



LES FORMULES TRAITEUR

BUFFETS - TABLES A PARTAGER - SERVICE A L'ASSIETTE



Le partenaire de tous vos événements gourmands !



Le Box Traiteur vous accompagne dans l'organisation de vos réceptions avec différentes formules adaptées à chaque événement : buffets, tables à partager, service à l'assiette et bars mobiles.

Les Buffets & Evènements

La table à partager

Le service à l'assiette

Les boissons

Le partenaire de tous vos événements gourmands !



LE BUFFET CLÉ EN MAIN

Une réception organisée, généreuse et maîtrisée
La tradition du buffet, avec l'exigence du service professionnel

Une réception généreuse et structurée

Le Buffet Clé en Main est une formule complète pensée pour accueillir vos invités avec liberté et abondance.

Les mets sont présentés en buffet, soigneusement dressés et réapprovisionnés par notre équipe afin d'assurer un service fluide et maîtrisé.

La solution idéale pour les grandes réceptions où générosité et organisation doivent aller de pair.

Vous profitez pleinement de votre événement pendant que notre équipe assure l'installation et le service.

LES AVANTAGES

- Large variété de mets
 - Service structuré
 - Organisation fluide
 - Logistique incluse
 - Personnel inclus
 - Transport inclus
- (Abidjan zone standard)

CONDITIONS

Minimum : 100 personnes
Logistique incluse (Abidjan zone standard)

Installation, service et démontage compris

Vaisselle et personnel inclus

Délai de commande :
72h ouvrables à 1 semaine avant l'évènement



LES FORMULES CLASSIQUES

Minimum 100 personnes - Transport, service et logistique inclus

*Choisissez la formule qui vous correspond
le mieux pour un moment délicieux et convivial !*

Formule Light

10 000 FCFA / pers

1 Entrée
3 Plats de Résistance
4 garnitures
Service Inclus

Formule Medium

12 000 FCFA / pers

2 Entrées
4 Plats de Résistance
5 garnitures
2 Desserts
Service Inclus

Formule Medium +

13 500 FCFA / pers

2 Entrées
4 Plats de Résistance
5 garnitures
2 Desserts
jus naturel + eau minérale
Service Inclus

Formule VIP

15 500 FCFA / pers

4 mignardises
(ailerons-quiches-pastels
mini pizzas)
2 Entrées
5 Plats de Résistance
5 garnitures
2 Desserts
Jus naturel + eau
Service Inclus

Formule VIP+

16 500 FCFA / pers

6 mignardises
(ailerons-quiches-pastels
mini pizzas- feuilletés - mini donut)
3 Entrées
6 Plats de Résistance
6 garnitures
3 Desserts
Jus naturel + eau
Service Inclus

Formule Premium

22 000 FCFA / pers

1 cocktail de bienvenue
(bar à cocktail et jus)
6 mignardises
(ailerons-quiches-Mini burger
canapés jambon- toast apéritif -
mini verrines de fruits)
3 Entrées
6 Plats de Résistance
6 garnitures
3 Desserts
Jus naturel + eau
Service Inclus

Consultez la liste de plats ci après pour effectuer vos choix de menu !



LES FORMULES CLASSIQUES

LE MENU

ENTRÉES (2)

ENTRÉES FROIDES

Salade composée aux oeufs - Oeuf Mimosas - Salade du chef (au poulet) - Salade niçoise - Salade de blanc de poulet

ENTRÉES CHAUDES

Boulettes de poisson à la sauce épicée – Mini Crêpes farcies à la viande- Mini Hachis parmentier

PLATS

LES SAUCE ET AUTRES

Sauce graine à la viande fumée - Sauce Gouagouassou à la viande - Sauce claire au poisson
Sauce arachide Dah au poisson fumé - Sauce tomate (Poisson, kplo, crabe)
Sauce feuilles à la viande - Soupe de tripes de bœuf - Kedjenou Paysan (pondeuse)
Soupe de patte de boeuf - Kôpê Royale (viande fumée, kplo, crabe) - Lafri (Poulet, Poisson)
Soupe de cabris

LES BRAISES & BROCHETTES

Poisson braisé - Poulet braisé - Queue de boeuf braisé
Brochettes de gésier - Brochette de filet de boeuf - Brochettes de poisson

LES CHOUCOUYAS

Choucouya de poulet - choucouya de boeuf

LES SAUTÉS

Poulet sauté - poisson sauté - gésier sauté

GARNITURES

Riz blanc - Attiéké - Alloco - Attiéké ministre - Cabato - Ignose bouillie - Abolo - Akassa
Foutou - Placali - Foufou

DESSERTS

Plateau de fruits - Crêpes sucrées - Salade de fruits- dèguê - Tartelettes de fruits
crème brulée - salade de fruits



LE BUFFET À LA CARTE

Une réception sur mesure, pensée selon vos envies
Composez librement votre menu, nous nous occupons du reste !

