



PÂTISSERIE ABIDJANAISE  
— LE TRAITEUR —



*Nos Cocktails*

**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

# Cocktail Akwaba

10 pièces par personne

Olives, arachides, chips

## CANAPÉS

3 pièces

Rémoulade de céleri crevette, œufs de lump, tomate œuf ravigote, rosette de Lyon, mousse de jambon, caviar d'aubergine, saucisson à l'ail

## SALES SOIRÉES

2 pièces

Mini pizza, mini quiche, allumettes au fromage, roulé de saucisse

## COCKTAILS

3 pièces accompagnées de leurs sauces

Mini hamburger, saucisse de volaille au curry, aileron de poulet pané

## DESSERTS - Mini pâtisseries

2 pièces

Choux chocolat, choux vanille, éclair café, éclair chocolat, tartelette aux fruits, carré beurre moka, mille-feuilles, miroir

## TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

	Avec Boisson*	Avec Boisson (+ Liqueur) **
100 à 199 participants .....	10 900 FCFA .....	11 600 FCFA
200 à 299 participants .....	10 400 FCFA .....	11 100 FCFA
300 participants et + .....	10 100 FCFA .....	10 800 FCFA

\*Avec boisson : sucrerie, jus de fruits, bière, eau minérale

\*\* Boisson + liqueur : Whisky, Martini, Gin, Pastis 51, Campari

### 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 :

cocktail du midi : à partir de 18H - cocktail du soir : 23H

# Cocktail Premium

1 1 pièces par personne

Olives, arachides, chips

## CANAPÉS

2 pièces

Rémoulade de céleri crevette, œufs de lump, tomate œuf ravigote, rosette de Lyon, mousse de jambon, caviar d'aubergine, saucisson à l'ail, rillettes de poissons

## SALES SOIRÉES

2 pièces

Mini pizza, mini quiche, roulé de saucisse

## COCKTAILS

5 pièces

Mini hot-dog, boulette de volaille au cumin, croque-monsieur, brandade de poisson pané, mini hamburger

## DESSERTS - Mini pâtisseries

2 pièces

Choux vanille, éclair café, éclair chocolat, tartelette aux fruits, carré beurre grand marnier et moka, mille-feuilles, puits d'amour

## TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

	Avec Boisson*	Avec Boisson (+ liqueur) **
100 à 199 participants .....	11 300 FCFA .....	12 000 FCFA
200 à 299 participants .....	10 800 FCFA .....	11 500 FCFA
300 participants et + .....	10 500 FCFA .....	11 200 FCFA

\*Avec boisson : sucrerie, jus de fruits, bière, eau minérale

\*\* Boisson + liqueur : Whisky, Martini, Gin, Pastis 51, Campari

### 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 :

cocktail du midi : à partir de 18H - cocktail du soir : 23H

# Cocktail Découverte

13 pièces par personne

Olives, arachides, chips

## CANAPÉS

2 pièces

Rémoulade de céleri crevette, saumon fumé, œufs de lump, mousse de roquefort, rosette de Lyon, tomate œuf ravigote, mousse de jambon, caviar d'aubergine, rillettes de poissons

## SALES SOIRÉES

2 pièces

Mini pizza, mini quiche, allumettes aux anchois, talmouse de mérrou, roulé de saucisse

## COCKTAILS

8 pièces accompagnés de leurs sauces

Bouchée à l'indienne, saucisse de volaille au curry, aileron de poulet tandoori, mini brochettes, boulette de volaille au cumin, croque-monsieur, brandade de poisson pané, alloco

## DESSERTS

1 pièce

Choux vanille, éclair café, éclair chocolat, puits d'amour, tartelettes aux fruits, carré beurre grand marnier et moka, mille-feuilles, miroir

## TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

	Avec Boisson*	Avec Boisson (+ liqueur)**
100 à 199 participants .....	12 100 FCFA .....	12 800 FCFA
200 à 299 participants .....	11 800 FCFA .....	12 500 FCFA
300 participants et + .....	11 500 FCFA .....	12 200 FCFA

\*Avec boisson : sucrerie, jus de fruits, bière, eau minérale

\*\* Boisson + liqueur : Whisky, Martini, Gin, Pastis 51, Campari

### 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 :

cocktail du midi : à partir de 18H - cocktail du soir : 23H

# Cocktail Prestige

15 pièces par personne

Olives marinés, chips, arachides, biscuits apéritifs prestige

## PAIN SURPRISE

1 pièce

## CANAPÉS

2 pièces

Filet de canard à la mangue, noisette de melon au jambon de Bayonne, médaillon de langouste au basilic, roulade de saumon fumé, œufs de lump, gésiers confits et mousse de foie gras, canapé lyonnais, profiterole au roquefort

## MISES EN BOUCHE GOURMANDES

1 verrine, 1 cuillère

### Assortiment de verrines :

Rémoulade de crabe au curry et mangue, mousse de chèvre et betterave, gambas pamplemousse, vinaigrette à la framboise, mousse de saumon fumé et avocat, velouté de chou-fleur, jambon persillé,

### Assortiment de cuillères :

Œufs de caille sur aïoli, langouste coulis de poivron rouge et cardamome, escalope de volaille fumée, salsa d'ananas, mousse de foie gras, crumble de pain d'épices, escabèche de rouget à la coriandre

## COCKTAILS

8 pièces

Mini flamiche de crevette, rissole de saumon fumé, croque-monsieur chèvre et jambon, croustade d'écrevisses, chicken burger, aileron de poulet teriyaki, mini brochette de saumon frais et bacon, mini brochette de Saint Jacques et chorizo

## DESSERTS - Mini pâtisseries

2 pièces

Tartelette fruits rouges, glan, salambo, chouquette chantilly, brownie, dôme chocolat, mille-feuilles, bavarois passion, macaron

## TARIFS DÉGRESSIFS H.T.

(Par personne)

### HORS BOISSONS

100 à 199 participants .....	12 900 FCFA
200 à 299 participants .....	12 600 FCFA
300 participants et + .....	12 300 FCFA

#### 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 :  
cocktail du midi : à partir de 18H - cocktail du soir : 23H

# Formules Boissons Cocktails

## SANS ALCOOL

Sucrerie, jus de fruits, bière, eau minérale ..... 3 500 FCFA

## AVEC ALCOOL

Whisky, Gin, Martini, Campari, Pastis 51 ..... 5 000 FCFA  
Sucrerie, jus de fruits, bière, eau minérale

Whisky J&B, Gin Gordon's, Ricard ..... 6 000 FCFA  
Sucrerie, 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 à 3 000 FCFA (l'unité)  
Une glacière de glaçons de 10 kg = 10 000 FCFA

Carte de vins disponible

### 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 :

cocktail du midi : à partir de 18H - cocktail du soir : 23H

# 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 6 heures à compter du début de la prestation.

Passé ces heures, un supplément vous sera facturé.

## DÉLAI DE COMMANDE

Si la prestation inclut des gâteaux sur socle : de une à deux 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.

## REGLEMENT

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 réception de la facture.

## CAS D'ANNULATION

Cas de délai d'annulation ou report est fixé à 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 remboursables en cas d'annulation.

## COCKTAIL & REPAS SANS BOISSON

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 BOISSON

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. A cet effet, une caution remboursable de 3% du montant total de la prestation est 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 le cas du **COCKTAIL** : à partir de 23 heures.