



Formule Micro buffet

SERVICE TRAITEUR – FORMULE N° 1

2026 – 2027

• 5 apéritifs (au choix)

SERVICE A L'ASSIETTE

APERITIFS

• Les fritures

- . Bouchon frit (volaille)
- . Samoussa (fromage, poulet, poisson)
- . Bonbon piment
- . Accras de morue
- . Mini poulet croustillant

• Les raffinés (maximum 2 choix)

- . Toast & mousse de canard forestière
- . Verrine saumon aux fines herbes
- . Verrine rillette de thon & pêche
- . Verrine de carotte & chantilly au boursin
- . Mini brochette de poisson croustillant

• Autres

- . Palmier jambon & ail et fines herbes
- . Mini pizza volaille
- . Mini croq' volaille
- . Mini quiche (thon, 3 fromages, volaille)

REMISE DE -10% SI PAIEMENT ESPECE

• 8 plats chauds & froids

SERVICE EN BUFFET

BUFFET CHAUD & FROID

• Le buffet

- . Salade fraîcheur (sans viande/poisson)
- . Salade de saumon
- . Mini brochette de poulet
- . Mini nems (choix du chef)
- . Gratin dauphinois
- . Oeufs mimosa & mayonnaise maison
- . Plat chaud au choix n° 1 (voir liste page 3)
- . Plat chaud au choix n° 2 (voir liste page 3)

• EN SUPPLEMENT (optionnel):

- . Plateau de magret = +4 €/personne
- . Riz cantonais à la chinoise = +2 €/personne
- . Plat chaud supplémentaire = SUR DEVIS

• Accompagnements & divers

- . Riz + Grains + Rougail
- . Plat chaud végétarien (qté = environ 5%)

REMISE DE -10% SI PAIEMENT ESPECE

DESCRIPTION & TARIFS

Formule Buffet MICRO BUFFET

(Service en 2 temps)

+

Service en salle & bar

+

Vaisselles

LES OPTIONS

- . Forfait boissons softs = 5.00 €/personne
- . Café & thé = 1.50 €/personne
- . Découpe du gâteau = 2.00 €/personne
- . Service en 3 temps = 4.00 €/personne

LES TARIFS

de 20 à 49 personnes

1590 € ttc (sans service bar)

à partir de 50 personnes adultes

32 € ttc /adulte - 23 € ttc /enfant

REMISE DE -10% SI PAIEMENT ESPECE

<https://www.lefeukreol.com>



Formule Grand Buffet

SERVICE TRAITEUR – FORMULE N° 2

2026 – 2027

• 7 apéritifs (au choix)

SERVICE A L'ASSIETTE ou BUFFET

APERITIFS

• Les fritures

- . Bouchon frit (volaille)
- . Samoussa (fromage, poulet, poisson)
- . Bonbon piment
- . Accras de morue
- . Mini poulet croustillant

• Les raffinés

- . Toast & mousse de canard forestière
- . Verrine saumon aux fines herbes
- . Verrine rillette de thon & pêche
- . Verrine de carotte & chantilly au boursin
- . Mini brochette de poisson croustillant

• Autres

- . Palmier jambon & ail et fines herbes
- . Mini pizza volaille
- . Mini croq' volaille
- . Mini quiche (thon, 3 fromages, volaille)

REMISE DE -10% SI PAIEMENT ESPECE

• 15 plats chauds & froids

SERVICE EN BUFFET

BUFFET CHAUD & FROID

• Le buffet

- . Salade fraîcheur (sans viande/poisson)
- . Salade de saumon
- . Salade chick's à la sauce blanche maison
- . Mini brochette de poulet mariné
- . Mini nems (choix du chef)
- . Gratin dauphinois traditionnel
- . Oeufs mimosa & mayonnaise maison
- . Plateau de charcuteries (volaille)
- . Plateau de magret à la plancha
- . Roulé de dinde à la sauce forestière
- . Riz cantonais à la chinoise
- . Plat chaud au choix n° 1 (voir liste page 3)
- . Plat chaud au choix n° 2 (voir liste page 3)
- . Plat chaud au choix n° 3 (voir liste page 3)
- . Wings -ou- tenders maison (menu enfant)

• Accompagnements & divers

- . Riz + Grains + Rougail
- . Frites & sauces
- . Plat chaud végétarien (qté = environ 5%)

REMISE DE -10% SI PAIEMENT ESPECE

DESCRIPTION & TARIFS

Formule Buffet GRAND BUFFET

(Service en 2 temps)

