

PÂTISSERIE ABIDJANAISE
— LE TRAITEUR —



Menu

SERVICE TRAITEUR

12 Rue du chevalier de Clieu – Zone 3 Marcory 01 BP 1056 Abidjan 01

Tel : (+225) 2721254273 / 74 - (+225) 2721355340 – Cel : (+225) 0707075340 – (+225) – Fax : (+225) 2721353003

 traiteurabidjanaise@adealci.com –  Pâtisserie Abidjanaise –  Pâtisserie-Abidjanaise

Nos Buffets

TRADITION
EXOTIQUE
AFRICAIN
BARBECUE
CAMPAGNARD
MEDITERRANEEN
PRESTIGE
ENTREPRISE

Service à l'assiette

MENU – 27 500 FCFA H.T

MENU – 36 500 FCFA H.T

Tradition

Hors boisson

De 50 à 99 personnes : Faire 3 choix dans le buffet froid

BUFFET FROID

Médailleur de volaille aux champignons
Rôti de porc sauce tartare
Terrine de sole au basilic
Salade César
Crudités

BUFFET CHAUD

Filet de bœuf en croûte sauce au choix, poivre, forestière ou béarnaise
Méti-mélo de poissons et crustacés, sauce beurre blanc ou beurre rouge
Sauté de volaille ou gingembre et citronnelle

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois
Haricots verts persillés
Riz blanc

DESSERTS

Assortiments d'entremets : Forêt noire, mousseline vanille, délice fraise
Salade de fruits frais
Mini pâtisseries

TARIFS DEGRESSIFS H.T

(par personne)

50 à 99 participants	19 000 FCFA
100 à 199 participants	18 200 FCFA
200 à 299 participants	16 700 FCFA
300 participants et +	16 600 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 50 personnes

Passé le délai de confirmation de 72h avant la prestation aucun tarif dégressif n'est applicable.

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Exotique

Hors boisson

De 50 à 99 personnes : Faire 3 choix, dans les buffets froids, chauds et accompagnements

BUFFET FROID

Salade de blanc de volaille à la noix de coco
Salade de vermicelles au bœuf épicé
Terrine de barracuda à l'aneth
Mérrou mariné à la tahitienne
Salade thaï aux crevettes

BUFFET CHAUD

Rougaille de crevettes et d'espadon à la mauricienne
Travers de porc au miel et sésame
Emincé de poulet à la citronnelle
Colombo d'agneau des Antilles
Sauté de bœuf au soja

ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de légumes croquants
Haricots rouges à la créole
Gratin de patates douces
Riz cantonnais

DESSERTS

Vacherin aux fruits exotiques : sorbets coco, ananas, meringue et nougatine au sésame
Bavarois passion et citron vert
Salade de fruits frais

TARIFS DEGRESSIFS H.T (par personne)

50 à 99 participants	20 000 FCFA
100 à 199 participants	19 300 FCFA
200 à 299 participants	18 600 FCFA
300 participants et +	17 900 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 50 personnes

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin


PÂTISSERIE ABIDJANAISE
— LE TRAITEUR —

Africain

Hors boisson

(Choisir 3 plats de 50 à 110 personnes, 5 plats au-delà)

BUFFET FROID

Assortiment de crudités comprenant :

Eventail d'avocats, tomates, maïs, céleri, carottes râpées, concombres

BUFFET CHAUD

Boulettes de poulet aux épices, sauce arachide
Papillote de poisson en feuille d'attiéké
Sauce aubergine à la viande de bœuf
Jarret de bœuf sauce graine
Tchep à la daurade rouge
Kédjénou de poulet

Poulet au gingembre ou yassa
Travers de porc grillé
Méchoui découpé sauce aux légumes
Lapin sauce pistache
Riz gras de bœuf

GRILLADES

Poulet braisé à l'ivoirienne
Carpe braisée

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Choisir 3 accompagnements si moins de 100 et 5 au-delà de 100 pers.

