



LA MAISON DES ANTILLES

≈ NOTRE CARTE TRAITEUR ≈



Plongez vos convives au coeur d'un voyage vers les Antilles, avec nos entrées traditionnelles. Laissez-vous tenter par ces délices exotiques.



Pâtés salés au poulet

Nos pâtés salés ou «empanadas créoles» au poulet sont un choix idéal pour vos entrées chaudes ou vos apéritifs.

Taille : **petits ou grands.**
Ref. : ENT1, ENT2



Pâtés salés au porc

Nos pâtés salés ou «empanadas créoles» au porc sont un choix idéal pour vos entrées chaudes ou vos apéritifs.

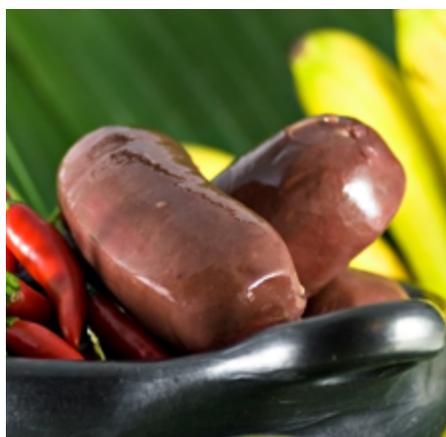
Taille : **petits ou grands.**
Ref. : ENT3, ENT4



Pâtés salés à la morue

Nos pâtés salés ou «empanadas créoles» à la morue sont les plus traditionnels aux Antilles. Servez les chauds pour vos entrées et vos apéritifs.

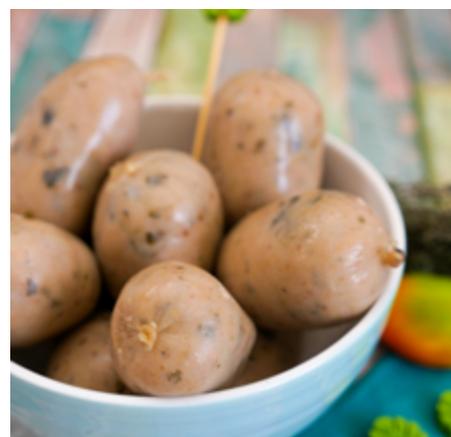
Taille : **petits ou grands.**
Ref. : ENT5, ENT6



Boudins noirs 500g

Nos délicieux boudins Antillais raviront les papilles des amateurs d'entrées relevées. Ils se dégustent chauds comme froids, et ouvriront toujours votre réception avec brio. Une entrée incontournable !

(Par 10 pièces de 50g)
Ref. : ENT7



Boudins blancs à la morue 500g

Nos délicieux boudins à la morue raviront les papilles des amateurs d'entrées relevées. Ils se dégustent chauds comme froids, et ouvriront toujours votre réception avec brio. Une entrée incontournable !

(Par 10 pièces de 50g)
Ref. : ENT8



Plongez vos convives au coeur d'un voyage vers les Antilles, avec nos entrées traditionnelles. Laissez-vous tenter par ces délices exotiques.



Pâte à accras de morue

Pâte traditionnelle pour cuisiner vous-même environ 100 accras de morue.

(100 pièces)
Ref. : ENT9



Pâte à accras de crevettes

Pâte traditionnelle pour cuisiner vous-même environ 100 accras de crevettes.

(100 pièces)
Ref. : ENT10



Accras de morue

L'entrée antillaise par excellence ! Profitez de nos accras de morue prêt à déguster avec vos convives ou en famille.

(50 pièces)
Ref. : ENT11



Accras de crevette

Une variante des traditionnels accras de morue : Variez les plaisir avec nos accras de crevette, à servir chauds et croustillants !

(50 pièces)
Ref. : ENT12



Plongez vos convives au coeur d'un voyage vers les Antilles, avec nos entrées traditionnelles. Laissez-vous tenter par ces délices exotiques.



Minis burgers chicktail de poulet

Découvrez d'excellents burgers, garnis au poulet assaisonné façon antillaise.

Ref. : ENT13



Minis burgers chicktail de morue

Découvrez d'excellents burgers, garnis à la morue façon antillaise. Un vrai délice !

Ref. : ENT14



Feuilletés au poulet

Découvrez d'excellents feuilletés façon antillaise, garnis au poulet.

Ref. : ENT15



Feuilletés au porc

Découvrez d'excellents feuilletés façon antillaise, garnis au porc.

Ref. : ENT16



Feuilletés à la morue

Découvrez d'excellents feuilletés façon antillaise, garnis à la morue.

Ref. : ENT17



Retrouvez vos plats traditionnels antillais, préparés avec les meilleurs produits par notre chef.

Option : Possibilité de viande Halal.



Colombo de poulet

Un grand classique de la cuisine antillaise. Nous le cuisinons accompagné de pommes de terre, de navets et d'aubergines.

