Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi.
☎ 01.48.52.58 04 📱 07.81.07.81.71
💻 L-t-k1@hotmail.fr

Cuisine Antillaise & Créole. d'antan & Créative. Fabrication artisanale . Cuisine Française & du Monde

Amuse-bouche

Désignation	Prix unitaire ou kg*	Minimum de fabrication	Total	Poids	Commentaire *Le minimum de fabrication 4 plats identiques
Petit doudou feuilleté porc	1,10	20 pièces	22,00	//////////////	Viande de porc, épices, pâte feuilletée
Petit doudou feuilleté bœuf	1,10	20 pièces	22,00	//////////////	Viande de Bœuf, épices, pâte feuilletée
Petit doudou feuilleté poulet fumé	1,40	20 pièces	28,00	//////////////	Poulet fumé, dés de carotte, assaisonnement kréyol
Petit doudou feuilleté morue	1,30	20 pièces	26,00	//////////////	Morue, épices, pâte feuilletée
Petit doudou feuilleté crabe	1,30	20 pièces	26,00	//////////////	Chair de crabe, épices, pâte feuilletée
Boudin noir Antillais moyen	18,50*	1,150	21,30	30 à 50g	**18 à 20 mx** Minimum de fabrication hors fête 2kg
Boudin Crabe	24,50*	1,150	28,20	40 à 50g	**18 à 20 mx** Minimum de fabrication hors fête 2kg
Boudin Morue	24,50*	1,150	28,20	40 à 50g	**18 à 20 mx** Minimum de fabrication hors fête 2kg
Acras de morue	33,00*	1kg100	36,30	15 à 20g	**Kg 50 pièces** / Possible par 500g
Acras de légumes	33,00*	1kg200	39,60	30 à 40 g	**Kg 35 à 40 pièces** / Possible par 500g
Acras de crevettes	39,00*	1kg200	46,80	30 à 40 g	**Kg 35 à 40 pièces** / Possible par 500g
Mini Canapé beurre de crabe 3x3 cm	0,85	20 pièces	17,00	//////////////	3 x 3 cm
Mini Canapé beurre d'hareng saurs	0,85	20 pièces	17,00	//////////////	3 x 3 cm
Mini Canapé beurre de morue	0,85	20 pièces	17,00	//////////////	3 x 3 cm
Navette jambon Antillais*	1,90	20 pièces	36,00	//////////////	Disponible mi-novembre à Février
Navette morue	1,90	20 pièces	36,00	//////////////	**Avec concombre ou salade supplément de 0€15**
Navette poulet aux épices créoles	1,90	20 pièces	36,00	///////////////	**Avec salade verte, & mayonnaise supplément de 0€15**
Navette saumon fumé	1,90	20 pièces	36,00	//////////////	
Navette jambon sec (sans garniture)	1,70	20 pièces	34,00	//////////////	Beurre ½ sel, cornichon
Navette jambon blanc (sans garniture)	1,30	20 pièces	34,00	//////////////	Mayonnaise, fromage
Navette saucisson sec + cornichon	1,30	20 pièces	26,00	//////////////	Beurre ½ sel, cornichon
Navette pâté de foie + cornichon	1,30	20 pièces	26,00	//////////////	**Avec salade verte supplément de 0€15**
Navette pâté de campagne + cornichon	1,30	20 pièces	26,00	//////////////	**Avec salade verte supplément de 0€15**
Bouchée apéritive Ø 4cm	2,80	10 pièces	28,00	//////////////	**Au choix : crevettes, morue, fruits de mer**
Mini bouchée morue apéritive	1,90	15 pièces	28,50	//////////////	**Au choix : crevettes, morue, fruits de mer**
Mini quiche au crabe	1,80	15 pièces	27,00	//////////////	
Mini quiche jambon Antillais*	1,80	15 pièces	27,00	///////////////	**Jambon Antillais disponible de mi -Novembre à Mars**
Fondant créole (7 personnes x 150g)	18,50*	1kg200	22,20	//////////////	Gésiers de poulet roussi sauce piquante
Roulé saucisse piquante	2,60	5 pièces	13,00	//////////////	**1 pièce = 4 parts x 5 pièces soit 20 parts**
Assiette jambon de Noël Antillais émincé	Kg 28,80*	600g = 4 pers	17,30	//////////////	Disponible de Novembre à Mars