Sauce tomate et piment
Igname frite ou bouillie
Jardinière de légumes
Alloco

Oignon et tomates à la vinaigre
Couscous
Riz blanc
Attiéké

DESSERTS

Plateau de fruits locaux
Flan à la noix de coco
Salade de fruits frais

TARIFS DEGRESSIFS H.T

(par personne)

50 à 99 participants	19 000 FCFA
100 à 199 participants	18 200 FCFA
200 à 299 participants	17 400 FCFA
300 participants et +	16 600 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 50 personnes

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Barbecue

Hors boisson

De 50 à 99 personnes : Faire 3 choix dans les buffets froids et accompagnements

ENTREE

Assortiment de crudités comprenant :
Eventail d'avocats, tomates, maïs, céleri, carottes râpées, concombres

BUFFET FROID

Salade de pomme de terre aux lardons et oignons
Terrine de légumes
Salade exotique

Salade niçoise
Salade Suisse

SELECTION DE GRILLADES

Carpe braisée
Brochette kafta
Poulet braisé

Brochette de bœuf
Brochette de calamar
Méchoui farci au couscous sauce légumes
(à partir de 100 personnes)

CONDIMENTS & SAUCES

Oignons / Tomates à la vinaigrette
Oignons grelots / sauce cocktail
Sauce tomate / sauce piment
Sauce tartare / Cornichons
Mayonnaise / Vinaigrette

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes parmentières
Haricots verts persillés
Riz blanc
Attiéké
Alloco

DESSERTS

Assortiment de tartes aux fruits
Mini pâtisseries
Salade de fruits frais

TARIFS DEGRESSIFS H.T

(par personne)

50 à 99 participants	21 000 FCFA
100 à 199 participants	20 300 FCFA
200 à 299 participants	19 600 FCFA
300 participants et +	18 900 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 50 personnes

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Campagnard

Hors boisson

De 50 à 99 personnes : Faire 3 choix dans les buffets froids, chauds et accompagnements
A partir de 100 personnes : Faire 5 choix

BUFFET FROID

Coleslaw : carottes, chou, mayonnaise, citron et persil
Pâté de canard en croûte au poivre vert
Terrine de lapin au piment doux
Galantine de volaille aux pistaches
Marquise de cochonnailles
Terrine de campagne
Rillettes de porc

BUFFET CHAUD

Jambon rôti en croûte, sauce madère
Jarret de veau à la bordelaise
Carbonade de bœuf

Carré de porc rôti à la moutarde
Gigot d'agneau

ACCOMPAGNEMENTS

Champignons sautés
Bouquetières de légumes
Haricots verts persillés
Pommes de terre sautées
Riz blanc

DESSERTS

Assortiment de tartes : citron meringuée, tatin de pommes ou mangues suivant la saison, alsacienne
Mousse au chocolat
Salade de fruits

TARIFS DEGRESSIFS H.T (par personne)

50 à 99 participants	23 000 FCFA
100 à 199 participants	22 500 FCFA
200 à 299 participants	21 800 FCFA
300 participants et +	21 100 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 50 personnes

Passez le délai de confirmation de 72h avant la prestation aucun tarif dégressif n'est pas applicable.

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Méditerranéen

Hors boisson

De 50 à 99 personnes : Faire 3 choix dans les buffets froids, chauds, accompagnements et desserts
A partir de 100 personnes : Faire 5 choix

BUFFET FROID

Brandade de Mérou au chorizo : pomme de terre, mérou, ail, huile d'olive, chorizo
Terrine de poissons à la tunisienne
Taboulé comme au Liban
Gaspachos andalous
Tomates antiboises
Salades grecque

BUFFET CHAUD

Daube de joues de bœuf à la niçoise
Loup de mer en croute sauce vierge
Epaule d'agneau confite au romarin
Pavé de thon à la provençale
Osso Bucco à la milanaise
Couscous royal
Paella

ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes à la provençale
Pomme de terre rôties au four
Haricots verts persillés
Riz au safran
Tagliatelles

DESSERTS

Verrine passion framboise
Verrine trois chocolat
Salade de fruits citron basilic
Crème catalane
Tropézienne
Tiramisu

TARIFS DEGRESSIFS H.T

(par personne)

50 à 99 participants	25 000 FCFA
100 à 199 participants	24 300 FCFA
200 à 299 participants	23 600 FCFA
300 participants et +	22 900 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 50 personnes

Passez le délai de confirmation de 72h avant la prestation aucun tarif dégressif n'est pas applicable.

