



# Zira Traiteur

LA GASTRONOMIE AFRICAINE AUTREMENT



## CATALOGUE TRAITEUR POUR LES PROFESSIONNELS 2023-2024



## APÉRITIFS ET COCKTAILS

RCS MEAUX 920 477 924 00012  
ADRESSE : 34, RUE SIMONE VEIL 77860 QUINCY-VOISINS  
TÉL : 06 44 00 23 25  
E-MAIL : ZIRATRAITEUR@GMAIL.FR  
INSTAGRAM/FACEBOOK : ZIRA TRAITEUR  
SITE : WWW.ZIRATRAITEUR.COM





# Zira Traiteur

LA GASTRONOMIE AFRICAINE AUTREMENT



## ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

### ZIRA TRAITEUR

Traiteur à votre service pour l'organisation de vos événements professionnels: réunions, repas d'entreprise, fêtes annuelles, cocktail d'entreprise, mais aussi des plateaux repas avec ou sans service.

Quelle qu'en soit l'occasion, nous vous garantissons une prestation de qualité, à l'image de votre société.

Nous vous proposons une large sélection de pièces cocktails (salées, sucrées) qui sauront ravir vos convives: (pastels, samoussa, pics, verrines, mini bouchée, wraps, les buns ou encore...mini tartelette, macarons, Petits fours sucrés, mini-moelleux au fonio, verrines sucrées).

Contactez-nous au 06 44 00 23 25 ou rejoignez-nous sur notre site Internet [www.ziratraiteur.com](http://www.ziratraiteur.com) remplissez le formulaire de demande de devis et vous recevrez notre proposition dans les plus brefs délais.



## ACCUEIL ET PAUSES



### Accueil du matin

- Tarif par personne 4,30 € TTC
- Café, thé, kinkéliba, lait, sucre
- Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, Perrier
- Mini viennoiseries : 3 pièces par personne

### Pause du matin

- Tarif par personne | 3,00 € TTC
- Café, thé, kinkéliba, lait, sucre,
- Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, Perrier
- Cake au fonio, fondant au chocolat : 2 pièces par personne

### Petit déjeuner

- Tarif par personne | 10,90 € TTC
- Café, thé, kinkéliba, chocolat, lait, sucre,
- Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, Perrier
- Baguette artisanale, beignet au coco
- Mini viennoiseries, : 4 pièces par personne
- Confiture, miel, beurre 1/2 sel, beurre doux
- Plateau de fruits : fruits selon la saison

### Pause de l'après-midi

- Tarif par personne | 4,70€ TTC
- Café, thé, lait, sucre, fromage blanc
- Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, Perrier
- Jus d'hibiscus (1 bouteille pour 10 personnes)
- Cake au fonio, fondant au chocolat : 2 pièces par personne

**N'HESITEZ PAS A NOUS DEMANDER POUR  
LES COMMANDES SPECIALES**

## PIECES COCKTAILS SALÉES



### LES PICS 36€00

Pour 24 pièces soit 1,50€/pièces

- Pic cube de poulet braisé et légumes
- Pic cube de perche, poivrons
- Pic cube de bœuf au soja



### LES PASTELS 37€50

Pour 30 pièces soit 1,25€/pièces

- Pastels au thon sauce aux légumes
- Pastels à la viande hachée
- Pastels aux légumes de saison



### LES SAMOUSSA 36€00

Pour 30 pièces soit 1,20€/pièces

- Samoussa au bœuf, légumes de saison
- Samoussa au thon, brunoise de légumes
- Samoussa à la banane plantain, légumes



### LES ROULEAUX 36€00

Pour 30 pièces soit 1,20€/pièces

- Rouleaux au thon, fromage Philadelphia
- Rouleaux au bœuf, fromage, menthe fraîche
- Rouleaux pomme de terre, poivrons, gingembre

## PIECES COCKTAILS SALÉES



### LES BUNS 31€00

Pour 20 pièces soit 1,55€/pièces

- Buns au steak braisé, sauce yassa
- Buns au poulet braisé, banane plantain, coleslaw
- Buns au steak de banane plantain, légumes



### LES NAVETTES 31€00

Pour 20 pièces soit 1,55€/pièces

- Navette nature, poulet braise, coleslaw
- Navette pavot, filet de perche, sauce yassa
- Navette sésame, banane plantain, cocktail



### LES WRAPS 33€00

Pour 30 pièces soit 1,10€/pièces

- Wrap poulet au curry, tomates, coriandre
- Wrap saumon, fromage frais, ciboulette, citron
- Wraps à la banane plantain, coleslaw, cocktail



### LES SANDWICHES BKO 27€30

Pour 14 pièces soit 1,95€/pièces

- Mini pain multicéréale, poulet braise, coleslaw
- Pain nature, saumon, sauce yassa, fromage
- Pain navette, mousse au thon, carotte râpée

## PIECES COCKTAILS SALÉES



**LES AILES DE POULET 32€00**  
Pour 20 pièces soit 1,60€/pièces

- Aile de poulet braisé et légumes
- Aile de cube de perche, poivrons
- Pic cube de bœuf au soja



**LES SAVARINS DU SOLEIL 30€00**  
Pour 20 pièces soit 1,15€/pièces

- Savarin de banane plantain, légumes saison
- Savarin d'haricot cornille, brunoise de légumes
- Savarin patates douces, petit pois, poulet



