée ou sélection sucrée-salée

6 choix par personne

Boisson chaude : chocolat antillais, café, thé

Boisson froide : jus Soley Péyi (ananas, passion) ou citron

Sélection Salée

Ceviche de crevettes au fruit de la passion

Pâté bœuf épicé

Mini burger féroce d'avocat

Mini bokit poulet ou morue

Mini quiche aux légumes rôtis au sirop de canne

Ti nain morue concombre avocat

Chiquetaille poulet ou morue

Pikliz

Sélection Sucrée

Pomme cannelle (brioche)

Salade de fruits à la vanille

Flan coco

Pain au chocolat ou croissant

Mini bokit Nutella ou caramel beurre salé

Sablé passion

Crème citron

Pâté goyave

CONTACT &

RÉSEAUX



@traiteur_doucinescreoles



WhatsApp : 06 10 17 10 81