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Prestige

Hors boisson

BUFFET FROID

Jambon de Bayonne melon et pipette de porto
Terrine de foie gras et queues de gambas rôties
Cascadine de saumon fumé
Sélection de sushis maki
Langouste mayonnaise
Salade périgourdine

BUFFET CHAUD

Carré de veau façon orloff
Filet de bœuf Wellington
Gigot d'agneau import
Filet de saumon au four
Brochettes de gambas
Kédjénou de pintade

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois façon grand-mère
Petit pois à la française
Riz au safran
Choux fleur

DESSERTS

Grand buffet du pâtissier
Salade de fruits exotiques

TARIFS DEGRESSIFS H.T

(par personne)

60 à 99 participants	29 000 FCFA
100 à 199 participants	28 200 FCFA
200 à 299 participants	26 900 FCFA
300 participants et +	25 800 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 60 personnes

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Entreprise

2 entrées, 2 plats, 2 desserts + 1 sucrerie - 1 eau minérale 0.5l

ENTREES

Salade du chef
Salade niçoise
Crudités

Salade de blanc de volaille à la noix de coco
Salade de pommes de terre aux lardons
Salade exotique

PLATS

Emincé de bœuf aigre-doux ou sauce poivre
Pavé de bar sauce maquis
Bœuf bourguignon
Kédjénou de poulet
Poulet Yassa

Brochettes de bœuf, poulet ou poisson
Papillote de morue
Tchap au poisson

ACCOMPAGNEMENTS

Riz blanc
Légumes sautés
Haricots verts persillés
Pommes de terre sautées
Pommes de terre rissolées

Alloco
Attiéké
Igname frite, bouillie
Pomme de terre vapeur

DESSERTS

Tartelette aux fruits
Eclair café ou chocolat
Mousse au chocolat
Plateau de fruits
Religieuse
Choux vanille ou chocolat

TARIFS DEGRESSIFS H.T (par personne)

20 à 50 participants -----18 500 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 20 personnes

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants
Dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Menu

27.500 FCFA

Hors boissons - Servi à l'assiette

1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert au choix. A partir de 20 personnes

ENTREES

Magret de canard séché légèrement fumé et salade fraîcheur à l'huile de noix
Quenelle de mousse de chèvre, trilogie de betterave et toast melba
Œufs durs façon ravigote, asperges vertes et crème fraîche légèrement fumée
Tataki de thon rouge, salade croquante à la coriandre
Terrine de porcelet persillée aux légumes et piccalilli

PLATS

Filet mignon de porc farci aux pruneaux, sauce moutarde à l'ancienne
Médailillon de volaille aux légumes, sa sauce forestière
Pavé de mérou cuit sur sa peau et nage au citron vert
Escalope de veau au jus de veau à la tomate
Filet de bœuf Wellington, sa sauce au poivre

GARNITURES

Riz blanc ou riz safran
Pommes de terre fondantes
Gratins dauphinois
Légumes grillés

DESSERTS

Lingot chocolat sur sablé Breton
Tarte fine pommes + Boule de glace vanille
Cheesecake californien, chantilly, chocolat au lait
Larmes de chocolat aux fruits de la passion

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 20 personnes

Passez le délai de confirmation de 72h avant la prestation aucun tarif dégressif n'est pas applicable.

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant
En dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement
Au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants
Dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Menu

36.500 FCFA

Hors boissons – Servi à l'assiette

1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert Au choix à partir de 20 personnes

ENTREES

Croustillant de fromage de chèvre, salade d'endive et vinaigrette à la framboise
Assiette de trois saumons : gravalax au gingembre, saumon fumé, tartare
Pastilla de caille aux amandes, légumes grillés et jus au piment d'Espelette
Paillason de Saint Jacques au sésame, salade frisée à l'huile de truffe
Terrine de foie gras maison, chutney exotique et brioche grillée

PLATS

Magret de canard glacé au miel et 5 épices, sauce bigarade
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus d'agneau au romarin
Estouffade de joues de bœuf, oignons grelots et lardons
Carré de veau rôti sur l'os au parmesan, sauce soubise
Tournedos de saumon, sauce curry

GARNITURES

Riz blanc et duo de riz sauvage
Ballotin d'haricots verts
Tians de légumes
Pomme Anna

DESSERTS

Macaron aux fraises et crème au citron
Soleil exotique sur tatin de mangues
Plaisir au chocolat lacté et noisettes
Gouttes de chocolat surprise

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan
Minimum de participants : 20 personnes

Passez le délai de confirmation de 72h avant la prestation aucun tarif dégressif n'est pas applicable.