*** = Nous consulter avant de faire choix. Prix variable selon le cours du marché**

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
☎ 01.48.52.58 04 📱 07.81.07.81.71
💻 L-t-k1@hotmail.fr

Cuisine Antillaise & Créole. d'antan & Créative. Fabrication artisanale . Cuisine Française & du Monde

Amuse-bouche suite

Désignation	Prix unitaire ou Kg	Minimum de fabrication	Total	Poids	Commentaire
Samoussa bœuf , poulet ou porc	1,30	15 pièces	19,50		Viandes + épices
Saucisse cocktail sauce Kréyole	18,00	25 pièces	18,00	700g	Ail, cives, oignon, piment, citron Parts de 200g (5pers)
Salaisons sauce Kréyole (1part = 220g)	6,60	5 pers	33,00	1kg100	Queue, groin, travers,Ail, cives, oignon, piment, citron
Pique 15cm kréyolita	1,80	15 pièces	27,00	////////////// //////////////	Poulet aux épices kréyoles, tomate cerise, olives vertes, poivron vert, gruyère
Pique 15cm Tropical (Disponible de Novembre à Février)	1,80	15 pièces	27,00	////////////// //////////////	Jambon Antillais ou grillé aux épices kréyoles, olives noires, ananas, poivron vert
Pique 15cm douceur tropicale (sucré)	2,30	15 pièces	34,50	//////////////	Kiwi, mangue, papaye ou litchi, ananas
Pique 15cm Métropolitain piquant	1,60	15 pièces	24,00	//////////////	Saucisson sec, cornichon, gruyère, olive noire,
Pique 15cm douceur Métropolitaine	1,60	15 pièces	24,00	//////////////	4 fruits de saisons
Assiette Mini saucisson sec piquant	17,60	32 pièces	17,60	8 pers	4 pièces x pers
Assiette Mini chorizo	17,60	32 pièces	17,60	8 pers	4 pièces x pers

Hors d'œuvres: Avec salade verte supplément de 0€50 par variété et personne

Désignation	Prix unitaire	Minimum de fabrication	Total	Poids par pers	Commentaire *Le minimum de fabrication nombre indiqué par désignation
Salade Tok Kréyol	7,80	4 parts	31,20	250g	Thon, crevettes, avocat, maïs, christophine, mayonnaise
Coquille de christophine à la morue	4,90	4 parts	19,60	150g	Christophine, cives, épices, morue
Salade avocat tropical	5,80	4 parts	23,20	250g	Avocat, crevettes, chair de crabe, maïs, mayonnaise
Crabe farçi	4,90	4 pièces X 80g	19,60	320g	Chair de crabe, pain, cives, beurre, épices Présenter en coquille alu ou St jacques
Féroce d'avocat nature	3,90	4 parts	15,60	150g	Avocat, farine de manioc, piment, vinaigrette, cive
Féroce avocat + morue	4,90	4 parts	23,20	200g	Avocat, farine de manioc, piment, vinaigrette, cive, morue
Salade de morue (chiktail)	4,50	4 parts	18,00	200g	Morue,cive, oignon, ail + vinaigrette
Quiche au thon individuelle Ø 10cm	3,80	10 parts	38,00	//////////	Pâte brisée, thon, œuf,crème fraîche,piment
Quiche morue individuelle Ø 10cm	4,20	10 parts	42,00	//////////	Pâte brisée, morue, œuf,crème fraîche,piment
Quiche crevettes individuelle Ø 10cm	4,50	10 parts	45,00	//////////	Pâte brisée, crevettes, œuf,crème fraîche,piment
Boudin Antillais 60 à 90g (10 à 11 pièces)	Kg 15,00	1,150	17,25	1,150	Pain, sang et viande de porc, épices, huile
Assiette Bô kaÿ + salade verte	10,80	5 parts	54,00	//////////	1 boudin noir 50g / 1 crabe farçi / 2 samoussas / 4 acras morue

