



PÂTISSERIE ABIDJANAISE
— LE TRAITEUR —



LAS PALMAS

ABIDJAN

Salle de Réception

BOULEVARD LATRILLE LAS PALMAS - II PLATEAUX - 01 BP 1056 ABIDJAN 01
Tél. : (+225) 22 52 04 04 / (+225) 22 52 04 00 - Fax : (+225) 22 42 20 92 - Cel. : (+225) 07 07 53 40
traiteurabidjanaise@adealci.com /  Pâtisserie Abidjanaise

Nos Buffets

TRADITION

EXOTIQUE

AFRICAIN

BARBECUE

CAMPAGNARD

MEDITERRANÉEN

PRESTIGE

Service à l'Assiette

MENU - 28 500 FCFA H.T.

MENU - 38 500 FCFA H.T.

FORMULES BOISSONS REPAS

Tradition

Hors boissons

BUFFET FROID

Médaille 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
Méli-mélo de poissons et crustacés, sauce beurre blanc ou beurre rouge
Sauté de volaille au 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 DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

100 à 199 participants	19 300 FCFA
200 à 299 participants	18 600 FCFA
300 participants et +	17 900 FCFA

Comprenant service, matériel et salle climatisée
Minimum de participants : 100 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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Exotique

Hors boissons

BUFFET FROID

Salade de blanc de volaille à la noix de coco
Salade de vermicelles au bœuf épicé
Terrine de barracuda à l'aneth
Mérou 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
Émincé 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 DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

100 à 199 participants	20 800 FCFA
200 à 299 participants	20 100 FCFA
300 participants et +	19 400 FCFA

Comprenant service, matériel et salle climatisée

Minimum de participants : 100 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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Africain

Hors boissons

BUFFET FROID

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

BUFFET CHAUD

Choisir 5 plats

Boulettes de poulet aux épices, sauce arachide
Papillote de poisson en feuille d'attieké
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 5 accompagnements

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

Oignons et tomates à la vinaigrette
Couscous
Riz blanc
Attieké

DESSERTS

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

TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

100 à 199 participants	19 700 FCFA
200 à 299 participants	18 900 FCFA
300 participants et +	18 100 FCFA

Comprenant service, matériel et salle climatisée
Minimum de participants : 100 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 celles-ci.
Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :
Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Barbecue

Hors boissons

ENTRÉE

Assortiment de crudités comprenant :
Éventail 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

SÉLECTION DE GRILLADES

Carpe braisée
Brochette kafta
Poulet braisé
Brochette de bœuf

Brochette de calamar
Méchoui farci au couscous, sauce aux légumes
(à partir de 100 pers.)

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

DESSERT

Assortiment de tartes aux fruits
Mini pâtisseries
Salade de fruits frais

TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

100 à 199 participants	21 800 FCFA
200 à 299 participants	21 100 FCFA
300 participants et +	20 400 FCFA

Comprenant service, matériel et salle climatisée
Minimum de participants : 100 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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Campagnard

Hors boissons

BUFFET FROID

Coleslaw : *carotte, 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
Bouquetière de légumes
Haricots verts persillés
Pommes sautées
Riz blanc

DESSERT

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

TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

100 à 199 participants	24 000 FCFA
200 à 299 participants	23 300 FCFA
300 participants et +	22 600 FCFA

Comprenant service, matériel et salle climatisée
Minimum de participants : 100 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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Méditerranéen

Hors boissons

BUFFET FROID

Brandade de mérrou au chorizo : *pomme de terre, mérrou, ail, huile d'olive, chorizo...*
Terrine de poissons à la tunisienne
Taboulé comme au Liban
Gaspachos andalous
Tomates antiboises
Salade grecque

BUFFET CHAUD

Daube de joues de bœuf à la niçoise
Loup de mer en croute sauce vierge
Épaule 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 : *chocolat blanc, datte caramélisée et spéculos*
Salade de fruits citron basilic
Crème Catalane
Tropézienne
Tiramisu

TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

100 à 199 participants	25 800 FCFA
200 à 299 participants	25 100 FCFA
300 participants et +	24 400 FCFA

Comprenant service, matériel et salle climatisée
Minimum de participants : 100 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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Prestige

Hors boissons

BUFFET FROID

Jambon de Bayonne melon et pipette de porto
Terrine de foie gras et queue 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
Petits pois à la française
Riz au safran
Choux fleur

DESSERTS

Grand buffet du pâtissier
Salade de fruits exotiques

TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

100 à 199 participants	29 700 FCFA
200 à 299 participants	28 400 FCFA
300 participants et +	27 300 FCFA

Comprenant service, matériel et salle climatisée
Minimum de participants : 100 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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Menu

28 500 FCFA H.T.

