



TRAITEUR

*Saveurs locales
et inspirations du monde*

Depuis 2017, Le P'ti Olivier propose un service traiteur artisanal sur l'ensemble de la Martinique. Notre engagement : concilier cuisine gourmande et alimentation santé, en mettant à l'honneur les saveurs locales et les inspirations du monde.



PRODUITS LOCAUX
ET DE SAISON



INSPIRATIONS
DU MONDE



SERVICE TRAITEUR
SUR-MESURE

Votre service de traiteur basé à Fort-de-France,
sur l'ensemble de l'île.

1

LES FORMULES APÉRITIFS / COCKTAILS

- **Mini tartelettes**
(poisson, poulet ou légumes) - 2/pers. 3,40 €
- **Mini burgers** (poulet, saucisses fumées,
crème de fromage) - 2/pers. 3,40 €
- **Mini burgers Boeuf** - 2/pers. 3,80 €
- **Mini brochettes de légumes** - 2/pers. 3,50 €
- **Mini brochettes de légumes & fromage** - 2/pers. 3,80 €
- **Manchons de poulet**
(BBQ, Tex Mex, miel & cumin) - 2/pers. 1,80 €
- **Sablés au thym**
(crème de fromage, caviar d'aubergine, etc.) - 2/pers. 3,80 €
- **Mini Empanadas** (poulet, fromage ou végétarien) - 2/pers. 2,30 €
- **Mini Empanadas au bœuf** - 2/pers. 2,40 €
- **Cookies salés** (thon au curry, bacon, quinoa, etc.) - 2/pers. 3,80 €
- **Mini pizza** (jambon fromage ou légumes) - 2/pers. 2,00 €
- **Muffins salés** (tomates confites, olives ou bacon) - 2/pers. 2,50 €
- **Variétés de mini feuilletés**
(saucisses, sardines, poulet, poisson) - 2/pers. 2,80 €
- **Petits choux salés farcis** - 2/pers. 3,50 €
- **Tartinades à partager** (houmous, guacamole,
tapenade, rillettes, salsa de tomate, etc.) - 8 à 10/pers. 24,00 €



LES VERRINES :

- **Poisson cru mariné** (ceviche, tartare, à la tahitienne) 4,10 €
- **Salade de quinoa à l'orientale**..... 3,90 €
- **Taboulé libanais**..... 3,80 €
 - **Pickles**..... 3,80 €
 - **Crevettes et avocat**..... 4,10 €
 - **Poisson fumé aux agrumes** 4,60 €
 - **Morue et légumes peyi**..... 4,10 €



2

LES ENTRÉES

- Féroce d'avocat (*morue, poulet boucané ou végétarien*)4,50 €
- Terrine tricolore aux légumes.....4,10 €
- Poisson cru mariné (*ceviche, tartare, à la tahitienne*)4,80 €
- Persillade de chatrou4,65 €
- Terrine de poulet boucané4,90 €
- Dahl de pois chiches aux épices4,10 €
- Pain de poisson et sauce gourmande - 8 à 10/pers.28,00 €
- Tartinades à partager (*houmous, caviar d'aubergines, guacamole, tapenade, rillettes, salsa de tomate,...*) - 8 à 10/pers.28,00 €
- Crumbles salés aux légumes.....4,10 €



3 LES PLATS

LES PLATS PRINCIPAUX:

- Wok de légumes (poulet, poisson ou bœuf)..... 14,50 €
- Lasagnes (bœuf, poulet, poisson ou végétarien)..... 14,65 €
- Couscous (poulet/merguez, poisson ou végétarien) 15,50 €
- Filet de poisson à la citronnelle et lait de coco 15,55 €
- Aiguillette de poulet aux épinards et noix de cajou..... 11,65 €
- Steak de thon en croûte (pistache, avoine, etc.)..... 16,65 €
- Brochettes (poulet ou poisson) 10,50 €
- Brochettes de bœuf..... 14,25 €
- Gigot d'agneau (aux épices, fruits confits ou façon tajine) 16,50 €
- Giraumon farci (poulet, poisson ou végétarien)..... 15,85 €
- Giraumon farci au bœuf 17,55 €
- Magret de canard (aux figues confites, au miel ou laqué) 18,50 €
- Filet de poisson pané à la farine de manioc..... 14,50 €
- Tajine de poulet revisitée façon locale 14,50 €
- Blanquette de volaille..... 15,50 €
- Blanquette de veau ou de la mer 17,50 €
- Gambas poêlées à l'ail (sauce fruit de la passion) 18,90 €

LES ACCOMPAGNEMENTS (2 AUX CHOIX) :

- Purée de légumes peyi (selon saison)
- Gratin de légumes peyi (selon saison)
- Riz au curcuma
- Riz arrangé
- Poêlée de légumes
- Gratin de pâtes



4

LES DESSERTS

- Tiramisu (*classique, champagne, chocolat noisette, spéculoos*)..... 5,75 €
- Moelleux au chocolat 4,65 €
- Fondant au chocolat..... 4,30 €
- Profiteroles 5,10 €
- Salade de fruits 4,15 €
- Mini brochettes de fruits 2,40 €
- Cheesecake (*fruit de la passion, vanille peyi, citronnelle, etc.*) 4,30 €
- Mousse chocolat romarin..... 4,25 €
- Carotte cake orange curcuma..... 4,15 €
- Crumble de fruits..... 4,95 €



*Les douceurs pour
finir en beauté !*



5

NOS ENGAGEMENTS



PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Nous privilégions les produits frais, locaux et de saison pour des plats gourmands et responsables.



INSPIRATIONS DU MONDE

Des recettes d'ici et d'ailleurs pour faire voyager vos papilles à chaque bouchée.



SERVICE TRAITEUR SUR-MESURE

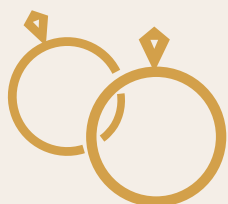
Mariages, anniversaires, séminaires, événements privés ou professionnels : nous nous adaptons à vos besoins.

*Faites de chaque événement
un moment inoubliable !*



6

POUR TOUTES VOS OCCASIONS



Mariages



Anniversaires



Événements professionnels



Réunions de famille



Cocktails & réceptions



*Un service traiteur à votre écoute,
des plats faits maison avec passion !*

LES FORMULES

- Formule basique à partir de 34 €/personne
- Formule premium à partir de 44 €/personne



7

CONTACTEZ-NOUS



Nous réalisons tout type d'événements jusqu'à 100 personnes. Pour toute demande, contactez-nous avec les détails de votre événement : date, lieu, nombre de convives, type de prestation (apéritifs, plats, desserts), régime alimentaire spécifique. Un simple appel ou un message pour nous présenter vos envies, vos contraintes, vos goûts et nous élaborerons ensemble un devis.



0696 538 533
0694 05 76 77



leptiolivier972@gmail.com



leptiolivier.com



Fort-de-France, Martinique



@leptiolivier972

*Parce que la santé,
c'est d'abord mieux
manger.*