Tarte morue Où fruits de mer	**Ø 20** **4 parts** **15,80**	**Ø 24** 6 parts **23,80**	**Ø 28** 8 parts **30, 50**	////////////// ////////////// //////////////	**Tarte aux crevettes**	**Ø 20** **4 parts** **19,50**	**Ø 24** 6 parts **27,80**	**Ø 28** 8 parts **34, 80**

*** = :Nous consulter avant de faire choix. Prix variable selon le cours du marché**

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
☎ 01.48.52.58 04 📱 07.81.07.81.71
💻 L-t-k1@hotmail.fr

Cuisine Antillaise & Créole. d'antan & Créative. Fabrication artisanale . Cuisine Française & du Monde

Plats à bases de viandes

Porc & Volailles **Hors légumes d'accompagnements**	Prix unitaire	*Minimum de fabrication	Total	Poids par pers	Commentaire ***Le minimum de fabrication 4 plats identiques**
Cari Porc ou Poulet	8,00	4 parts	32,00	200 g	Porc dégraissé et poulet sans peau
Colombo poulet ou Porc	8,00	4 parts	32,00	200 g	Porc dégraissé et poulet sans peau
Porc ou Poulet au lait coco	8,00	4 parts	32,00	200 g	Porc dégraissé et poulet sans peau
Massalé Porc ou Poulet	8,00	4 parts	32,00	200 g	Oignon,ail, massalé, tomate, épices
Porc roussi	8,00	4 parts	32,00	200 g	Oignon , ail, épices
Poulet, porc au gingembre	8,00	4 parts	32,00	200 g	Oignon , ail, épices, gingembre
Poulet ou Porc ananas	8,00	4 parts	32,00		Oignon , ail, épices, ananas
Porc ou poulet au curry	8,00	4 parts	32,00		Curry, oignon, tomate, épices
Poulet cuisse entière Porc au combavas ou Vanille	8,00	4 parts	32,00	200 g	Oignon , ail, épices, combavas,tomate
Poulet à la Kréyol (Création La Tok Krèyol)	8,00	4 parts	32,00	200 g	Olives noires et vertes, poivrons verts et rouges, tomates, curcuma, ail, oignon
Poule roussi , colombo ou au curry	8,00	4 parts	32,00	200 g	Oignon , ail ,épices, poudre colombo ou curry, tomate
Cuisse de Poulet farçie au lard	9,80	4 parts	39,20		
Coq roussi	10,70	4 parts	42,80	200g	Coq, lardons, champignons, oignons, ail
Coq flibustier	11,80	4 parts	47,20	200g	Roussi au rhum
Cuisse de Lapin roussi	10,80	4 parts	43,20	200 g	Lard, champignons
Cuisse de Lapin sauce vieux rhum	11,80	4 parts	47,20	200 g	Lard, champignons, rhum
Cuisse de lapin farçie au lard sauce vieux rhum	12,80	4 parts	51,20	200 g	

Bœuf **Hors légumes d'accompagnements**	Prix unitaire	Minimum de fabrication	Total	Poids X Pers	Commentaire ***Le minimum de fabrication 4 plats identique**
Bœuf roussi ou au curry	8,00	4 parts	32,00	200g	Oignon , ail ,épices, poudre colombo ou curry, tomate
Bœuf gingembre ou au 2 oignons	8,00	4 parts	32,00	200g	Oignon , ail, épices, gingembre
Boulettes de bœuf à la créole ou à la cannelle (6 pièces par personne)	8,00	4 parts	32,00	200g	A la créole :Olives noires et vertes, poivrons verts et rouges, tomates, curcuma

Cabri & Agneau * Hors légumes d'accompagnement	Prix unitaire	Min de fabrication	Total	Poids X Pers	Commentaire ***Le minimum de fabrication 4 plats identiques** **Cabri selon disponibilté fournisseurs**
Colombo Agneau ou Cabri*	13,50	4 parts	54,00	200g	Gigot sans os
Massalé Agneau ou cabri *	13,50	4 parts	54,00	200g	Gigot sans os
Agneau ou Cabri roussi*	13,50	4 parts	54,00	200g	Gigot sans os

