



FORMULE TRAITEUR - Suggestions Repas 2021

La Potinière Restaurant & Traiteur

Rue Charles Lees, Curepipe

Tel : 676 2648 | 5729 7945

Mail : management@lapotiniere.mu |

marketing@lapotiniere.mu



Entrées froides - VEG

- Flan de courgettes et d'asperges, coulis de poivrons rotis au miel
- Tarte sablée au parmesan, duo de tomates cerises, ricotta, basilic et tapenade d'olives noires
- Mille-feuille de tomates et de mozzarella, aubergines et pesto de feuilles de caripoulet
- Salade de palmiste

Entrées froides - NON - VEG

- Salade d'ourite à la tropicale
- Fonds d'artichauts et salade de crabe à l'étuvé
- Mousse de marlin fumé parfumée au combava et ses croutons
- Carpaccio de St jacques, vinaigrette pamplemousse & passion, supremes d'agrumes
- Tartare de thon
- Cocktail de crevettes au pamplemousse, salsa d'ananas pimentée
- Aspic de crevettes et de palmiste
- Roulade de crabe en gelée de pommes granny smith
- Salade de palmiste et rosace de marlin fumé
- Gravlax de saumon aux baie roses, asperges vertes et sauce mousseline
- Salade de palmiste et crevettes
- Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan, champignon frais et pestos
- Aspic de jambon et d'asperges
- Foie gras maison et compote de fruits de saisons ou en gelée de fruits rouges
- Salade royale périgourdine (palmiste/confit/magret/gésiers/foie gras de canard)



FORMULE TRAITEUR- Suggestions Repas 2021

Entrées Chaudes - VEG

- Feuilleté au roquefort, poire et noix
- Palmiste braisé à la fleur de sel, sauce hollandaise
- Soufflé de palmiste
- Asperges en tempura, brocolis et courgettes grillés, sauce mousseline

Entrées Chaudes - NON - VEG

- Gratin de fruits de mer
- Capuccino de gambas, de foie gras ou d'asperges vertes et ses mouillettes
- Gratin de crabe à l'étuvée
- Gratin de poisson aux champignons
- Soufflé de palmiste et de crevettes
- Crevettes thermidor sur fonds d'artichauts
- Palmiste de crevettes en sauce rouge
- St. Jacques snackées, sur fond d'artichauts beurre noisette, mayonnaise à l'ail noir et à l'huile de truffe



FORMULE TRAITEUR- Suggestions Repas 2021

Plat principal- VEG

- Curry de légumes au lait de coco
- Risotto de butternut, tomates séchées, noisettes et parmesan
- Risotto au cèpes, choufleur au beurre noisette et parmesan
- Vol au vent aux champignons de Paris & cèpes & salade verte

Plat principal - NON - VEG (VOLAILLE)

- Aiguillettes de caneton à l'orange/ aux olives/ à la vanille/ à la pomme et au cidre/ miel & pamplemousse
- Magret de canard pékinois aux fruits de saison (Abricots & vanille/papaye/fruits rouge)
- Pintade au champagne ou Pintade forestière
- Aiguillettes de poularde de la ferme de Mont Choisy aux cèpes
- Curry de poulet et de crevettes
- Aiguillettes de poulet à l'orange, asperges et poivrons
- Civet de poulet à la bourguignonne
- Aiguillettes de poulet aux olives kalamata
- Tagines de poulet aux citrons confits
- Poulet chasseur/Poulet forestier
- Supreme de poulet au fromage blanc et tomates séchées ou asperges vertes



FORMULE TRAITEUR- Suggestions Repas 2021

Plat principal- NON - VEG (FRUITS DE MER / POISSON)

- Curry d'ourite
- Crevettes saganaki et feta
- Crevettes Newburgh
- Gambas grillée au weber, sauce au raifort à l'anglaise
- Langouste grillée au weber, sauce au Noily (Vermouth)
- Soufflé de palmiste et de crevettes
- Médailles de palmiste et crevettes en sauce rouge
- Saumon grillé à l'unilatéral en croute de panko
- Filet de poisson au lait de coco et aux pistils de safran
- Vieille rouge pochée ou grillé, sauce à la coriandre et limon
- Mi-cuit de thon
- Roulade de poisson vapeur aux petits légumes, sauce au pamplemousse

Plat principal - NON - VEG (BOEUF, AGNEAU, PORC, CERF)

- Mignon de porc / Longe de porc au fenouil et baies de genièvre
- Ribs de porc facon BBQ
- Dry curry de boeuf
- Boeuf bourguignon (bavette)
- Boeuf bourguignon (filet Australie)
- Filet de boeuf d'Australie, jus de boeuf aux cèpes
- Filet de boeuf d'Australie en croute de jambon cru/croute de noix
- Tournedos de boeuf et bacon, sauce au foie gras ou sauce au morilles ou demi-glace
- Civet de cerf aux olives ou aux épices des îles*
- Dry curry de cerf *
- Salmis de cochon marron aux pommes et aux pruneaux*
- Souris d'agneau longue cuisson désossée et tranchée
- Côtelette d'agneau au Weber, jus d'agneau au citron vert/jus au romarin/sauce au thym

Tel : 676 2648 | 5729 7945
Mail: management@lapotiniere.mu



FORMULE TRAITEUR- Suggestions Repas 2021

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de patate douce
- Pomme frisée
- Riz safrané ou persillé
- Poêlée d'haricots verts
- Poêlée de légumes du moment au pesto de tomate séchée
- Gratin dauphinois
- Risotto aux champignons ou asperges vertes
- Purée de carotte
- Salade de tomate cerise au vinaigre balsamique

DESSERTS

- Assortiment de mignardises en plateau (5 pièces par personne)
- Mousse au chocolat éclats de pistache verte
- Nougat glacé à la pistache verte, coulis de mures
- Parfait au coco et à l'ananas
- Bavaroise aux fruits de la passion et son coulis
- Divine au lait de coco, coulis de framboises
- Couronne de chocolat insert à la mandarine
- Bougrement bon, crème à la vanille
- Crème brûlée à la vanille
- Confit de papaye, samoussa de confit de papaye
- Pavé au marron, crème à la vanille
- Tiramisu façon Potinière
- Opéra au café et au chocolat, crème à la vanille
- Soufflé glacé au coco en tuile de coco, coco grillé et sa compote maison
- Cheesecake aux fruits de saisons
- Pavlova à la chantilly de chocolat blanc, fraise et basilic

*Saisonnier et sujet à disponibilité

Tel: 676 2648 | 5729 7945
Mail : management@lapotiniere.mu