

Nous vous proposons une
gamme variée de plats
issus de la cuisine
Marocaine Traditionnelle.



Nos légumes proviennent du
marché et nos viandes du
marché couvert de Libourne.

Commander 48 heures à
l'avance, à venir chercher sur
place, livraison gratuite à
partir de 12 personnes.



06.89.26.70.30



39 route de créon
33750 St Germain du Puch



contact@cuisinederoukia.fr



LA CUISINE DE
ROUKIA

CUISINE MAROCAINE DE TRADITION

ENTRÉES

5€ la part

Poivrons grillés, tomates, citrons confits, ail, coriandre, persil.

Poivrons grillés marinés à l'huile d'olive et à ail.

COUSCOUS ROYAL

12€ la part

Aux 3 viandes & 12 légumes:

Agneau, poulet, merguez. Courgettes, patate douce, navets, céleri, carottes, citrouille, fèves, petits pois, oignons, chou, pois chiche, pommes de terre.
Sauce piquante pour les plus courageux.

TAJINES

12€ la part

Poisson, agneau, boeuf ou poulet avec légumes de saison:

Carottes, fèves, patates douces, coings, citrons confits, courgettes, olives roses, pommes de terre, haricots vert, petits pois, chou-fleur, safran, ail, épices, persil & coriandre.

PLATS DE FÊTE

15€ la part

Tajine de Daurade Royale :

Daurade au four, légumes, safran, épices.

Calamars frais farcis:

Fruits de mer, vermicelles chinois, sauce à la tomate, olives vertes, citrons confits, safran & coriandre.

Pastilla: poulet ou pigeon

Oignons confits, amandes, œufs, cannelle, safran, persil. Tourte sucrée-salée.

Tajine de Sardines:

13€ la part

Boulettes de sardines fraîches, sauce à la tomate, pommes de terre, carottes, persil & coriandre.

THÉ & DOUCEURS

5€ la part

Assortiment de 5 pâtisseries marocaines élaborées à base de miel, d'amandes, de noix de coco, de noix ou de citron.

Ghribä, Briouates, Chbakâ, Fekkas, Cornes de Gazelle. Thé à la menthe traditionnel.

MÉCHOUÏ CAÏDAL

30€ le menu

Disposition de citernes coupées en deux pour recueillir la braise sans endommager votre jardin. Agneau cuit à la broche, découpé sous vos yeux accompagné de cumin et paprika doux.

Servi en buffet avec 2 entrées.
2 accompagnements au choix parmi les propositions suivantes:

Tatchouka:

poivrons verts & rouges grillés, sauce tomate, cumin et gingembre.

Zalouck:

aubergines, ail, compotés à l'huile d'olive, sauce tomate, cumin et gingembre.

Tajine Berbère:

assortiments de légumes, cannelle, safran, cumin et gingembre.

Saugrenade:

pommes de terre ou courgettes, sauce tomate, safran, cumin et gingembre.

Haricots "Mogette":

sauce tomate, cumin, gingembre, safran.

Et 4 pâtisseries marocaines par personne, accompagnées de thé à la menthe.