***= Nous consulter avant de faire votre choix. Prix variable selon le cours du marché**

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
☎ 01.48.52.58 04 07.81.07.81.71
L-t-k1@hotmail.fr

T

Cuisine Antillaise d'antan & Créative , Créole, Française & du Monde fabrication Artisanale

Plats composés

Désignation	Prix unitaire	Min de fabrication	Total	Poids par pers	* Les prix indiqués de tous les produits de la mer, sont à titre indicatif et variable selon le cours. Nous consulter
*Pâté en pot (potage de cérémonie)	8,80	10 parts	88,,00	300g	Abats d'agneau, feuillage de bœuf, légumes, vin blanc
Ti nain morue	8,80	3 parts	26,40	500g	Banane verte + Morue
* Tripes Ti -nain	8,80	3 parts	26,40	500g	Banane verte + Tripes
Chili con carne Antillais	9,80	3 parts	29,40	500g	Haricots rouges, poivrons, haché de bœuf, cannelle
Dombrés haricots rouges + queue de porc	12,80	3 parts	38,40	500g	Boulettes de farine + haricots rouges + queues de porc
Hachi parmentier Antillais	9,80	3 parts	29,40	350g	Igname, viande de bœuf ou porc, cives, oignons, épices
Matété crabe* ½ tourteau + Riz parfumé	13,80	3 parts	41,40	500g	
* Dombrés de crevettes entière*	12,80	3 parts	38,40	400g	**Boulettes de farine**
* Calalou crabe	13,80	3 parts	41,40	400g	**Soupe d'herbage (épinard + 1 tourteau coupé en 2)**
Calalou salaison	11,80	4 parts	47,20	400g	**Soupe d'herbage (épinard + queue de porc)**
* Dombrés queues de crevettes décortiquées	15,80	3 parts	47,40	400g	**Boulettes de farine**
Macadam morue + Riz	9,80	4 parts	39,20	400g	**Riz cuit + morue en court -bouillon Antillais**
Friture de Morue à l' Antillaise ou morue marinée + Lentilles vertes ou blondes	10,80	4 parts	43,20	400g	**Morue marinée : oignon, ail, huile**
Chellou (Abats roussi) + Riz parfumé	9,80	4 parts	39,20	400g	**Abats de bœuf ou agneau roussi**
Haricots rouges ou Pois d'angoles + Salaisons	12,80	4 parts	51,20	450g	Salaisons (Queue de porc et groins)

Légumes Secs

Riz basmati ou Thaï	2,90	4 parts	11,60	250g	Nature
Riz basmati ou Thaï aux épices créoles	3,30	4 parts	13,20	250g	Vanille, cannelle
Riz Exotique création L-T-K	3,70	4 parts	14,80	250g	Poivron vert, et rouge ,maïs, haricots rouges,curcuma
Riz Tropical	3,70	4 parts	14,80	250g	Ananas,,maîs, oignon,, poivron rouges
Riz teinté	3,70	4 parts	14,80	250g	Oignon frit, ail, curcuma
Riz au lait de coco	3,70	4 parts	14,80	250g	Oignon, lait coco, maîs, poivron vert
Riz Sauté aux légumes	3,70	4 parts	14,80	250g	Carotte, courgette,champignon, poivron rouge
Riz paysan	3,70	4 parts	14,80	2,50g	Haricots-verts, carotte,oignon, champignon, lard fumé
Haricots rouges nature, lentilles blondes	6,20	4 parts	24,80	400g	
Pois d'angoles ou lentilles vertes	7,80	4 parts	31,20	400g	

Légumes Antillais au choix

Ti-nain, Plantain, Igname, Patate douce	6,80	4 parts	27,20	400g	**Au choix**
Assortiment légumes Antillais	8,50	4 parts	34,00	400g	Plantain, Igname, Patate douce
Gratins aux choix Christoophine, Plantain, Igname, Ti-nain	8,30	4 parts	33,20	400g	**Au choix**

***Au choix et selon disponibilité fournisseurs / Prix variable selon le cours du marché.**

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
☎ 01.48.52.58 04 📱 07.81.07.81.71
💻 L-t-k1@hotmail.fr

Cuisine Antillaise d'antan & Créative , Créole, Française & du Monde fabrication Artisanale

Produits de la mer
Poissons Mollusques & Crustacés
Plats servis avec Riz basmati nature

Pour Info !!