+

Service en salle & bar

+

Forfait Boissons softs

+

Vaisselles

LES OPTIONS

- . Café & thé = 1.50 €/personne
- . Découpe du gâteau = 2.00 €/personne

LES TARIFS

à partir de 50 personnes adultes

48 € ttc /adulte - 36 € ttc /enfant

REMISE DE -10% SI PAIEMENT ESPECE

<https://www.lefeukreol.com>



Liste plats chauds

2026 - 2027

• LISTE DES PLATS CHAUDS – FORMULES MICRO BUFFET & GRAND BUFFET

• LES SAUTES

- . Sauté aigre doux (Porc, Poulet, Poisson, Camarons +2€/prs)
- . Sauté trois merveilles (Porc, poulet, Magret +2€/prs)
- . Sauté grand-mère (Porc, Poulet, Magret +2€/prs, Camarons +2€/prs)
- . Sauté aux gingembres (Porc, Poulet, Poisson, Camarons +2€/prs)
- . Sauté sauce miel (Porc, Poulet, Magret +2€/prs)
- . Sauté sauce d'huître (Porc, Poulet, Magret +2€/prs)
- . Sauté gros piments (Porc, Poulet, Magret +2€/prs)

• LES ROTIS

- . Rôti de porc
- . Gigôt d'agneau

• LES CIVETS

- . Civet canard (avec ou sans olives)
- . Civet coq (avec ou sans olives)
- . Civet dinde (avec ou sans olives)
- . Civet pintade (avec ou sans olives) – selon disponibilité
- . Civet cerf
- . Civet agneau
- . Civet pat' cochon

• LES MASSALES

- . Massalé coq
- . Massalé cabris
- . Massalé porc
- . Massalé cerf
- . Massalé agneau

• LES CARRYS

- . Carry camarons sauce combava (+4€/prs)
- . Carry poisson (perroquet ou capitaine)
- . Carry marlin
- . Carry espadon
- . Carry légines (+4€/prs)
- . Carry coq
- . Carry pintade – selon disponibilité

. Carry créole basique – voir sur demande
(ex. rougail saucisses, ti jacque boucané ...)

• LES MELANGES

- . Paëlla (poulet ou porc) (+6€/prs)
- . Biryani "brianni" poulet (+6€/prs)



Formule My Cocktail - My Brunch

APERITIFS DEJEUNATOIRE & DINATOIRE & BRUNCH

2026 - 2027

• My cocktail - 8 pièces

• Les délices salés

- . Nem choix du chef (selon stock)
- . Accras de morue
- . Verrine de saumon ail & fines herbes
- . Mini brochette de poulet mariné
- . Mini pique tomate & mozzarella
- . Palmier jambon & ail aux fines herbes

• Les délices sucrés

- . Verrine fruits & chantilly mascarpone
- . Verrine tiramisu

TARIF

(minimum 20 personnes)

15 € / personne

• LES PRESTATIONS OPTIONNELLES

- . Mise en place buffet = **à partir de 150 €**
- . Boissons soft = **SUR DEVIS**
- . Service en salle = **SUR DEVIS**
- . Livraison = **SUR DEVIS**
- . Vaisselles = **à partir de 0,40 €/pièce**

• My cocktail - 15 pièces

• Les délices salés

- . Bouchon frit
- . Nem choix du chef (selon stock)
- . Accras de morue
- . Mini pizza
- . Mini brochette poulet mariné
- . Mini brochette poisson croustillant
- . Verrine de saumon ail & fines herbes
- . Verrine de magret de canard à l'orange
- . Verrine de carotte & chantilly au boursin
- . Palmier jambon & ail aux fines herbes
- . Mini pique tomate & mozzarella

• Les délices sucrés

- . Verrine mousse au chocolat
- . Verrine panna cotta (sans gélatine)
- . Verrine tiramisu
- . Mini choux à la chantilly

TARIF

(minimum 20 personnes)

32 € / personne

• My brunch - 10 mets

Spéciale saveurs " Kréol "

• Le buffet



- . Mini viennoiseries
- . Crêpes
- . Plateau de fruits frais
- . Fromage blanc
- . Pain tranché artisanal
- . Rougail morue
- . Riz sofé tradizion
- . Saucisse frit (porc -ou- volaille)
- . Oeufs brouillés
- . Croque monsieur (porc -ou- volaille)

• Les accompagnements

- . Confitures local + nutella + miel + beurre
- . Sauces piments
- . Jus de fruits frais
- . Boissons chaudes café & thé
- . Eau plate & eau gazeuse

TARIF

(minimum 30 personnes)

25 € / personne

<https://www.lefeukreol.com>