

Pack service buffet



Basic

1 ENTRÉE

3 PLATS

3 GARNITURES

1 DESSERT

OPTIONS SERVEURS +
SERVICE = 120 € PAR
SERVEUR



Standard

2 ENTRÉES

4 PLATS

3 GARNITURES

1 DESSERT

1 COCKTAIL SANS
ALCOOL

OPTIONS SERVEURS +
SERVICE = 120 € PAR
SERVEUR



Premium

3 ENTRÉES

5 PLATS

3 GARNITURES

2 DESSERTS

1 COCKTAIL SANS ALCOOL

OPTIONS SERVEURS
COMPRISE

Choisissez voire menu



ENTRÉES/DESSERTS

MINI QUICHES DE BŒUF
ÉPICÉS

SALADE COMPOSÉ

VERRINE AVOCAT
SAUMON OU CREVETTE
(+1€)

MINI PIZZA

BEIGNETS AFRICAINS

VERRINE OU
BROCHETTES DE
FRUITS

MOELLEUX CHOCO

PLATEAU DE FRUITS
(+1€)

MINI TARTELETTES
FRAISES

PLATS

POULET BRAISÉ (CUISSSES, AILES OU
PILONS)

BROCHETTES DE BŒUF

CÔTELETTES BRAISÉ OU GIGOT
(+2€)

POISSONS BRAISÉ

MAKAYABU (MORUE SALÉE)

YASSA POULET (+1€)

MAFÉ POULET (+1€)

SAKA SAKA

MADESU (HARICOTS BLANCS
OU ROUGES)

MENU ENFANT : 15 €

GARNITURES/BOISSONS

ALLOCO BANANES PLANTAINS

PATATES DOUCES

RIZ BLANC

RIZ CANTONNAIS

CHIKWANGUE (MANIOC)

SAUTÉ DE LÉGUMES

JUS DE BISSAP

JUS DE GINGEMBRE

COCKTAIL SEL & LUMIÈRE

MOJITO PASSION, MOJITO
CLASSIC OU FRAISE

INFORMATIONS

PAIEMENT

**ACOMPTE DE 40%
OBLIGATOIRE**

RESTE À RÉGLER EN
PLUSIEURS FOIS OU AU
COMPTANT MAX 30 JOURS
AVANT LA DATE

FRAIS DE DEPLACEMENT
NON COMPRIS

**DÉGUSTATION POSSIBLE
40€/PERS**

SERVICE

VIANDE FRANÇAISE

PLATS FAIT MAISON

VIANDE HALAL POSSIBLE À LA DEMANDE

PLATS CHAUFFANTS 15€ PAR PLAT

SI PRESTATION LIVRAISON UNIQUEMENT
LE MATÉRIEL EST À RESTITUER
À LA CHARGE DU CLIENT

(CAUTION DEMANDÉ)

OPTIONS SERVICE

FORFAIT SERVICE 5H :

120€ PAR SERVEUR

**AU DÉLÀ DE 5H L'HEURE
SUPPLÉMENTAIRE
EST FACTURÉ**



Pack service à table



Basic

- 1 ENTRÉE
- 1 PLAT



Standard

- 1 ENTRÉE
- 1 PLAT
- 1 DESSERT
- 1 FROMAGE



Premium

- 1 ENTRÉE
- 2 PLATS
- 2 DESSERTS
- 1 FROMAGE

Nos formules ne comprennent pas les extras cités à la dernière page (service, serveurs etc)

Choisissez voire menu



ENTRÉES / DESSERTS

TARTARE AVOCAT
SAUMON

MINI QUICHE DE BŒUF

ASSIETTE AVOCAT
CREVETTES

TOAST DE FOIE GRAS
CONFITURE DE FIGUE

VERRINE DE FRUITS

MOELLEUX CHOCOLAT

PLATEAU DE FRUITS DE
SAISON

TIRAMISU
(SPÉCULOS OU ORÉO)

PLATS

SOURIS D'AGNEAU
CARAMÉLISÉE & PURÉES DE
PATATES DOUCES

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI &
GRATIN DAUPHINOIS

FILET DE SAUMON - RIZ
PARFUMÉ, SAUCE AU BEURRE

SAKA-SAKA (PONDU) - MORUE
RIZ BLANC OU MANIOC

HARICOT BLANC
BROCHETTES DE BŒUF
RIZ BLANC OU MANIOC

ENFANTS / BOISSONS

MENU ENFANT 20€

AILES DE POULET
BANANE PLANTAIN

MINI BROCHETTES DE BŒUF
RIZ CANTONNAIS

ESCALOPE DE POULET
PÂTES

JUS DE BISSAP

JUS DE GINGEMBRE

INFORMATIONS

PAIEMENT

ACOMPTE DE 40% OBLIGATOIRE

RESTE À RÉGLER EN
PLUSIEURS FOIS OU AU
COMPTANT MAX 30 JOURS
AVANT LA DATE

FRAIS DE DEPLACEMENT
NON COMPRIS

**DÉGUSTATION POSSIBLE
40€/PERS**

SERVICE

VIANDE FRANÇAISE

PLATS FAIT MAISON

VIANDE HALAL POSSIBLE
À LA DEMANDE

KIT VAISSELLE 5€

OPTIONS SERVICE

FORFAIT SERVICE 7H :

180€ PAR SERVEUR



SELLUMIERETRAITEUR



SELLUMIERETRAITEUR



07 68 54 39 81

