SEA FOOD BOIL

(Pour 2 personnes)

CLASSIC **90€**

crevettes fraîches, gambas, moules, œuf, saucisses fumées, PDT grenaille, crabes, calamars, maïs, sauces maison (riz)

PRESTIG' **108€**

Crevettes fraîches, gambas, langouste, moules, œuf, saucisses fumées, PDT grenaille, crabes, calamars, maïs, sauces maison (riz)

CREVETTES & MOULES **60€**

Accompagnées de riz blanc avec sa sauce cajun maison (épicée ou non)

STREET FOOD CORNET (PAIN INDIEN)

Agneau	14€
Poulet rôti	10€
Porc griot confit	12€
Magret de canard	18€
Poisson crispy	13€

Les cornets sont bien garnis

BBQ BUCKET OU BROCHETTES

(BBQ TEXAN)

BBQ BUCKET CLASSIC **80€**

2 côtes d'agneau, 2 brochettes de poulet, 2 brochettes de bœuf, 2 pilons de poulet, 2 brochettes de veau, 2 merguez, salade, sauce maison (épicée ou non)

1 accompagnement au choix

BBQ BUCKET CLASSIC PLUS **160€**

4 côtes d'agneau, 4 brochettes de poulet, 4 brochettes de bœuf, 4 pilons de poulet, 4 brochettes de veau, 4 merguez, salade, sauce maison (épicée ou non)

2 accompagnements au choix

BBQ BUCKET PRESTIG' **240€**

1 côte de bœuf persillée, 4 côtes d'agneau, 4 brochettes de poulet, 4 brochettes de bœuf, 4 pilons de poulet, 4 brochettes de veau, 4 merguez, salade, sauce maison (épicée ou non)

2 accompagnements au choix

Accompagnement :

Riz
Coleslaw,
Pomme de terre grenaille,
Purée de pomme de terre maison

RIZ THAI SAUTE

Au Poulet cajun **13€**

Curry, chorizo épicé, poivron, petits pois frais, lard, oignon frit

Au bœuf **14€**

Carotte, oignon, champignon shiitaké, œuf, brocoli, graine de sésame

Aux légumes **10€**

Brocoli, champignons shiitaké, champignon de Paris, courgettes, carottes, petits pois frais, poivrons, oignon rouge, sauce thaï

Aux crevettes **15€**

Petits pois frais, œuf, carottes, oignon rouge, ananas, sauce spicy ou non

Méli-mélo **20€**

Crevettes, dés de poulet, saucisse de Morteau, bœuf, petits pois frais, carottes, champignon shiitaké, oignon rouge, sauce soja épicé

Au poisson **20€**

Cubes de marlin fumé, dés de poisson frais, purée de tomate, carotte, poivron, crispy d'oignon, piment végétarien, ciboule, piment séché (facultatif)

A la langouste **22€**

Oignon rouge, dés de tomate, chorizo, poivron, épices, sauce curry

Poitrine de porc frit caramélisée **13€**

Graine de sésame, ciboule, carotte, oignon frit, œuf, pétale de piment, épices, ails grillés, échalotes

ART CULIN'R

Traiteur – Designer culinaire

Commande uniquement via **WhatsApp 24 heures à l'avance et 48 heures pour les sea food**, un message de confirmation vous sera transmis

Versement d'un acompte de 50 % à la commande pour validation et le solde à la réception

N'oubliez pas de préciser toutes allergies.

Service traiteur pour vos évènements privé ou professionnel me contacter.

Produits frais de qualités de nos producteurs locaux - 100% fait maison

Déguster un jour, c'est déguster toujours

06-96-71-46-52

artculinre@gmail.com

art-culinr.f

ACCRAS LOT DE 7

(sans œuf ni lait)

Accras de morue	4.50 €
Accras morue/giraumon	4.50 €
Accras morue/épinards	4.50 €
Accras aubergines	4.50 €
Accras poulet fumé	4.50 €
Accras lard /poireaux	4.50 €
Accras crevettes	6.50 €
Accras légumes	4.50 €
Accras banane jaune/hareng fumé	5.50 €
Accras poisson	6.00 €
Accras lambi (selon arrivage)	9.00 €
Accras langouste (selon arrivage)	12.00 €
Accras JAMBON NOEL	7.50 €

SOUPES

1 choix proposé chaque vendredi

Soupe de bœuf	12€
Soupe aux fruits de mer	20€
Soupe phô (vietnamienne)	13€

PATÉS

Pâtés salés	**Lot de 15**	**Lot de 30**
Poulet	40€	60€
Porc (effiloché)	40€	60€
Bœuf	40€	60€
Poisson	40€	60€
Lambi	50€	80€

Pâtés sucrés	**Lot de 15**	**Lot de 30**
Ananas (confit maison)	32€	57€
Coco	32€	57€
Banane	32€	57€
Fraise	32€	57€

DESSERTS

Brochettes de fruits frais 5€

Tagliatelle de crêpes 8€

Crêpes fourrées 12€

(crème brûlée, crème fouettée fraise amandes grillées ..)

Frizz maison aux fruits frais (*selon saison*) 3€

Cocktail de fruits frais artdrink (*selon saison*) 10€

(Cocktail façon sinobol avec des fruits frais alcoolisé ou non)