



PETITS PLATS
PAR DES GRANDS
Menu





Une histoire humaine

Petits Plats par des Grands est né de la qualité et du goût des repas préparés par Joëlle, notre Chef. Notre histoire s'est fondée sur son appétit inestimé pour la bonne cuisine de tradition africaine - au teint coloré, au goût insoupçonné et à la saveur exaltante. Mais également pour son appétence de la culture européenne - *riche, tendre et puissante à la fois*. Ce savoureux mélange des genres a fait éclore un service de restauration - traiteur africain chic pour une escapade gourmande décomplexée.

Petits Plats par des Grands est la combinaison d'une équipe solide et expérimentée au service de nos clients.

Nous avons le goût des bonnes choses et le talent pour l'accomplir grâce à une expérience réussie sur le terrain. Notre équipe de professionnels dispose d'un large éventail de compétences pour la réussite de vos projets.

Brunch

Une journée bien remplie

Le petit déjeuner est le moment le plus important de la journée. Débuter par un petit déjeuner complet concocté par notre Chef est le meilleur moyen d'égayer votre journée. Notre brunch combine les plaisirs traditionnels du déjeuner, ainsi que des recettes originales qui stimuleront les palais.

Brunch exotique

Faire le plein d'énergie pour la journée

- Assortiment de mini viennoiseries
- Picolos
- Beignets au gingembre
- Crêpes aux milles trous
- Verrine de mousse et coulis mangue/passion
- Salade gourmande
- Toasts garnis: avocat et oeuf
- Wraps au saumon
- Oeufs brouillés
- Brochettes de poulet mariné ou de saucisse au bacon
- Cornet de bananes plantains
- Plateau de fruits exotiques
- Confitures de fruits : Passions - Figue - Gingembre



Boissons

Fruitées et originales

- Jus de bissap *hibiscus*
- Jus de gingembre
- Jus de mangue/corossol



Goût	❖❖❖❖❖
Plaisir	❖❖❖❖❖
Variété	❖❖❖
Budget	❖

Petits Plats à livrer ou emporter

Fingerfoods

Nous proposons une sélection spéciale apéro dinatoire composée de délicieux fingerfoods. Cette formule permet de régaler les convives, par exemple à l'occasion d'une babyshower, d'un workshop, en marge d'une conférence, etc.



Un mix de saveurs

Fingerfoods

- Beignets au gingembre
- Brochettes de bananes plantains
- Boulettes parfumées
- Poulet frit
- Samoussa viande/poissons/végétarien
- Riz sauté ou Atieké aux petits légumes
- Verrine de salade gourmande
- Wrap exotique

Goût	❖❖❖❖❖
Plaisir	❖❖❖❖❖
Variété	❖❖❖
Budget	❖





Buffet découverte

Au coeur de l'Afrique

Le buffet découverte est une sélection idéale pour découvrir le mélange des saveurs d'Afrique. Le buffet est conseillé pour les événements réunissant moins de 80 personnes. Ce buffet est un subtil mélange d'une restauration de haute qualité couplée à un prix très compétitif.

La ronde des fraîcheurs

De succulentes entrées froides ou chaudes

- Trio de tapas gourmande
- Assortiments frits directement servis à table
- Bruschetta
- Verrine de salade fraîcheur

Balade à la ferme

Une sélection de viandes et volailles de qualité

- Ailes de poulet frits
- Poulet braisé
- Brochettes *Kamundele*

Délices marins

Un océan de plaisirs

- Poêlée de morue et tricolore de poivrons
Makayabu
- Papillote de poisson chat *Liboke*
Malangwa

Méli-mélo du jardin

Douceurs colorées

- Pondeu
- Biteku-teku ou haricots en sauce

Les dames de compagnie

Jamais sans elles

- Chikwangue
- Plantains
- Riz parfumé
- Beignets au gingembre

Goût	❖❖❖❖❖
Plaisir	❖❖❖❖❖
Variété	❖❖
Budget	❖

Buffet tradition

Plaisirs exotiques

Le buffet tradition est une large sélection traiteur pour les événements réunissant minimum 80 convives. Ce buffet de qualité est composé d'un vaste choix de plats et recettes gourmandes pour le plaisir de tous !

La ronde des fraîcheurs

De succulentes entrées froides ou chaudes directement servies à table

- Velouté de patates douces
- Bouchée d'avocat crevettes
- Salade gourmande

Balade à la ferme

Une sélection de viandes et volailles de qualité

- Gigot de chèvre braisé
- Poulet braisé, sauche du Chef
- Brochettes *Kamundele*

Délices marins

Un océan de plaisirs

- Poêlée de morue et tricolore de poivrons *Makayabu*
- Liboke Malangwa *Papillote de poisson*
- Thompson ou Tilapia

Méli-mélo du jardin

Douceurs colorées

- Pondeu
- Biteku-tekou ou Ndole
- Haricots en sauce ou Fumbwa

Les dames de compagnie

Jamais sans elles

- Chikwangue ou Miondo
- Bananes plantains
- Riz parfumé
- Gratin de duo de patates douces
- Beignets au gingembre

Goût	❖❖❖❖❖
Plaisir	❖❖❖❖❖
Variété	❖❖❖
Budget	❖❖



Buffet escapade

Escapade gourmande et savoureuse

Le buffet escapade est coloré, savoureux et de tradition africaine. Mais nous y ajoutons également une touche européenne, exigeante et qualitative. De quoi ravir vos centaines de convives lors de votre mariage.

