



PÂTISSERIE ABIDJANAISE
— LE TRAITEUR —



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

Cocktail Express

8 pièces par personne

Olives, arachides, chips

CANAPES

2 pièces

Œuf de lump, tomate œuf ravigote, rémoulade de céleri crevette, rosette de Lyon, saucisson à l'ail, mousse de jambon.

SALES SOIREES

2 pièces

Mini pizza, mini flamiche

COCKTAILS

3 pièces accompagnés de leurs sauces

Nem, saucisse veau au curry, boulette de volaille.

DESSERTS - Mini pâtisseries

1 pièce

Choux chocolat, choux vanille, éclair café, éclair chocolat, tartelette aux fruits, carré beurre moka
Mille feuilles.

TARIFS

(par personne)

	Hors Boissons	Avec Boissons	Avec Boissons (+ Liqueurs) **
A Partir de 50 participants	6 500 FCFA	8 300 FCFA	9 500 FCFA

* Avec boisson : Sucrierie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale

** Boisson + Liqueur : Whisky, Martini, Gin, Pastis 51, Campari

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, **2 000 FCFA** minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Cocktail du midi : à partir de 16h - cocktail du soir : 22h

Cocktail Akwaba

10 pièces par personne

Olives, arachides, chips

CANAPES

3 pièces

Rémoulade de céleri crevette, œufs de lump, tomate œuf ravigote
Rosette de Lyon, mousse de jambon, saucisson à l'ail.

SALES SOIREES

2 pièces

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

COCKTAILS

3 pièces accompagnés 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

(par personne)

Hors Boissons

Avec Boissons

Avec Boissons
(+ Liqueurs)**

A partir de 50 participants **7 900 FCFA** **9 500 FCFA** **10 500 FCFA**

* Avec boisson : Sucrierie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale

** Boisson + Liqueur : Whisky, Martini, Gin, Pastis 51, Campari

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, **2 000 FCFA** minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Cocktail du midi : à partir de 16h - cocktail du soir : 22h

Cocktail Prémium

11 pièces par personne

Olives, arachides, chips

CANAPES

2 pièces

Rémoulade de céleri crevette, œuf de lump, tomate œuf ravigote, rosette de Lyon, mousse de jambon, saucisson à l'ail, rillettes de poisson

SALES SOIREES

2 pièces

Mini pizza, mini quiche, roulé de saucisse

COCKTAILS

5 pièces accompagnés de leurs sauces

Brochettes de poisson, boulette volaille au cumin, croque-monsieur
Aileron de poulet 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

(par personne)

	Hors Boissons	Avec Boissons	Avec Boissons (+ Liqueurs)**
À partir de 50 participants	8 400 FCFA	9 900 FCFA	10 900 FCFA

* Avec boisson : Sucrierie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale

** Boisson + Liqueur : Whisky, Martini, Gin, Pastis 51, Campari

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, 2 000 FCFA minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Cocktail du midi : à partir de 16h - cocktail du soir : 22h

Cocktail Découverte

13 pièces par personne

Olives, arachides, chips

CANAPES

2 pièces

Rémoulade de céleri crevette, saumon fumé, œuf de lump, rosette de Lyon, tomate œuf ravigote, mousse de jambon, rillettes de poissons.

SALES SOIREES

2 pièces

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

COCKTAILS

8 pièces accompagnés de leurs sauces

Sucette de mérrou, saucisse de volaille au curry, aileron de poulet tandoori, mini brochettes
Boulette de volaille au cumin, croque-monsieur, brandade de poisson pané, alloco.

DESSERTS - Mini pâtisseries

2 pièces

Choux vanille, éclair café, éclair chocolat, puit d'amour, tartelette aux fruits
Carré beurre grand marnier et moka, mille feuilles, miroir.

TARIFS

(par personne)

Hors Boissons

Avec Boissons

Avec Boissons
(+ Liqueurs)**

A Partir de 50 participants **9 200 FCFA** **10 700 FCFA** **11 900 FCFA**

* Avec boisson : Sucrierie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale

** Boisson + Liqueur : Whisky, Martini, Gin, Pastis 51, Campari

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, **2 000 FCFA** minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Cocktail du midi : à partir de 16h - cocktail du soir : 22h

Cocktail Prestige

15 pièces par personne

Olives marinées, chips, arachides, biscuits apéritifs prestige

PAIN SURPRISE

1 pièce

CANAPES

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

MISE 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 :

Œuf de caille sur aioli,
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.

DESSERTS - Mini pâtisseries

2 pièces

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

TARIFS

(par personne)

HORS BOISSONS

A partir de 50 participants **11 900 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, **2 000 FCFA** minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Cocktail du midi : à partir de 16h - cocktail du soir : 22h

Formules Cocktails

SANS ALCOOL

Sucrierie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale 3 000 FCFA

AVEC ALCOOL

Whisky, Gin, Compari, Pastis 51 5 000 FCFA
Sucrierie, Jus de Fruits, Bière, Eau minérale

Whisky, J&B, Gin, Gordon's, Ricard 6 000 FCFA
Sucrierie, 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 à 3 500 FCFA (l'unité)

Une glacière de glaçons de 10 Kg = 10 000 FCFA

Carte de vin disponible sur demande

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, **2 000 FCFA** minimum, par heure entamée pour chacun des serveurs restants dans les cas suivants :

Cocktail du midi : à partir de 16h - cocktail du soir : 22h

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, **2 000 FCFA** minimum par heure entamée pour chaque serveur restant dans les cas suivant :

- **COCKTAIL DU MIDI** : à partir de 16H.
- **COCKTAIL DU SOIR** : à partir de 22H