Cocktail & Vin d'honneur

Cocktail Évasion
salé / sucré

à partir de **18,00€ HT**
min 8 pièces/pers
(6 salées, 2 sucrées)

Eau plate / Planteur / Softs

- **Accras** (morue / crevettes / poulet coco)
- **Samoussas** (poulet boucané / cabri / poisson / fromage / végétariens)
- **Mini Bokits** (morue / poulet / hareng / jambon-fromage)
- **Pâtes créoles** (viandes / poisson / crabe)
- **Navettes fourrées** (thon / saumon / jambon noël)
- **Tartines créoles**
- **Mini tourment d'amour**
- **Pâtes sucrés** (goyave / coco / banane)

Cocktail Prestige
salé / sucré

à partir de **24,00€ HT**
min 10 pièces/pers
(8 salées, 2 sucrées)

Eau plate / Planteur / Softs

- **Accras** (morue / crevettes / poulet coco)
- **Samoussas** (poulet boucané / cabri / poisson / fromage / végétariens)
- **Mini Bokits** (morue / poulet / hareng / jambon-fromage)
- **Pâtes créoles** (viandes / poisson / crabe)
- **Navettes fourrées** (thon / saumon / jambon noël)
- **Tartines de bananes pesées**
- **Verrines diverse**
- **Bouchée au concombre** (thon / crevettes)
- **Mini tourment d'amour**
- **Pâtes sucrés** (goyave / coco / banane)

Cocktail Découverte

à partir de **31,00€ HT**
min 12 pièces/pers
(8 salées, 2 sucrées)

Softs / Eau / Cocktail / Planteur

- **Accras** (morue / crevettes / poulet coco)
- **Samoussas** (poulet boucané / cabri / poisson / fromage / végétariens)
- **Mini Bokits** (morue / poulet / hareng / jambon-fromage)
- **Pâtes créoles** (viandes / poisson / crabe)
- **Navettes fourrées** (thon / saumon / jambon noël)
- **Tartines créoles**
- **Tartines de bananes pesées**
- **Verrines diverse**
- **Mini burgers divers**
- **Mini sandwichs divers**
- **Mini tourment d'amour**
- **Mini Mont-Blanc**
- **Pâtes sucrés** (goyave / coco / banane, etc...)





Contact

+33 6 34 37 33 01

contact@akapwela.com

1 rue du Pont,
27600 Gaillon, France

Suivez-nous sur
facebook

www.akapwela.com

N° SIRET 88436786300013 Code APE: 5621Z



A Ka Pwel' La
TRAITEUR ANTILLAIS



Banquet
Repas d'affaires
Baptême
Mariage
Anniversaire
Cocktails

Menu Tendance

à partir de 48,00€ HT

Entrée :

– Cheesecake d'avocat au poisson
– Féroce d'avocat est son achards de légumes curry
– Croustillant de saumon
– Velouté de giraumon

Plats :

*avec 2 accompagnements**

– Navarin d'agneau
– Boeuf parfumé au gingembre
– Colombo de cabri
– Poisson grillé (dorade ou capitaine)

**gratin d'igame – gratin de patate douce – gratin de christophines – gratin de pomme de terre à la patate douce - mousseline de patate douce au potimarron – riz créole – riz madras – riz djon-djon*

Desserts :

– Joconde mangue passion et 2 assortiments de mignardises
– Sorbet (coco / mangue / goyave / passion)

(Eau plate et gazeuse, pain et café ou thé compris)



Menu Prestige

à partir de 60,00€ HT

Entrée :

– Cheesecake d'avocat au poisson
– Féroce d'avocat est son achards de légumes curry
– Croustillant de St Jacques à l'antillaise
– Croustillant de Langoustines

Plats :

*avec 2 accompagnements**

– Navarin d'agneau
– Boeuf parfumé au gingembre
– Colombo de cabri
– Poisson grillé (dorade ou capitaine)
– Fricassé de Gambas
– Noix de Veau poêlé à la muscade

**gratin d'igame – gratin de patate douce – gratin de christophines – gratin de pomme de terre à la patate douce - mousseline de patate douce au potimarron – riz créole – riz madras – riz djon-djon*

Desserts :

– Joconde mangue passion et 2 assortiments de mignardises
– Sorbet (coco / mangue / goyave / passion)
– Tiramisu au fruits exotiques
– Bavarois à la mangue
– Pana cotta passion / mangue

(Eau plate et gazeuse, Vins, pain et café ou thé compris)

Menu Haut de Gamme

à partir de 78,00€ HT

Entrée :

– Cheesecake d'avocat au poisson
– Féroce d'avocat est son achards de légumes curry
– Croustillant de St Jacques à l'antillaise
– Croustillant de Langoustines

Plats :

*avec 2 accompagnements**

– Langoustes grillées
– Souris d'agneau
– Navarin d'agneau
– boeuf parfumé au gingembre
– Colombo de cabri
– Poisson grillé (dorade ou capitaine)
– Fricassé de Gambas
– Noix de Veau poêlé à la muscade
– Fricassé de coq à l'antillaise
– Fricassé de Lambis au lait coco
– Fricassé de Chatrou (Poulpe)

**gratin d'igame – gratin de patate douce – gratin de christophines – gratin de pomme de terre à la patate douce - mousseline de patate douce au potimarron – riz créole – riz madras – riz djon-djon*

Desserts :

– Joconde mangue passion et 2 assortiments de mignardises
– Sorbet (coco / mangue / goyave / passion)
– Tiramisu au fruits exotiques
– Bavarois à la mangue
– Entremet coco / mangue
– Entremets pistache vanille
– Pana cotta passion / mangue
– Tiramisu fruits exotiques

(Eau plate et gazeuse, Vins, Champagnes,
pain et café ou thé compris)