



## MISS-AFRICA

*Restaurant, traiteur de spécialités africaines,  
livré à votre domicile.*

### ***PRESTATIONS EVENEMENTIEL***

Nous vous proposons pour votre baptême, repas entre amis, banquets, soirées à thème... les prestations suivantes.

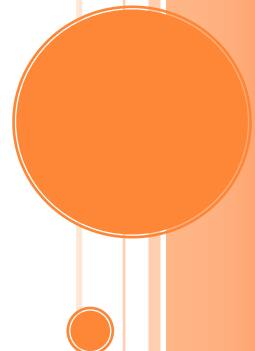
Exemples de tarif :

- Buffet 3 plats (entrée, plats, desserts sans boisson) à partir de 18.00€ TTC par personne.
- Buffet 2 plats (entrée, plat ou plat, dessert sans boisson) à partir de 15.00€ TTC par personne.

(A noter pour le service 15.00€ TTC de l'heure par personne fourni.)

<http://www.miss-africa.fr>

09/03/2013



## **MISE EN BOUCHE ET COCKTAIL**

**5.00€ TTC par personne**  
**Base 4 pièces par personne**

Verrine fraîcheur avocat crevettes  
Verrine de thon  
Verrine de saumon  
Saucisses  
Samoussa au boeuf  
Pastel au thon  
Accras de morue  
Chips de banane plantain  
Mélange sucré (banane, coco, ananas)  
Olives épicées

## **ENTREES**

**5.00€ TTC par personne**  
**Sur la base de 2 entrées au choix**

Accras de morue au persil frais  
Pastels au poisson (beignets farcis au thon)  
Samoussa à la viande  
Nems  
Avocat aux crevettes  
Macédoine de légumes  
Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, oeuf , mayonnaise)  
Plateau de charcuterie (jambon de parme, jambon blanc, rosette, saucisson sec, pâté de campagne)  
Plateau de crevettes  
Plateau de saumon fumé  
Salade composée (crudités, salade verte, thon, oeuf)

## PLATS

**A partir de 10€ TTC par personne avec accompagnements  
Sur la base de 2 plats au choix**

Thiebou dien (poisson capitaine farci, légumes et riz à la sauce tomate)  
Yassa (plat à base d'oignons, citron et poulet braisé)  
Maffé (sauce d'arachide, boeuf et légumes)  
Kédjénou (Mijoté de poulet dans son jus)  
Sauce graine (sauce à base de pulpe de palme et poulet)  
Sauce gombo (Gombo, viande de boeuf et poisson fumé)  
Saka saka (feuilles de manioc, pulpe de parme, viande de boeuf)  
Ndolé (Feuilles de ndolé viande de boeuf et crevettes)  
Tripes à la sauce tomate (tripes de boeuf)  
Epinard africain (Epinard gluant, huile de palme, boeuf et poisson fumé)  
Pépé soupe (soupe de tilapia, aubergine et gombo)  
Poulet DG (Mijoté de poulet au légume et bananes plantains frits)

**Ou**

## GRILLADES AU BARBECUE

**Sur la base de 2 grillades au choix**

Brochettes de boeuf aux épices (pavé de rumsteaks, 250g)  
Poisson braisé (tilapia, 500g)  
Poulet fermier braisé  
Poisson capitaine frit

## ACCOMPAGNEMENTS

**Sur la base de 2 accompagnements au choix**

Alloco (Frites de bananes plantains)  
Attiéké (semoule de manioc)  
Riz blanc  
Banane plantain ou igname à la vapeur  
Foutou de banane ou d'igname (Ecrasé de banane ou igname)  
Placali (Purée de manioc)  
Bobolo, Chiwang  
Ablo, Fufu

Semoule de blé

## DESSERTS(\*)

A partir de 5.00€ TTC par personne  
Sur la base de 3 desserts au choix

Salade de fruits frais  
Pyramide de fruits frais  
Tarte tatin aux pommes  
Gâteaux à la noix de coco  
Dégué ou tiakry (lait caillé et semoule de mil)  
Plateau de mangues  
Plateau d'ananas

(\*) A noter que le traiteur peut prendre en charge la commande de vos gâteaux de réception (pièce montée) sur la base de 5.00€ TTC par personne

## BOISSONS

3€ TTC, 50 cl par personne

Jus de gingembre  
Jus de bissap  
Planteur  
Ti punch  
Sangria

## MENU ENFANTS

8.00 TTC PAR ENFANT

Boulettes de viande  
Pizza  
Burgers  
Club sandwiches  
Spaghetti à la bolognaise  
Salade de riz  
Glace, sorbet  
Salade de fruits  
Crêpes sucrées  
Beignets nature au sucre