Les prix indiqués de tous les produits de la mer, agneau, cabri , coq, lapin sont donnés à titres indicatif et peuvent être modifiés sans préavis selon le cours du marché. Nous consulter

Désignation **Hors légumes d'accompagnements**	Prix unitaire	Min de fabrication	Total	Commentaire
Poisson frais au choix Thon, requin, filet de cabillaud ou capitaine	16,80	3 parts	50,40	Sauce court bouillon Antillais, Cari ou lait de coco Ou à la Thaïtienne vanille, citron, combavas
Darne de poisson surgelé au choix Thon,, dorade coryphène, requin, Capitaine,	12,80	3 parts	38,40	Sauce Cari , lait de coco, Court-bouillon Antillais Où à la Tahitienne (vanille, citron, combavas)
Filet de cabillaud Surgelé	14,80	3 parts	44,40	Sauce Cari , lait de coco, Court-bouillon Antillais Où à la Tahitienne (vanille, citron, combavas)
Darne de poisson surgelé frit	10,80	3 parts	32,40	Au choix : Thon, dorade coryphène ou Capitaine
Court bouillon de Morue Antillais	9,80	3 parts	29,40	Tomate, oignons, ail,, cive

Désignation Crustacés & Mollusques	Prix unitaire	Min de fabrication	Total	Commentaire *= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Fricassée ½ langouste moyenne pièce de 220g	24,60	2 parts	49,20	*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Fricassée de lambi + Riz basmati nature	19,00	3 parts	57,00	**Rupture fournisseurs depuis 2017** ***= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter**
* Fricassée de Chatou (poulpe) 200g x pers	18,80	4 parts	75,20	*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Cari St Jacques (4 pièces)	18,80	4 parts	75,20	*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* St- Jacques au Vieux rhum (4 pièces)	18,80	4 parts	75,20	*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Rougail St -Jacques (4 pièces)	18,80	4 parts	75,20	*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Gambas entière Sauce vieux rhum	16,00	3 parts	48,00	Calibre _8/12 **(4 pièces par personnes)**
* Fricassé de gambas entière au lait de coco	16,00	3 parts	48,00	Calibre _8/12 **(4 pièces par personnes)**
* Fricassé de gambas entière	16,00	3 parts	48,00	Calibre _8/12 **(4 pièces par personnes)**
* Fricassée de Queue de gambas	18,50	3 parts	55,50	Calibre _8/12 **(6 pièces par personnes)**
* Cari de Queue de gambas	18,50	3 parts	55,50	Calibre _8/12 **(6 pièces par personnes)**
* Queue de Gambas au lait de coco	18,50	3 parts	55,50	Calibre _8/12 **(6 pièces par personnes)**
* Crabe en fricassée ou Colombo **½ tourteau**	15,00	3 parts	4500	

Pour info !

En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier ses tarifs, les cuissons et de supprimer des désignations sans préavis

Friture de poisson & morue :Légumes recommandés : Riz, salade de christophine, lentilles ou haricots rouges

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
☎ 01.48.52.58 04 📱 07.81.07.81.71
💻 L-t-k1@hotmail.fr

Cuisine Antillaise d'antan & Créative , Créole, Française & du Monde fabrication Artisanale

Desserts

Désignation	Prix unitaire	Minimum de fabrication	Total	Poids par pers	Commentaire
Salade de fruits exotique aux parfums des îles	5,50	10 parts	55,00	200g	Selon saison et disponibilité fournisseurs
Brochettes de fruits exotique 15 cm (1 pièce)	2,60	10 parts	26,00		Selon saison et disponibilité fournisseurs
Flan coco ramequin individuel alu	5,30	10 parts	53,00	33ml	
Blanc mangé coco ramequin individuel alu	4,70	6 parts	28,20	33ml	
½ Ananas aux fruits exotiques	7,50	4 parts	30,00		Mangue, papaye, kiwi, litchi
Boule de banane plantain au sucre X 4 pièces	4,20	4 parts	16,80	160g	
Boule de banane plantain Sce au chocolat et aux parfums des îles (5 pièces par personne)	5,80	4 parts	23,20	250g	Création Tok Kréyol