Une réception personnalisée et flexible

Le Buffet à la Carte est une formule entièrement modulable qui vous permet de créer un menu à votre image, selon vos préférences et votre budget. Vous choisissez librement vos plats parmi notre sélection : entrées, plats, accompagnements, desserts et boissons. Chaque élément est proposé à un tarif par personne, vous permettant de composer une réception sur mesure, adaptée à votre événement. Nos équipes vous accompagnent dans la création d'un menu équilibré et cohérent, pour garantir une expérience gourmande et harmonieuse.

Une solution idéale pour les clients souhaitant maîtriser leur budget tout en gardant une grande liberté de choix.

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

- Vous sélectionnez vos plats dans notre carte
- Chaque plat est proposé avec un tarif par personne (ex : 5 000 F / 8 500 F etc...)
- Nous calculons le coût total en fonction de vos choix et du nombre d'invités

Vous obtenez ainsi un buffet entièrement personnalisé

LES AVANTAGES

- Liberté totale dans le choix du menu
- Adaptation à tous les budgets
- Large variété de mets
- Possibilité de créer un menu unique

CONDITIONS

- Minimum : 30
- Menu hors logistique, transport et service
- Délai de commande
72h à 1 semaine avant l'événement

OPTION LOGISTIQUE & SERVICE

Le Buffet à la Carte est proposé hors installation et service. Cependant, vous pouvez opter pour une prise en charge complète par notre équipe.

Forfait logistique (indicatif) : À partir de 300 000 F pour 30 à 100 personnes.

Ce forfait comprend : Installation du buffet / Mise en place du matériel / Service par le personnel / Démontage après l'événement / (Tarif ajustable selon le lieu, le nombre d'invités et les besoins spécifiques).



LE BUFFET À LA CARTE

Minimum 30 personnes - Hors frais de Transport, service et logistique
Tarif indiqué par personne - Quantité minimum par élément : 10 personnes

Composez votre menu selon vos goûts et vos préférences !

Mis en Bouches

Nos plateaux de mis en bouche sont parfaits pour cocktail de bienvenue , ou pour faire patienter les convives avant le repas. Consultez la section catalogue de nos mignardises pour effectuer vos choix !

Les Entrées à 1500 Fcfa

Salade composée aux oeufs
Oeuf Mimosas
Salade du chef (au poulet)
Salade niçoise (au thon)
Salade de blanc de poulet

Les Entrées à 2500 Fcfa

Salade espagnole
Salade crudités au fromage
Poisson Bellevue

Les autres...

Salade Avocat crevettes **5000 Fcfa**
Salade cesar au poulet **5500 Fcfa**
Salade exotique au poulet **3000 Fcfa**
Salade exotique aux crevettes **5000 Fcfa**

Les Desserts à partir de 500 Fcfa

Nos Desserts sont disponibles dans le catalogues des sucrées
Consultez la section sucrées dans le catalogue de nos mignardises pour effectuer vos choix !

Les Boissons à 1500 Fcfa

Formule 1 bouteille d'eau + 1 jus ou soda



LE BUFFET À LA CARTE

Minimum 8 personnes pour chaque plat - hors Transport, service et logistique
Tarif indiqué par personne

Le Menu à 5000 Fcfa

LES SAUCES

Sauce graine à la viande fumée
Sauce Gouagouassou à la viande
Sauce claire au poisson
Sauce claire viande de bœuf
Sauce arachide Dah au poisson fumé
Sauce tomate (Poisson, kplo, crabe)
Sauce feuilles à la viande
Soupe de tripes de bœuf
Soupe de patte de boeuf
Kôpê viande fumée ou poisson
Soupe de cabri

LES SPECIAUX

Lafri (Poulet, Poisson ou bœuf)
Tchep (poulet ou poisson)
Yassa au poulet
Carpe farcis

LES BRAISES & BROCHETTES

Poissons braisés - Poulet braisé -
Brochette de gésier - Brochette de
poulet - Brochette de poisson

LES CHOUCOUYAS

Choucouya de poulet
Choucouya de mouton

Le Menu à 8000 Fcfa

LES SOUPES

Kédjenou paysan ou de pintade
Kôpê Royale (viande fumée, kplo, crabe)
Soupe du pêcheur
Pepper soupe de mouton
Sauce pistache à la pintade

LES SPÉCIAUX

Lafri viande de mouton ou pintade
Tchep au mouton
Poulet ou poisson basquaise
Écrevisse sautée
Pintade braisée

