



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](mailto: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

Médaille de volaille aux champignons  
Rôti de porc sauce tartare  
Terrine de sole au basilic  
Salade César  
Cruautés

### BUFFET CHAUD

Filet de bœuf en croûte sauce au choix, poivre, forestière ou béarnaise  
Mélangé 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**

# 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 : 0h1 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 mostelle  
Tchep 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  
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 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

Sucrierie, Jus de fruits, Bière, Eau minérale ..... 4 000 FCFA

---

## AVEC ALCOOL

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

Whisky, J&B, Gin Gordon's, Ricard ..... 7 500 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 ..... 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.**