Pâtisseries délai de 7 jours

Mont blanc	Ø 24 6–8 parts **28,00**	Ø 28 10-12 parts **32,80**	//////////// //////// /// ////////	Tourment d'amour	Ø 24 6–8 parts **28,00**	Ø 28 10-12 parts **32,80**
Gâteau ananas	Ø 24 6–8 parts **28,00**	Ø 28 10-12 parts **32,80**	//////////// //////// /// ////////////	**Gâteau coco**	Ø 24 6–8 parts **28,00**	Ø 28 10-12 parts **32,80**
Gâteau Choco Coco	Ø 24 6–8 parts **28,00**	Ø 28 10-12 parts **32,80**	//////////// //////// /// ////////////	**Gâteau Madras**	Ø 24 6–8 parts **28,00**	Ø 28 10-12 parts **35,80**

Tarte Exotique (Mangue, ananas, Kiwi)	**Ø 20** **4 parts** **15,80**	**Ø 24** 6 parts **23,80**	**Ø 28** 8 parts **30, 50**	//////////// //////////// ////////////	**Tarte ananas**	**Ø 20** **4 parts** **14,80**	**Ø 24** 6 parts **21,80**	**Ø 28** 8 parts **26, 80**

Petits Feuilletés confitures

Désignation	Prix unitaire	Minimum de fabrication	Total
2 Confitures Aux Choix : Coco, Banane, Goyave, goyave	1,30	20 pièces	26,00

Chocolat Antillais	20 cl x pers	Litre	15,00

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
☎ 01.48.52.58 04 📱 07.81.07.81.71
💻 L-t-k1@hotmail.fr

Cuisine Antillaise & Créole. d'antan & Créative. Fabrication artisanale . Cuisine Française & du Monde

Buffet froid. Compatible avec la page hors - d'œuvre & amuse bouche

Désignation	Prix unitaire	Minimum de fabrication	Total	Poids	Commentaire
Riz exotique + salade de poulet aux épices kréyols	6,00	5 parts	30,00	1,250	
Riz exotique + salade de poisson	6,80	5 parts	34,00	1,250	Maïs, haricots rouges, poivron vert, oignos, curcuma
Semoule exotique + salade de poulet	6,00	5 parts	30,00	1,250	Maïs, haricots rouges, poivron vert, oignos, curcuma
Semoule exotique + salade de poisson	6,80	5 parts	34,00	1,250	Maïs, haricots rouges, poivron vert, oignos, curcuma
Salade de filet de poisson au combava	5,80	5 parts	29,00	750g	Oignon, cives, ail
Salade de poulet fumé aux épices créoles	5,50	5 parts	27,50	750g	Oignon, cives, ail, grain de cumin, maïs, poivron vert
Cuisse de poulet entière aux épices kréyols	4,40	5 parts	22,00	///////	Vanille, cannelle, muscade, ail, oignon, cive
Pilon de poulet piquant	2,80	10 pièces	28,00	///////	Oignon, cives, ail, grain de cumin, piment
Pilon de poulet piquant pané	3,80	10 pièces	38,00	///////	
Rôti de porc échine aux épices kréyols	5,80	6 parts	34,80	1,000	Vanille, cannelle, muscade, ail, oignon, cive
Salade de lamelles de porc au combava	4,80	5 parts	24,00	750g	Oignon, cives, ail, grain de cumin, poivron rouge

Pour Info !!

Les prix indiqués de tous les produits de la mer, agneau, cabri , coq, lapin sont donnés à titres indicatif.

En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier le tarif de tious ses produits , les cuissons et de supprimer des désignations sans préavis.

Produits à la pesée : base de calcul pour 1kg de boudin 1kg + 150g total 1,150 / Acras 1, 080 le poids sera réactualiser le jour de la pesée