



## SPÉCIALITÉS TRAITEUR SUR RÉSERVATION

### Lambi ou Homard en sauce

\$35

Délicieuse spécialité haïtienne préparée à base de conque ou de homard, mijotée lentement dans une sauce relevée aux épices créoles. Un plat riche en saveurs de la mer, tendre et parfumé.

### Tasso de bœuf ou de cabri

\$30

Viande marinée et frite longuement, croustillante à l'extérieur, juteuse à l'intérieur. Souvent servi lors des grandes fêtes et mariages, le Tasso est un pilier de la gastronomie haïtienne.

### Ragoût léger de viande, racines et plantain, roulée de farine

\$25

Plat réconfortant inspiré des traditions rurales haïtiennes, mêlant viandes mijotées, racines locales, banane plantain et roulé de farine.

### Maïs moulu collé et poissons en sauce

\$25

Classique des tables haïtiennes, ce mets associe le "maïs moulu collé" (polenta) à des poissons en sauce épicée.

### Maïs moulu avec haricots ou riz blanc et sauce haricot au choix accompagné de poissons en sauce épicés

\$25

Entre terre et mer, ce plat marie maïs ou riz aux haricots à la créole et des poissons relevés. Issu des repas quotidiens, il reflète la fusion des influences africaines et caribéennes dans la cuisine créole.

### Dinde frite ou en sauce

\$25

La dinde, souvent à l'honneur lors des fêtes haïtiennes, se décline ici frite ou mijotée en sauce. L'indissociable des repas de Noël ou du Jour de l'Indépendance, en souvenir des festins postrévolutionnaires.

### Crevettes en sauce rosée épicée

\$25

Plat raffiné qui marie la douceur d'une sauce rosée à la vivacité des épices haïtiennes. Ce plat rappelle les échanges culturels entre Haïti et les cuisines créoles des Antilles françaises.

### Poulet dur à bouillir avec sauce lakay épicée

\$25

Classique du quotidien haïtien mettant à l'honneur le "poul di", un poulet fermier bouilli longuement et nappé de sauce maison.

### Lalo et riz blanc et purée de pois

\$25

Feuilles de jute mijotées accompagnées de riz et purée de pois. Incontournable de l'Artibonite, incarne le lien profond entre terroir, identité locale et traditions vivrières.

### Légumes lakay accompagnés de riz blanc et purée de pois ou riz collé avec haricots

\$25

Ragoût de légumes (carottes, mirtilons, épinards, choux, papaye verte, aubergines) et viandes longuement mijotées, servi avec riz ou riz collé, qui incarne l'âme du repas familial haïtien.

### Service Traiteur

Prix par personne.

Commande 24h à l'avance pour 1-4 personne(s) / 7 jours à l'avance pour groupe de 5 personnes ou plus

**Choix d'accompagnement:** Bananes plantains, patates douces à l'érable, riz blanc, riz djondjon, riz collé aux haricots, patates frites, salade russe haïtienne (betteraves, carottes, petits pois), acra manioc ou malanga, marinades (beignets salé), salade macaronis.