Hors boissons - Servi à l'Assiette

1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert au choix. À partir de 100 personnes

ENTRÉES

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, asperge verte et crème fraîche légèrement fumée
Tataki de thon rouge, salade croquante à la coriandre
Terrine de porcelet persillée aux légumes et picalili

PLATS

Filet mignon de porc farci aux pruneaux, sauce moutarde à l'ancienne
Médaille 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 au safran
Pomme fondante
Gratin dauphinois
Légumes grillés

DESSERTS

Nougat glacé aux fruits rouges, coulis mangue / framboise
Barre de cheesecake californien, chantilly, chocolat au lait
Larmes de chocolat aux fruits de la passion

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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Menu

38 500 FCFA H.T.

Hors boissons - Servi à l'Assiette

1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert au choix. À partir de 100 personnes

ENTRÉES

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 joue 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
Tian 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

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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

Formules Boissons Repas

BOISSONS

Sucrierie, jus de fruits, bière, eau minérale 4 000 FCFA

BOISSONS AVEC ALCOOL

Whisky, Gin, Martini, Campari, Pastis 51 5 500 FCFA
Sucrieries, jus de fruits, bières, eau minérale

Whisky J&B, Gin Gordon's, Ricard 6 500 FCFA
Sucrierie, jus de fruits, bière, eau minérale

SUPPLÉMENTS

CHAMPAGNE

Laurent Perrier 40 000 FCFA

Moët & Chandon 60 000 FCFA

FACTURATION EN SUS (Pour les cocktails hors boissons)

Une Barre de glace 3 000 FCFA l'unité

Une Glacière de glaçons de 10 kg 10 000 FCFA

Carte de vins disponible

Amuse-bouche : olives, arachides, chips, biscuits apéritifs 1 500 FCFA

Salade - fromage (brie, roquefort, chèvre, comté) 6 000 FCFA

Thé ou café capsule + palets fins au chocolat 1 500 FCFA

Comprenant service, matériel et salle climatisée.

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 celles-ci.

Il sera versé directement au maître d'hôtel par le client, 1 500 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restant dans le cas suivant :

Repas du midi : à partir de 18H - Repas du soir : 1H du matin.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

D'une manière générale, le service traiteur d'ADEAL-LAS PALMAS comprend :

- la fourniture et la mise en place du matériel :
 - a) pour les Cocktails : tréteaux, planches, nappes, jupes et les différents verres
 - b) pour les Repas : tables - chaises - couverts complets - nappes et les différents verres
- la livraison et la disposition des produits commandés
- le service
- la salle climatisée ou le jardin

**NB : L'occupation de la salle climatisée est de 6h à compter du début de la prestation.
Passées ces heures, un supplément vous sera facturé.**

DÉLAI 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 cachet de l'entreprise, le nom en majuscule y compris la signature du signataire.
- Soit le solde 100% de la facture.

RÈGLEMENT

Nos prestations sont payables de la façon suivante :

- un acompte de 50% du montant TTC du devis à la commande
- le solde est payable par chèque 8 jours au moins avant la prestation et 5 jours au moins pour des espèces
- les bons de commande de nos clients à terme sont susceptibles d'être acceptés sous réserve d'une étude du service comptabilité. En cas d'acceptation du bon de commande, les règlements sont exigibles à la réception de la facture.

CAS D'ANNULATION

Le délai d'annulation ou report est fixé à trente (30) jours avant prestation.

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

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

COCKTAIL & REPAS SANS BOISSONS

Pour cette prestation où le client fournit la boisson, ADEAL facture le service boisson qui comprend :

- les barmen
- le droit de bouchon
- les barres de glace et glaçons

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

COCKTAIL & REPAS AVEC BOISSONS

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

ADEAL facture le droit de bouchon si le client apporte un complément de boisson.

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. À cet effet, une caution remboursable de 3% du montant total de la prestation sera exigée. Ce taux peut être modifié selon l'évènement.

VALIDITÉ DE NOS OFFRES

Nos offres de prix sont liées à la date prévue de la prestation, sous réserve de disponibilité des espaces.

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.