Garniture conseillée : Riz blanc.
(Portions individuelles de 300g)
Ref. : PLAT01



Poulet au lait de coco

Faites souffler un vent d'exotisme avec ce plat délicieux. La noix de coco apporte de la douceur et séduira sans aucun doute.

Garniture conseillée : Riz blanc.
(Portions individuelles de 300g)
Ref. : PLAT02



Rougail saucisse

Vous souhaitez faire voyager vos convives ? Laissez-vous charmer par ce plat à base de tomate, typique de l'île de la Réunion.

Garniture conseillée : riz blanc ou riz curcuma
(Portions individuelles de 300g)
Ref. : PLAT03



Râgout de porc

Une recette à base de porc mijoté dans de multiples épices. Ce plat habituellement servi à Noël se déguste désormais toute l'année.

Garniture conseillée : riz & haricots rouges.
(Portions individuelles de 300g)
Ref. : PLAT04



Z'embrocal

Le z'embrocal est un plat à base de riz curcuma et de haricots rouges, que nous proposons avec du lard et des chipolatas aux herbes. Découvrez cette recette gourmande de l'île de La Réunion !

(Portions individuelles de 500g)
Ref. : PLAT05



Pour le bonheur de tous, nous proposons un plat végétarien et un plat végan.

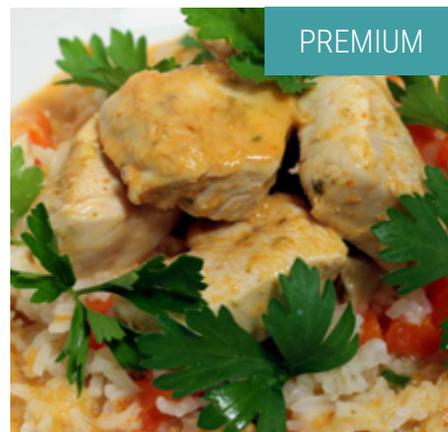


VÉGÉTARIEN

Court-bouillon de poisson

Une recette de poisson mijoté dans du beurre rouge (roucou et paprika) et des épices. À servir avec une tranche d'avocat et du citron.

Garniture : Riz et haricots rouges
(Portions individuelles de 300g)
Ref. : PLAT06

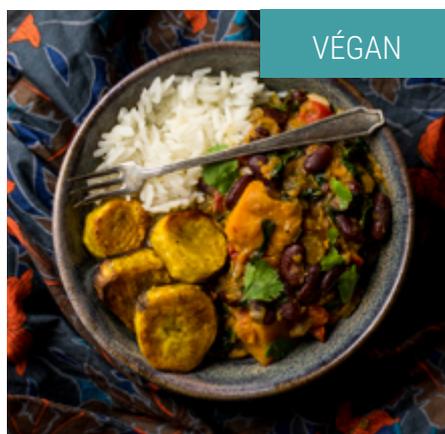


PREMIUM

Veau au lait de coco

Nous cuisinons le veau de manière originale et moderne. Découvrez ce plat délicieux !

Garniture : Riz curcuma & aubergines grillées.
(Portions individuelles de 300g)
Ref. : PLAT07



VÉGAN

Colombo végan

Un grand classique de la cuisine antillaise. Nous le revisitons sans poulet, accompagné de pommes de terre, de navets, d'aubergines et de carottes.

Garniture : Riz blanc.
(Portions individuelles de 300g)
Ref. : PLAT08



VÉGAN

Grâtin de bananes

Le grâtin de bananes plantains (ou bananes jaunes) est un plat traditionnel antillais. Nous le servons en portions généreuses, pour en faire un plat à part entière. Sans béchamelle ni fromage.

(Portions individuelles de 500g)
Ref. : PLAT09



Nous vous proposons une diversité de garnitures. Pour accompagner au mieux vos plats, référez vous à la garniture conseillée par notre chef.



Riz blanc

Le meilleur choix si vous recherchez une garniture sobre pour vos plats. Nous proposons un riz de qualité qui complète bien les plats en sauce.

(Portions individuelles de 200g)



Gratin de bananes aux 3 fromages

Une garniture originale et audacieuse imaginée par la Maison des Antilles : Bananes plantains, Mozzarella, Comté et Emmental. Ce gratin accompagne tous vos plats.

(Portions individuelles de 200g)



Riz & haricots rouges

Nous accordons une attention particulière à la cuisson de nos haricots rouges qui seront toujours servis fondants. Ils ajouteront encore plus de saveurs à votre ragoût ou votre court-bouillon de poisson.

(Portions individuelles de 200g)



Riz curcuma & aubergines grillées

La belle couleur jaune de ce riz parfumé se remarquera aisément à votre table. Les senteurs du curcuma en font pour certains, la plus sacrée des épices.

