

Pour vos BANQUETS !

Avez-vous pensé aux repas à Thème?

*Nous proposons les décors antillais
autour de plats exotiques.*

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT...

*À l'occasion d'un anniversaire, d'un
baptême ou d'une communion, pour
passer une soirée sympa entre amis...*

**Nous proposons des tenues créoles, des
nappes madras** en location.

QUE DEVEZ-VOUS SAVOIR D'AUTRE ?

Je vous apporte un sourire, de la
convivialité et le savoir faire de mes aïeux
martiniquais. Ma devise est de privilégier
la proximité. Ma vitrine est en partenariat
avec des commerces (Un commerce par
commune et des animations périodiques).

**Je suis présente sur le marché du
dimanche matin à OUDON...**

Nos partenaires :

1. Petit livre entre amis

Rédaction de votre biographie.

Qui n'a pas rêvé d'offrir un jour le roman de sa vie
à ses enfants, à ses proches ?

<http://www.petit-livre.fr>

Contactez Gildas Chevalier au **06.32.22.96.22**

2. NANOU CREATION

12 Le Hameau du Poirin
49270 St SAUVEUR DE LANDEMONT
☎ : 06 85 50 86 63

Nanoucreation49@orange.fr

<http://nanoucreation49.unblog.fr/>

SIRET RCS.ANGERS 334 464 310 00021 APE : 5610C

3. Réseau social

Venez me rejoindre sur Facebook



Plan de situation :



NANOU CREATION

TRAITEUR CREOLE EXOTIQUE



*Venez me rencontrer à mon
magasin
ST SAUVEUR DE LANDEMONT
Les vendredis et samedis
sur Rdv*

<http://nanoucreation49.unblog.fr/>



**Passez commande
au 06 85 50 86 63...!**

NANOUCREATION

Vous voudrez sans doute personnaliser vos repas pour des festivités, nous vous proposons :

DES REPAS

Élaborés sur devis.

DES PREPARATIONS POUR PUNCH

Les cocktails de Nanou à base d'un sirop de préparation :

Les sirops pour punch sont confectionnés par NANOUCREATION selon les recettes de la Martinique natale. Le litre de sirop permet de servir 3 à 4 litres d'apéritif aux différents parfums. (Vanille, citron vert, gingembre, ananas, piment, fruit de la passion, banane, mangue, orange ...)

Commande >à 10l (nous consulter)

DES APERITIFS DINATOIRES

18 salés par convive.

Accras de morues (4) de carotte (4), boudins créoles cocktail (8), nems (2).

DES PLATS TYPIQUES

Pour vos salés,

Accras de morue / cabillaud /moule / saumon / carotte (brochette de 6)

Beignet de crevette

Samoussa

Feuilleté créole

Boudin créole

Boudins créoles cocktail (30 unités)

Pour vos entrées,

Nem créole (poulet/crabe/crevette)

Poivron (crabe/bœuf/crevette)

Crabe créole (coquille)

Crevettes grillées sauce antillaise

Chiquetaille (poulet /morue /hareng séché)

Pour vos repas exotiques,

Colombo au riz parfumé (Poulet / Porc / Agneau)

Brochette sauce antillaise au choix

- Poulet, tomate, pruneau, poivron.
 - Dinde, tomate, poivron, oignon.
 - Porc, tomate, ananas, poivron, oignon.
- Couscous et ses légumes / paëlla

Pour les accompagnements créoles,

Au choix :

Dachine / Igname / Tinin vert / Banane jaune / Banane verte / Patate douce / Christophine ...

Pour les sauces créoles,

Piment confit maison (huile, piment, carotte, oignon...) (0.5 l)

Piquante (0.5 l)

Hareng saur (0.5 l)

Pour votre carré des délices,

Rocher coco au rhum

Pâtisserie (Banane / Goyave / Coco / Pomme cannelle...)

Assortiment des îles (formule)

Corbeille de fruits exotiques

UNE ANIMATION ORIGINALE

Nous offrons plus qu'un simple service. Aussi pourquoi ne pas nous contacter aujourd'hui ?

UN LIVRE D'OR

Vous pouvez consulter les avis de nos clients en parcourant le livre d'or sur le blog de NANOUCREATION TRAITEUR CREOLE :

<http://nanoucreation49.unblog.fr/>