LES BRAISES & BROCHETTES

Brochette de Filet de boeuf
Brochette de Filet de Merou
Brochettes d'escargot
Sol Braisé
Brochette Exotique
Brochettes d'escargot
Brochettes d'agneau

LES CHOUCOUYAS

Choucouya de queue de boeuf
Choucouya de crabe

Le Menu à 10 000 Fcfa

LES SPÉCIAUX

Escargot sauté (selon les saisons)
Langouste braisée

LES BRAISES & BROCHETTES

Pintade braisée
Brochette Exotique
Brochettes d'escargot
Brochettes d'agneau
Brochettes de Gambas

LES PLATS INTERNATIONAUX

Filet de poisson à la sauce blanche
Emincé de filet de bœuf aux légumes
Poulet à la crème au gratin dauphinois
Filet de Saumon à la sauce blanche
Escargot farci
Filet de bœuf sauce au poivre
Souris d'agneau

Autres Plats

Méchoui de mouton (riz ou couscous)
bientot disponible

Gigot d'agneau au four
(purée - pomme de terre sautée ou
gratin dauphinois ou riz gras)
bientot disponible

Les Garnitures

OFFERTES : Riz blanc - Attiéké - Alloco - Attiéké ministre - Pomme de terre sautée - Igname bouillie - Abolo
Akassa - Foutou - Foufou - Placali Cabato - Riz persillé - Pates (spaghettis - fusillis etc.) - Brochette d'alloco - Lé-
gumes sautées - Légumes vapeur - Frite d'igname- Maïs Bouilli - Patate sautée)

2500 FCFA / PORTION OU + 1500 FCFA EN REMPLACEMENT D'UNE GARNITURE OFFERTE

(gratuit pour les plats internationaux) Gratin dauphinois - Purée de Pomme de terre - Purée de patate



LES TABLES À PARTAGER

Une nouvelle façon de recevoir
Une expérience conviviale et élégante

Une alternative conviviale au buffet traditionnel

Les Tables à Partager sont une formule clé en main où vos invités restent confortablement installés à table pendant que les plats sont servis progressivement au centre. Chacun se sert selon ses envies, dans une ambiance chaleureuse et fluide, sans se lever de table.

Cette formule se situe à mi-chemin entre le buffet et le service à l'assiette, alliant convivialité, confort et organisation. Elle permet de créer une véritable expérience autour du repas, en favorisant les échanges et le plaisir du partage.

Une solution idéale pour des événements où élégance, proximité et maîtrise du service sont essentielles. Vous profitez pleinement de vos invités pendant que notre équipe assure l'installation, le service et le bon déroulement de votre réception.

LES AVANTAGES

- Expérience conviviale et immersive
- Invités installés, sans déplacements
- Service organisé et fluide
- Présentation élégante au centre de table
- Ambiance chaleureuse et moderne
- Logistique maîtrisée
- Personnel inclus
- Transport inclus /(Abidjan zone standard)

CONDITIONS

- Minimum : 20 à 30 personnes
- Logistique incluse (Abidjan zone standard)
- Installation, service et démontage compris
- Vaisselle et personnel inclus
- Délai de commande : 72h ouvrables à 1 semaine avant l'événement

BIENTÔT DISPONIBLE



LES FORMULES BOISSONS

Jus ordinaires : Bissap - gingembre - Tamarin - Citron / Disponible tous les jours
Autres jus : Disponible sous commandes 7 jours en avance
quantité minimum 10 bouteilles de 1 Litre
30 bouteilles de 30cl

Bouteilles de jus

2000 FCFA / bouteille de 1 L

Tamarin (tomy) / Bissap / Gingembre / Orange / Ananas

Bouteilles de jus

2500 FCFA / bouteille de 1 L

Citron / Pastèque / Corrosol (selon les saisons) / Baobab / Zomcom

Bouteilles de jus

600 FCFA / bouteille de 30 cl

Tamarin (tomy) / Bissap / Gingembre / Orange / Ananas

Bouteilles de jus

600 FCFA / bouteille de 30 cl

Citron / Pastèque / Corrosol (selon les saisons) / Baobab / Zomcom

En service lors d'événements : Comprenant le jus servi dans un verre highball
Jus ordinaires : 1000 F / personne - Eau minérale : 500 Francs / personne

Formule boisson 1

1500 F/ pers

1 jus ou soda + 1 bouteille d'eau

Formule boisson 2

2300 F/ pers

2 jus ou soda + 1 bouteille d'eau

Formule boisson 3

2000 F/ pers

1 jus ou soda + 2 bouteilles d'eau

Formule boisson 4

2800 F/ pers

2 jus ou soda + 2 bouteilles d'eau

Nb : ces formules viennent en additif à une réservation de buffet avec logistique pour des formules de bar à cocktail simple consultez notre catalogué dédié à cet effet !