



PEROKE LA

*Gourmets & gourmands :
Réjouissez-vous ...*

*Envie de savourer pleinement vos vacances, profitez de mon service table d'hôte,
directement livré à votre table.*

*« Pèroké là », artisan cuisinier, partage son savoir-faire, son expérience
et sa passion pour vos plaisirs culinaires.*

*Je sélectionne avec soin les produits, le poisson uniquement issu de la pêche locale,
la volaille fraîche (production locale), le cochon peyi et les légumes du marché.*

*« Pèroké là » est une cuisine traditionnelle, tout est fait maison, les fonds de sauce sont à
l'honneur dans ma cuisine et vous offriront les saveurs d'antan.*

Conditions de commande : conseillée 24 heures à l'avance,

Clôture des commandes à 10h (maxi) le jour de livraison.

Service le soir à partir de 19 heures.

FRED : 0690 71 22 59

perokela971@gmail.com

SUGGESTIONS



FACEBOOK



*Retrouvez de nombreuses suggestions toutes les semaines ;
les langoustes, les tartares, les accras et boudins,
et d'autres spécialités.*

Flashez le QR CODE

MENU DU JOUR

Plat et dessert : 25€

Plat seul : 22€

MENU DU LUNDI :

Brochette de poissons frais (pêche de Désirade) à la Tahitienne au lait de coco, gingembre et aromates d'ici. Mousseline de patate douce.

Banane flambée au rhum façon Suzette.

MENU DU MARDI :

Suprême de poulet frais (production locale) grillé aux manges acidulées. Sauce mangue. Garniture du jour et riz parfumé.

Ile flottante maison à la vanille.

MENU DU MERCREDI :

Tournedos de Mahi-Mahi (pêche de Désirade) au jambon fumé et son émulsion aux salpicons d'agrumes péyi à la cive. Légumes du marché et riz pilaf.

La mousse aux chocolat noir et ses éclats de nougatine.

MENU DU JEUDI :

Le colombo de cuisses de poulet peyi (production locale) selon la tradition ,aux légumes péyi.

Riz parfumé, sauce chien.

Le traditionnel flan coco de nos cuisinières.

MENU DU VENDREDI :

Filet de tazard frais (pêche de Désirade) rôti aux épices et sa sauce à la passion (maracudja peyi) , Légumes Peyi et riz créole.

Moëlleux au chocolat au cacao peyi.

MENU DU SAMEDI :

Escalope de daurade (pêche de Désirade) mariné, et cuit comme un blaff, sauce fleurette à la cive. Légumes du marché et riz pilaf.

Tiramisu aux fruits exotiques.

Recommandé par
le guide du
ROUTARD.