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant
En dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement
Au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants
Dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Formule Boissons Repas

SANS ALCOOL

Sucrerie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale 4 000 FCFA

AVEC ALCOOL

Whisky, Gin, Martini, Campari, Pastis 51 5 500 FCFA
Sucrerie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale

Whisky, J&B, Gin Gordon's, Ricard 7 500 FCFA
Sucrerie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale

SUPPLEMENTS

CHAMPAGNE

Laurent Perrier 40 000 FCFA
Moët & Chandon 60 000 FCFA

FACTURATION EN SUS (Pour les cocktails hors boissons)

Une barre de glace 3 500 FCFA l'unité
Une Glacière de glaçons de 10 kg 10 000 FCFA

Carte de vins disponible

Amuse-bouche : olives, arachides, chips, biscuits apéritifs 2 000 FCFA
Salade - fromage (brie, roquefort, chèvre, comté) 7 000 FCFA
Café capsule + palets fins au chocolat 2 000 FCFA

Comprenant service, matériel et transport sur Abidjan.

IMPORTANT :

Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de nos conditions générales de vente figurant en dernière page de ce livret. L'acceptation de nos devis vaut adhésion à celle-ci. Il sera versé directement Au Maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants Dans les cas suivants :

Repas du midi : à partir de 18h - Repas du soir : 01h du matin

Conditions générales de vente

D'une manière générale, le service traiteur d'ADEAL comprend la fourniture et la mise en place du matériel suivant :

- **pour les Pauses Café** : tréteaux, planches, nappes, jupes et les différents verres
- **pour les Cocktails** : tréteaux, planches, nappes, jupes et les différents verres
- **pour les Repas** : tables, chaises, couverts complets, nappes et les différents verres
- **la Livraison et la disposition des produits commandés**
- **le Service**
- **le Repli**

DELAI DE COMMANDE

Si la prestation inclut des gâteaux sur socle : de 1 à 2 semaines suivant la complexité de la réalisation.

Pour les autres prestations : 72 heures minimum (des dérogations peuvent être envisagées sur accord exceptionnel).

CONFIRMATION DE COMMANDE

- Mentionner sur le devis bon pour accord avec le cachet de l'entreprise, le nom en majuscule y compris la signature du signataire.
- Soit le solde 100% de la facture.

DEGUSTATION

La dégustation est offerte dans le cas où A.D.E.A.L est choisi pour le traiteur. (**Mettre Bon pour accord sur le devis de dégustation**).

Dans le cas échéant où A.D.E.A.L ne sera pas choisi pour le traiteur, la dégustation sera facturée à hauteur de **10% du montant Hors Taxe du devis**.

REGLEMENT

Nos prestations sont payables de la façon suivante :

- des arrhes à hauteur de 50% du devis à la commande
- le solde 48 heures au moins avant la prestation elle-même
- les bons de commande de nos clients à terme sont également acceptés

Dans ce cas, les délais et moyens de règlement sont fixés d'accord parties, à la signature du bon.

Le paiement du solde est accepté par chèque, s'il intervient 8 jours avant la prestation.

En cas de dépassement de ce délai, des espèces seront exigées.

CAS D'ANNULATION

Les sommes versées ne sont pas remboursables en cas d'annulation de la prestation.

Le délai d'annulation ou report est fixé à 72H avant la manifestation.

En cas d'annulation ou report tardif d'une prestation après réservation, une pénalité de 30% du montant du devis sera facturée.

COCKTAIL SANS BOISSONS

Cette prestation n'inclut pas les besoins qui sont fournies par le client

ADEAL assure dans ce cas le <<service boisson>> qui comprend :

- Les Barmen
- Les différents verres.

Le client qui a choisi cette prestation peut également se raviser et opter pour la fourniture des boissons par ADEAL qui s'en charge suivant les indications.

Dans ce cas, le complément de prestation fait l'objet d'une facturation basée sur des consommations

Réelles : les barres de glace et les glaçons sont facturés en sus si le client fournit la boisson.

COCKTAIL AVEC BOISSONS

Cette prestation inclut les boissons dont la quantité est évaluée sur les bases d'une consommation

<<normale>> par personne.

CASSES ET PERTES

Elles sont facturées sur la base des différences constatées entre l'inventaire de mise en place et celui du Repli. Tous deux sont contresignés par le client.

CAUTION

Les casses et pertes sont à la charge du client. A cet effet, une caution remboursable de 5% du montant Total de la prestation sera exigée.

VALIDITE DE NOS OFFRES

Nos offres de prix sont liées à la date prévue pour la prestation, nous contacter pour actualisation de Notre offre en cas de changement de date. Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client,

1 500 FCFA minimum par heure entamée pour chaque serveur restant dans les repas à partir de :

- **18 heures pour le repas de midi.**
- **01 heure du matin pour le repas du soir.**