**LES BOULETTES DU SOLEIL 30€00**  
Pour 20 pièces soit 1,15€/pièces

- Boulettes de banane plantain, légumes saison
- Boulettes de fonio au poulet, brunoise de légumes
- Boulettes de patates douces, courgettes, poivrons



**Les Roulés 27€00**  
Pour 20 pièces soit 1,35€/pièces

- Roulés de carottes, aubergine au poulet
- Roulés de courgette, Philadelphia, menthe
- Roulés de banane plantain, bœuf au tamarin

## PIECES COCKTAILS SALÉES



**LES VERRINES 34€00**  
**Pour 24 pièces soit 1,70€/pièces**

- Verrine purée de patate douce, poulet effiloché
- Verrine de bœuf au tamarin, concombre, tomate
- Verrine fonio, légumes rôtis, tomates cerises



**MINI SALADE FRAICHEUR 50€00**  
**Pour 20 pièces soit 2,50€/pièces**

- Carottes, tomates, fromage, saumon mais
- Crudité de légumes, poulet, banane plantain
- Salade de fonio aux crevettes, légumes poêlés



**MIX FRAICHEUR 50€00**  
**Pour 20 pièces soit 2,80€/pièces**

- Carottes, tomates, fromage, saumon mais
- Crudité de légumes, poulet, banane plantain
- Salade de fonio aux crevettes, légumes poêlés



**MINI LUNCH BOX 78€00**  
**Pour 20 pièces soit 3,90€/pièces**

- Fonio, sauce curry de crevette au lait de coco
- Thiéb au poulet braisé, légumes poêlés
- Purée de patate douces, filet de perche, tomate

## PIECES COCKTAILS SUCRÉES



**ASSORTIMENT DE TARTELETTES 45€00**  
Pour 30 pièces soit 1,50€/pièces

- Tartelette hibiscus/abricot/pistache
- Tartelette aux fruits de baobab/ananas
- Tartelette crème mascarpone, fruits de saison



**ASSORTIMENT MACARONS 39€00**  
Pour 30 pièces soit 1,50€/pièces

- Dôme hibiscus/mangue/passion
- Dôme fruit de baobab/panna cotta
- Dôme hibiscus/fruit de baobab/passion



**ASSORTIMENT VERRINES 36€00**  
Pour 24 pièces soit 1,90€/pièces

- Crème de mil, mascarpone, yaourt, fruits de saison
- Tiramisu classico, mascarpone, spéculos, Oreo
- Panna cotta aux fruits de baobab, fruits rouge



**ASSORTIMENT PETIS FOURS 32€40**  
Pour 24 pièces soit 1,35€/pièces

- Moelleux à la farine de mil et au chocolat noir
- Moelleux de fonio, lait de coco, chocolat blanc,
- Cake de fonio aux fruits secs et à l'orange

## LUNCH BOX REPAS



**Menu box repas 25€00**  
**Minimum de commande 15**

- Samoussa viande hachée, brunoise de légumes
- Thièb au poulet braisé, légumes de saison rôtis
- Cremeux de dègue à la crème mascarpone
- Cocktail gingembre/ananas/citron

**Menu box repas 25€00**  
**Minimum de commande 15**

- Pastels au thon, brunoise de légumes
- Filet de perche braisé, légumes poêlés
- Tartelette, crème aux fruit de baobab
- Cocktail hibiscus/ananas/passion



**Menu box repas végétarien 25€00**  
**Minimum de commande 15**

- Haricots cornille, banane plantain, légumes rôtis
- Rouleau de brick aux légumes de saison
- Salade de fruits de saison exotique
- Cocktail fruit de baobab/crème, lait de soja

**Box repas à partir de 13€00**  
**Minimum de commande 15**

- Souris d'agneau, légumes de saison rôtis
- Thièb au poulet braisé, légumes sautés
- Ailes de poulet braisées, banane plantain
- Poulet yassa, riz, oignons confits, poulet braisé

## NOS BOISSONS

### COCKTAIL MAISON PARIS/BKO

8,00€ - LITRE

2,80€ - 33CL

- Hibiscus, grenadine, ananas
- Fruit de baobab, hibiscus, passion
- Souchez, lait de coco, gingembre
- Fruit de baobab, crème, lait de soja
- Gingembre, ananas, passion, citron

### SOFT A 1,90€

- Jus d'orange, Coca Cola, Schweppes
- Perrier, Eau Plate, Badoit



## OPTIONS

### ARTS DE LA TABLE, LE PERSONNEL ET TRANSPORT

#### MATERIEL JETABLE

Nappages papier, Serviettes, Verres (par personne).....2,50€.

Kit couverts en bois (par personne).....0,90€.

#### MATERIEL DUR

Nappages papier, Serviettes, Verres (par personne) .....8,00€.

Prix susceptible d'évoluer en fonction du nombre de personne, de la catégorie de vaisselle choisie et des impératifs logistiques de livraison reprise.

#### PERSONNEL

Forfait 5 heures pour Cocktails (Mise en place, Service, Rangements) 1 Serveur pour 20 à 30 convives .....120,00€.

#### FRAIS DE LIVRAISON

Le transport est assuré avec les produits dans des conteneurs isothermes vous garantissant la qualité de fraîcheur jusqu'au le lieu de votre réception. Vous pouvez nous contacter au 0644002325 pour connaître votre zone ou pour tout autre question.

- Zone 1 (10 à 20km) 30,00 € TTC
- Zone 1 (20 à 40km) 50,00 € TTC
- Zone 2 (40 à 60km) 70,00 € TTC
- Zone 3 (+ de 60km) nous contacter