La ronde des fraîcheurs

De succulentes entrées froides ou chaudes directement servies à table

- Tartare de saumon avocat et mangue ou cheesecake au saumon
- Velouté de patates douces
- Brochettes de gambas

Balade à la ferme

Une sélection de viandes et volailles de qualité

- Gigot de chèvre braisé
- Poulet fumé aux graines de courges ou Poulet à la muamba *Sauce arachide*
- Brochettes *Kamundele*
- Filet mignon de porc, sauce du Chef

Délices marins

Un océan de plaisirs

- Saumon Bellevue
- Acras de morue
- Dorade rose
- Poêlée de morue et tricolore de poivrons *Makayabu*

Méli-mélo du jardin

Douceurs colorées

- Ponde
- Haricots en sauce
- Fagots haricots aux lards ou champignons sautés
- Biteku tekou ou ndole

Les dames de compagnie

Jamais sans elles

- Chikwangue
- Bananes plantains frits ou vapeur
- Riz parfumé
- Gratin de duo de patates douces
- Pommes duchesses

Goût	❖❖❖❖❖
Plaisir	❖❖❖❖❖
Variété	❖❖❖❖❖
Budget	❖❖❖



Des valeurs nobles

Nous proposons un service de restauration - traiteur avec une large offre de plats inspirés de la tradition africaine, avec une note européenne. Notre cuisine est colorée, raffinée et moderne, sans compromis sur la qualité. Notre action est guidée par un seul mot : qualité.

Tant du point de vue des produits proposés que des services connexes. Notre équipe souhaite apporter à tous ses convives :

- une escapade gourmande
- une expérience culinaire festive
- un accueil délicieux
- un service savoureux

Menu Gourmand

3 services du chef

La carte de notre service traiteur - restauration comprend également un menu 3 services, avec un service exclusif à table. Nous proposons un menu original qui peut varier selon les saisons, mais qui est toujours composé d'un choix de poisson ou viande. Le menu du Chef est une formidable cuisine issue de la tradition africano-européenne, aux goûts métissés et délicieux.

La ronde des fraîcheurs

Des délicieuses entrées à choisir entre poisson et viande

- Sole et gambas à sa bisque de homard crémeuse ou Scampis sauce curry citron vert
- Tartare de boeuf et foie gras ou Ravioles fourrées



Délices gourmands

Le plat de résistance, intense et varié

- Couronne d'agneau et fagots d'haricots verts au lard et quenelles de patates douces ou Caille farcie à la marmelade au gingembre et son jus au whisky, accompagné de boules de plantains
- Filet de cabillaud au pesto de potiron et purée de potimaron ou Dorade rose attiéké trio de poivron piquant



Desserts

La cerise sur le gateau

- Assortiments de mignardises

Goût	◆◆◆◆◆
Plaisir	◆◆◆◆◆
Variété	◆◆◆◆
Budget	◆◆◆

Cocktail

Des délices sur le pouce

A chaque moment son plaisir. C'est pourquoi nous proposons également des bouchées apéritives, et deux choix de cocktails pour tous les types d'événements : mariage, fête du personnel, drink événementiel, etc. Notre offre se compose d'un cocktail léger, sans boissons. Mais également d'un cocktail complet, boissons comprises.

Bouchées apéritives

De succulentes entrées froides ou chaudes

- Wrap Exotic
- Minis choux fourrés au fromage frais et saumon fumé
- Verrines fraîcheur *Légumes de saison*
- Cuillères Apéritives *Tomate confit, mozzarella, pesto*
- Légumes croquants sauce aux herbes
- Bouchées de scampis à la diable.
- Friture de Mix Asiatique *Rouleaux de printemps, samoussa, pinces de crabes*

Boissons

Un océan de plaisirs

- Cava
- Eau Plate
- Fanta - Coca - Sprite
- Jus de Fruits (Orange et Multifruit)

Goût	❖❖❖❖❖
Plaisir	❖❖❖❖❖
Variété	❖❖❖❖
Budget	❖



Liste des prix

Contactez-nous pour une offre personnalisée

Chaque événement étant unique, **nous vous recommandons vivement de prendre contact avec nous** pour obtenir des informations complémentaires, ainsi qu'une offre détaillée et personnalisée pour votre événement à venir.

De plus, nous fournissons des services complémentaires au service traiteur, en partenariat avec des entreprises spécialisées et expérimentées. Par exemple : décoration, photographie, event planning, etc.

Enfin, des conditions spéciales sont applicables à certaines prestations.

Votre contact privilégié

Carole Mukanya Responsable commerciale

carole@petitsplats.be

+32 (0) 52 89 11 20

+32 (0) 483 41 74 89

Édition octobre 2019



Petits Plats par des Grands

+32 (0) 52 89 11 20

+32 (0) 483 41 74 89

info@petitsplats.be

www.petitsplats.be