



# 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](mailto:perokela971@gmail.com)**

SUGGESTIONS



FACEBOOK



*Retrouvez de nombreuses suggestions toutes les semaines ;  
les langoustes, le colombo de poulet, les accras et boudins,  
et des spécialités Créoles.*

**Flashez le QR CODE**

# MENU DU JOUR

« Menu valable jusqu'au dimanche 28 avril 2024 »

Plat et dessert : 25€

Plat seul : 22€

## MENU DU LUNDI :

Brochette de poissons frais 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) laqué citron/gingembre en croûte de sésames. Garniture du jour et riz parfumé.

Ile flottante maison à la vanille.

## MENU DU MERCREDI :

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

La mousse aux chocolat noir et ses éclats de nougatine.

## MENU DU JEUDI :

Tartare de thon frais "250 gr" (pêche de Désirade) aux aromates d'Ici, ou steak de thon frais grillé sauce Chien.

Salade exotique et frites de patate douce maison.

Le traditionnel flan coco de nos cuisinières.

## MENU DU VENDREDI :

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.

Moëlleux au chocolat au cacao peyi.

## MENU DU SAMEDI :

Filet mignon de cochon péyi poêlé à l'ananas, jus maison. Confiture d'oignon au jus de gwozeil et rougail à l'ananas, écrasé de pomme de terre au curcuma frais.

Tiramisu aux fruits exotiques.

**Vous servir est mon métier !**

**FRED. 0690 71 22 59**