(Portions individuelles de 200g)



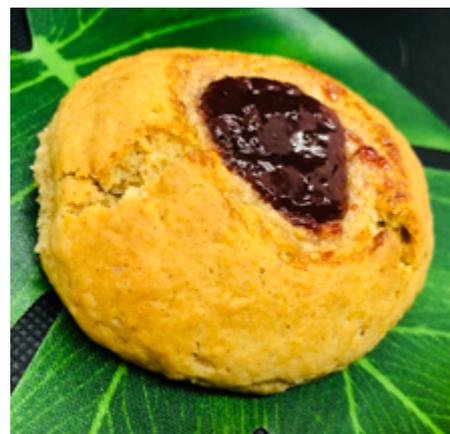
Concluez votre repas en beauté avec nos desserts exotiques. Leurs saveurs sucrées combleront les papilles des gourmets ... et des gourmands !



Blanc-manger coco

Le blanc-manger est un dessert incontournable de la cuisine antillaise. Dégustez ce flan délicieux en fin de repas, et concluez votre événement sur une touche exotique.

Ref. : DES01



Petits gâteaux secs à la banane

L'onctuosité de la banane dans un gâteau sec, pour un dessert délicat. Choisissez nos gâteaux aux bananes pour une fin de repas gourmande et fruitée. Vos invités seront ravis !

Ref. : DES02



Pâtés sucrés (coco/goyave/banane)

Nos pâtés sucrés ou «chaussons sucrés» se déclinent en 3 goûts pour plaire à tous vos convives. À servir de préférence chauds.

Taille : minis, moyens ou grands.
Ref. : DES03, DES04, DES05, DES06, DES07, DES08, DES09, DES10, DES11



Rochers coco

Optez pour ce dessert traditionnel antillais, et soyez sûr de ravir vos invités ! Avec leurs croûtes croustillantes et leurs coeurs fondants, les rochers coco sont un régal pour les amateurs de desserts.

Ref. : DES12



Concluez votre repas en beauté avec nos desserts exotiques. Leurs saveurs sucrées combleront les papilles des gourmets ... et des gourmands !



Minis bûches passion

Nos délicieuses minis bûches passion conclueront vos repas sur une touche rafraichissante.

Ref. : DES14



Petits gâteaux secs peyi

Nos petits gâteaux sec traditionnels conclueront vos repas sur une touche gourmande.

Ref. : DES15



Savourez de délicieuses pâtisseries traditionnelles et artisanales. Des douceurs à consommer sans modération.



Pain au beurre 1 Kg

L'incontournable de tout les petits déjeuners et gouters antillais. Il s'associe parfaitement au chocolat martiniquais. Entre «brioche» et «viennoiserie», il accompagne toutes vos fêtes.

Ref. : PAT01



Chocolat martiniquais 1L

Un inégalable et onctueux chocolat, haut en saveur. Il se déguste de préférence avec le pain au beurre. Véritable institution en Martinique, cette association est un classique antillais.

Ref. : PAT02



Pomme cannelle

De succulentes viennoiseries antillaise idéales pour vos petit-déjeuners et goûters.

Ref. : PAT03



Bûche pâtissière fruits exotiques

Nos délicieuses bûches au fruits exotiques conclueront vos repas sur une touche rafraichissante.

(8-10 parts)

Ref. : PAT04



Retrouvez les gâteaux phares des antilles, traditionnels et plein de gourmandise !



Doucoune confiture (banane ou coco)

Notre gâteau doucoune à la confiture de banane ou de coco vous replongera en enfance. Laissez vous tenter par ce dessert traditionnel de la Martinique.

(10-15parts)
Ref. : GAT01



Mont-Blanc

Optez pour ce dessert traditionnel antillais, et soyez sûr de ravir vos invités : C'est le gâteau antillais par excellence.

(10-12 parts, 15 parts ou 40 parts)
Ref. : GAT02, GAT03, GAT04



Gâteau amour caché

Autrement appelé tourment d'amour (Guadeloupe), ce gâteau de la Martinique est très moelleux et léger : Un véritable délice.

(15 parts)
Ref. : GAT05



Gâteau ananas

Un gâteau exotique traditionnel préparé à l'antillaise, avec de savoureuses tranches d'ananas. Fondant et délicieux !

(10 parts)
Ref. : GAT06



ÉDITO

Enseigne du groupe Kyrioo,
la Maison des Antilles est une
société de distribution de produits
alimentaires en provenance des
Antilles depuis 2011.

Notre philosophie est de valoriser
la culture antillaise à travers sa
cuisine, et d'être un véritable
distillateur de saveurs créoles.

Yorrick SAINT-LOUIS
Fondateur et gérant de Kyrioo

CONTACT

HOTLINE

01 42 74 40 83
de 9h30 à 17h30, 5j/7

COMMERCIAL

06 09 96 33 92

DEMANDEZ VOTRE DEVIS

contact@lamaisondesantilles.com



www.lamaisondesantilles.com