



Commande au 06 25 18 74 21 ou [agoa traiteur@gmail.com](mailto:agoa traiteur@gmail.com)

**Formule Entrée + Plat (viande) + Dessert : 19 €**

**Formule Entrée + Plat (poisson) + Dessert : 23 €**

**Formule Entrée + Plat (viande) ou Plat +Dessert : 16€**

**Formule Entrée + Plat (poisson) ou Plat + Dessert : 20 €**

**Plat viande : 13 €**

**Plat poisson : 16 €**

## ENTREES

- Tartine de chiquetaille de morue et sa crème d'avocat
- Acras patate douce (5/pers)
- Acras morue (5/pers)
- Petits pâtés bœuf – crabe (3/pers)
- Quiche crabe
- Quiche morue
- Quiche antillaise lardons
- Cake lardons curry
- Suskaï de mangue (salade de mangue et mesclun ou mâche)

*Les entrées sont servies avec de la salade.*

## SALADES REPAS

- Salade exotique 8 €
- Suskay de mangue 7 €
-

### **Veloutés :**

- Velouté d'igname au curry
- Velouté de papaye
- Velouté de bananes plantain
- Velouté de patates douces
- Velouté de lentilles corail et lait de coco

## **PLATS**

### **Viandes :**

- Colombo de poulet (Cuisse de poulet fermier)
- Colombo d'agneau
- Fricassé de poulet fermier
- Cuisses de poulet grillées sauce chien
- Parmentier d'igname et confit de canard
- Joue de bœuf roussi aux épices
- Bœuf roussi aux épices
- Curry de bœuf au tamarin
- Sauté de porc aux 5 épices
- Dombres poulet

### **Poissons :**

- Colombo de poisson
- Dombres de crevettes
- Poulet aux gambas
- Court bouillon de poisson à la tomate
- Blaff de Poisson (court bouillon blanc)

### **Accompagnements :**

- Riz blanc
- Riz pois d'angole
- Riz haricots rouges
- Riz lentilles
- Gratin d'igname
- Gratin de christophines (ou chayotte)
- Gratin de bananes vertes
- Gratin de patates douces
- Gratin de papaye

## DESSERTS - 3 €

- Tourment d'amour parfum au choix : noix de coco, goyave, ananas)
- Blanc manger coco coulis passion
- Flan Coco (2€)
- Ile flottante Mangue Passion
- Tartelettes Passion meringuée
- Tiramisu Ananas
- Mille-feuille de patate douce
- Tartelette amandine Mangue
- Mont-Blanc Antillais