

Nos plats

Tous les plats sont servis avec le riz et la sauce piquante. Commande à partir de 10 parts.

Rougail saucisses

10 € la part

Le plat du dimanche à La Réunion. Saucisses fumées mijotées longuement dans une sauce tomate parfumée au gingembre, au curcuma, à l'oignon et au thym.

Rougail morue

12 € la part

Morue dessalée et effeuillée, tomates fraîches, oignons et gingembre. Un classique créole franc et iodé.

Cari poulet

10 € la part

Le cari de base de la cuisine réunionnaise : poulet doré puis mijoté avec oignon, ail, gingembre, curcuma et tomate.

Poulet massalé

10 € la part

Poulet au massalé, le mélange d'épices grillées de l'océan Indien : coriandre, cumin, girofle, cannelle. Chaleureux et très parfumé.

Poulet coco

10 € la part

Poulet fondant au lait de coco, adouci par les épices. Le plat qui met tout le monde d'accord, y compris les enfants.

Poulet ananas

10 € la part

Sucré-salé créole : poulet mijoté et ananas caramélisé. Surprenant et redoutablement efficace en buffet.

Poulet colombo

10 € la part

Poulet au colombo, épice des Antilles adoptée dans tout l'océan Indien. Rond, doux, légèrement acidulé.

Curry de dinde

10 € la part

Dinde mijotée au curry, une viande légère qui passe très bien en repas d'entreprise et en grande tablée.

Porc colombo

10 € la part

Échine de porc mijotée au colombo jusqu'à s'effiloche, dans une sauce généreuse.

Porc ananas

10 € la part

Porc caramélisé à l'ananas, l'accord sucré-salé qui fait la signature de la cuisine des îles.

Lentilles boucané

10 € la part

Lentilles fondantes et poitrine de porc fumée au bois : le boucané. Le plat réunionnais le plus réconfortant qui soit.

Bœuf massalé

10 € la part

Bœuf longuement mijoté au massalé, jusqu'à ce que la viande se défasse à la cuillère.

Cari d'agneau

12 € la part

Agneau en cari, relevé de gingembre frais et de curcuma. Une valeur sûre pour les repas de fête.

Cari poisson ou crevettes

12 € la part

Cari de poisson (espadon selon arrivage) ou de crevettes, monté sur un massalé léger pour ne pas couvrir le produit.

Crevettes coco

12 € la part

Crevettes nacrées dans un lait de coco parfumé au combava et au gingembre. Le plat le plus demandé sur les buffets.

Entrées et apéritif

Samoussas

Pliés et frits à la commande. Six garnitures : thon, porc, poulet, poisson, fromage et végétarien.

1 € la pièce

Accras de morue

Beignets de morue moelleux au cœur, croustillants dehors. Ils ne survivent jamais longtemps à l'apéritif.

7 € les 16

Bouchons

Les petites bouchées vapeur réunionnaises, héritage chinois de l'île. Servies avec leur sauce.

5 € les 6

Pour trinquer

Punch planteur

Notre planteur maison, préparé la veille pour que les fruits aient le temps de parfumer le rhum.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

12 € le litre

Nos trois menus

Entrée, plat au choix et dessert. Prix par personne.

Menu Créole

18 €

ENTRÉE

Salade d'accras de morue · 2 samoussas au choix

PLAT AU CHOIX

Cari poisson ou crevettes · Poulet coco, ananas, massalé ou colombo · Porc, dinde ou rougail saucisses

DESSERT

Salade de fruits de saison

COMPRIS

Riz et sauce piquante

Menu Lagon

24 à 26 €

Le prix haut s'applique avec un plat poisson, crevettes ou morue.

ENTRÉE

Assiette de brochettes de crevettes à la plancha · 2 samoussas au choix · Accras de morue

PLAT AU CHOIX

Poulet colombo · Curry de dinde · Bœuf massalé · Crevettes coco · Cari d'agneau

DESSERT

Salade de fruits exotiques selon la saison · Part de gâteau

COMPRIS

Riz et sauce piquante

Menu Volcan

28 à 30 €

Le prix haut s'applique avec un plat poisson, crevettes ou morue.

ENTRÉE

Crevettes coco · 2 samoussas au choix · Accras de morue

PLAT AU CHOIX

Bœuf massalé · Cari d'agneau · Cari crevettes ou poisson (espadon) · Curry de dinde aux cèpes

DESSERT

Salade de fruits de saison · Part de gâteau

COMPRIS

Riz et sauce piquante

En supplément

Le service, la vaisselle et le pain ne sont jamais compris dans nos prix. Pain 1 € et vaisselle 0,40 € par personne, service sur devis.

Pain

Pain frais du jour, compté par convive.

1 € par personne

Vaisselle

Assiettes et couverts en carton et en bois. Solide, propre et compostable.

0,40 € par personne

Service à table

Une ou plusieurs personnes pour dresser, servir et débarrasser. Chiffré selon la durée et le nombre de convives.

sur devis

Conditions

Commande à partir de 10 parts, 4 à 5 jours à l'avance.

Déplacement jusqu'à 50 km autour de Montpeyroux (24) : 5 € jusqu'à 10 km, 10 € au-delà. Plus loin, sur devis.

À partir de 50 convives, nous cuisinons sur le lieu de l'événement.

Devis valable 1 mois. 30 % d'acompte à la signature, solde à la livraison.

Règlement en espèces avec reçu, par chèque ou par virement.

Notre sérieux

Karine Danna est titulaire de la formation obligatoire à l'hygiène alimentaire (HACCP).

L'entreprise est couverte par une assurance responsabilité civile professionnelle.

SIRET 51134341000037 · RCS Bordeaux · Code APE 4789Z

Devis gratuit sous 48 h sur lepaille-en-queue.fr/devis.html

06 27 35 23 28 · contact@lepaille-en-queue.fr

Tarifs au 31/07/2026, susceptibles d'évoluer. Seul le devis nominatif fait foi.