

**P**ROPOSITIONS  
« **Tout compris** »  
PERSONNALISABLES  
**Pour**  
**É**VÉNEMENT PRIVÉ

**Septembre 2017**

Formule 2017

# PLAGES DE TANZANIE

À PARTIR DE **55€ TTC** PAR PERSONNE (sur base de 100 convives)

Personnalisable (voir notre carte détaillée)

---

## VIN D'HONNEUR : Cocktail 8 pièces dont 1 animation (1h20)

Assortiment de pièces prestige (4 pièces/pers)

Mini verrine sucrée

Purée de patate douce

Mini accra de morue

Ablo sauce Dja et son poulet fumé

### Animations culinaires (fait en direct devant les invités)

Choukouya d'agneau

*Viande marinée et cuite à la plancha*

Ou

Gambas à la plancha

*Gambas miel et sauce Thai à la plancha*

---

## REPAS

Du pain

1 Entrée : Salade Yassa César

*Poulet, croûtons, olives, oignons, vinaigrette yassa épice*

1 Plat : Tchebouyap brochettes de bœuf

*Riz parfumé, brochettes de bœuf, courgettes, tomates, navets*

1 Dessert : Gâteaux entremets

*(Choix de 3 types de gâteaux dans notre sélection)*

---

## BOISSONS

Café - thé

Boissons Softs : Eau – Eau Gazeuse – Jus d'orange – jus de pomme - sodas

---

## VAISSELLE & SERVICES

Nappage (Vin d'honneur & dîner)

Vaisselle et verrerie (pour Vin d'honneur et Dîner)

Personnel de service (Vin d'honneur & dîner à table – sur base de 8h de présence)

Formule 2017

# TABLE DE JUGURTHA

À PARTIR DE **64€ TTC** PAR PERSONNE (sur base de 100 convives)

Personnalisable (voir notre carte détaillée)

---

## VIN D'HONNEUR : Cocktail 8 pièces dont 1 animation (1h20)

Assortiment de pièces de cocktail excellence (4 pièces/pers)

Mini verrine sucrée

Purée de patate douce

Mini accra de morue

Ablo sauce Dja et son poulet fumé

### Animations culinaires (fait en direct devant les invités)

Choukouya d'agneau

*Viande marinée et cuite à la plancha*

Ou

Gambas à la plancha

*Gambas miel et sauce Thai à la plancha*

---

## REPAS

Du pain

1 entré : Méli mélo de tomates, écrevisses  
*Avec chips de parmesan et sa réduction balsamique*

1 Plat : Filet de bœuf, gombos aux herbes, igname pont-neuf  
*Avec quenelle de compotée de tomates épicées*

Plateau de fromage (3 types)

1 Dessert : Wedding cake ou pièce montée ou nude cake

---

## BOISSONS

Café - thé

Boissons Softs : Eau – Eau Gazeuse – Jus d'orange – jus de pomme - soda

---

## VAISSELLE & SERVICES

Nappage (Vin d'honneur & dîner)

Vaisselle et verrerie (pour Vin d'honneur et Dîner)

Personnel de service (Vin d'honneur & dîner à table – sur base de 8h de présence)

Formule 2017

# POINTE DUFOUR

À PARTIR DE **86€ TTC** PAR PERSONNE (sur base de 100 convives)

Personnalisable (voir notre carte détaillée)

## VIN D'HONNEUR : Cocktail 8 pièces dont 1 animation (1h20)

Assortiment de pièces de cocktail excellence (4 pièces/pers)

Mini verrine sucrée

Purée de patate douce

Mini accra de morue

Ablo sauce Dja et son poulet fumé

### Animations culinaires (fait en direct devant les invités)

Choukouya d'agneau

Viande marinée et cuite à la plancha

Ou

Gambas à la plancha

Gambas miel et sauce Thai à la plancha

## REPAS

Trou exotique (trou normand revisité)

Du pain

1 Entrée : Méli mélo de tomates, écrevisses

Avec chips de parmesan et sa réduction balsamique

1 Plat : Filet de bœuf, gombos aux herbes, igname pont-neuf

Avec quenelle de compotée de tomates épicées

Plateau de fromage (3 types)

Wedding cake ou pièce montée

## BOISSONS

Café - thé

Boissons Softs : Eau – Eau Gazeuse – Jus d'orange, de pomme – Jus de Bissap, de Gingembre

Alcools Vin d'honneur : Champagne Punch planteur, Whisky de notre sélection

Alcools au Dîner : Vin blanc, vin rouge de notre sélection

## VAISSELLE & SERVICES

Nappage (Vin d'honneur & dîner)

Vaisselle et verrerie (pour Vin d'honneur et Dîner)

Personnel de service (Vin d'honneur & dîner à table – sur base de 8h de présence)

LE VILLAGE TRAITEUR - Web: [www.levillagetraiteur.com](http://www.levillagetraiteur.com) - Mail: [contact@levillagetraiteur.com](mailto:contact@levillagetraiteur.com) - Tél: 0699740951

Formule 2017

# COCKTAILS DINATOIRE

*Personnalisable (voir notre carte détaillée)*

## FORMULE HIBISCUS

À PARTIR DE **48€ TTC** PAR PERSONNE (sur base de 100 convives)

**Cocktail 15 pièces (12 pièces + 3 animations culinaires)**

Assortiment de mini canapé (4 pièces/pers)

Mini verrine

Collection canapé sucré

Purée de patate douce

Mini Ablo sauce Dja

**Animations culinaires (fait en direct devant les invités)**

Choukouya d'agneau

*Viande marinée et cuite à la plancha*

Fontaine au Chocolat

*Avec Brochettes de fruits ou guimauve à tremper*

*Gambas honeymoon et chips de pain et sa mayonnaise coriandre*

## FORMULE HELENIUM

À PARTIR DE **64€ TTC** PAR PERSONNE (sur base de 100 convives)

**Cocktail 24 pièces (20 pièces + 4 animations culinaires)**

Assortiment de mini canapé (6 pièces/pers)

Mini verrine (5 pièces/pers)

Collection canapé sucré (6 pièces/pers)

Purée de patate douce

Mini Ablo sauce Dja

**Animations culinaires (fait en direct devant les invités)**

Fontaine au Chocolat

Choukouya d'agneau

Boissons cocktails à la demande

*Gambas honeymoon (et chips de pain et sa mayonnaise coriandre)*

**SERVICES & DIVERS (inclus dans les 2 formules dînatoires)**

Nappage

Vaisselle et verrerie

Personnel de service (sur base de 6h de présence)