



# Zira Traiteur

LA GASTRONOMIE AFRICAINE AUTREMENT



## CATALOGUE TRAITEUR POUR LES PARTICULIERS 2023-2024



## ZIRA TRAITEUR A VOTRE SERVICE

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





## SOMMAIRE

A Propos de Zira Traiteur -----	3
Événements pour particuliers -----	4
Vin d'honneur -----	5
Mariage-----	6, 7
Anniversaire, Baby Shower -----	8
Soirée entre amis -----	9
Cheffe à domicile -----	10
Buffet Barbecue -----	11
Nos boissons -----	12
Options : Arts de la table, le personnel et transport-----	13
Condition générale de vente -----	14





## ZIRA TRAITEUR A VOTRE SERVICE

Traiteur, spécialisé en cuisine franco-africaine, est à votre écoute et à votre disposition pour organiser vos réceptions en Ile-de-France.

Vous préparez un mariage, organisez une soirée entre amis(es), planifiez un anniversaire ...

Confiez-nous vos envies, vos attentes, vos rêves, notre service traiteur veillera à ce que votre réception soit un succès, un événement unique qui vous représente et qui restera gravé dans votre mémoire et celles de vos convives.

Nous vous proposons une cuisine faite maison, savoureuse, équilibrée, saine avec des produits locaux de haute qualité. Une cuisine inspirée par le Mali mais aussi par la tradition culinaire française.

Laissez-vous convaincre et profitez de notre cuisine Franco-africaine.



**ZIRA TRAITEUR**  
**LA GASTROMIE AFRICAINE AUTREMENT**  
**RCS MEAX RCS MEAuX 920 477 924 00012**  
**Adresse : 34, rue Simone Veil 77860 Quincy-Voisins**  
**Tél : 06 44 00 23 25**  
**Instagram Facebook : Zira Traiteur**  
**E-mail : [ziratraiteur@gmail.com](mailto:ziratraiteur@gmail.com)**



# ÉVÉNEMENTS POUR PARTICULIERS

VIN  
D'HONNEUR

DÎNER  
MARIAGE

BAPTÊME

ANNIVERSAIRE

BABY  
SHOWER

SOIRÉE  
ENTRE AMIS

CHEFFE À  
DOMICILE

BUFFET  
BARBECUE

## VIN D'HONNEUR 12€/PERSONNE

### 4 PIECES SALÉES ET 2 PIECES SUCRÉES



- Pastels au thon, sauce brunoise de légumes
- Rouleau croustillant aux légumes
- Brochettes de poulet, légumes de saison
- Buns au bœuf, bananes plantains, yassa
- Samoussa à la viande, niébé, légumes
- Buns au poulet, banane plantain, coleslaw
- Verrines de salade de fonio, crevettes
- Pic de filet de perche & légumes de saisons
  
- Verrine de crémeux de déguè, à l'ananas
- Tartelette aux fleurs d'hibiscus, fruits de saison
- Macaron aux fleur hibiscus, pomme, passion
- Verrines salade de fruits exotiques
  
- Un cocktail maison au choix



## MARIAGE A PARTIR DE 30€/PERSONNE

DES MENUS ADAPTÉS À VOS GOÛTS ET À  
CEUX DE VOS CONVIVES

### 2 ENTREES AU CHOIX

- Salade fraîcheur
- Samoussa au boeuf
- Beignets pastels thon
- Salade niçoise à la patate douce
- Salade de niébé au crevette
- Salade de fonio au poulet, légumes

### 3 PLATS AU CHOIX

- Poulet yassa aux 3 épices et son riz pilaf
- Poulet braisé, bananes plantains, légumes sautés
- Thièp au poulet ou poisson et ou souris d'agneau
- Poulet braisé, riz blanc, légume de saison
- Brochette d'agneau, bananes plantains, légumes
- Cabillaud Poêlé, sauce champignons, patate douce

### SELECTION DE 2 FROMAGES AU CHOIX

- Brie
- Bleu
- Chaource
- bûche de chèvre affinée



## MARIAGE A PARTIR DE 35€/PERSONNE

DES MENUS ADAPTÉS À VOS GOÛTS ET À  
CEUX DE VOS CONVIVES

### 3 ENTREES AU CHOIX

- Salade fraîcheur
- Samoussa au boeuf
- Beignets pastels thon
- Salade niçoise à la patate douce
- Salade de niébé au crevette
- Salade de fonio au poulet, légumes

### 4 PLATS AU CHOIX

- Poulet yassa aux 3 épices et son riz pilaf
- Poulet braisé, bananes plantains, légumes sautés
- Thièp au poulet ou poisson et ou souris d'agneau
- Poulet braisé, riz blanc, légume de saison
- Brochette d'agneau, bananes plantains, légumes
- Cabillaud Poêlé, sauce champignons, patate douce

### SELECTION DE 2 FROMAGES AU CHOIX

- Brie
- Bleu
- Chaource
- bûche de chèvre affinée



# ANNIVERSAIRE, BABY SHOWER, BAPTEME, A PARTIR DE 25€/PERSONNES

## ANNIVERSAIRE

### ENTREES

- Pastel à la viande hachée, brunoise de légumes
- Nems au poulet, niébé (haricot cornille), légumes

### PLATS

- Souris d'agneau braisée, riz aux épices, légumes
- Dorade braisée, bananes plantains, légumes

### DESSERTS

- Number cake, vanille, fruits rouges de saison
- Number cake, vanille, fruits exotique de saison
- Cup cake vanille, chocolat, ferrero, shocobon



## BABY SHOWER 10 PIECES A CHOISIR

### LES PIECES SALEES

- Samoussa au thon, fromage, légumes
- Verrines de banane plantain, légumes pôelés
- Croustade de niébé et brunoise de légumes
- Pastels à la viande hachée, thon, maquereau
- Spirale de banane plantain, poulet et légumes
- Mini bol de thièp au poulet braisé, légumes

### LES PIECES SUCREES

- Cup cake vanille, fruits de saison
- Tartelette mangue fruit de baobab
- Dôme à l'hibiscus, fruit de baobab



## BAPTÊME

### ENTRÉES

- Pastels au poisson maquereau & légumes
- Verrines de salade de fonio au poulet

### PLATS

- Thièp au poisson braisé, légumes de saison poêlé
- Fonio, crevette aux légumes et à la crème de coco

### DESSERTS

- Entremet Charlotte (biscuit cuillère, mangue)
- Framboisier (génoise, crème au beurre pistache)



## SOIRÉE ENTRE AMIS A PARTIR DE 25€ PAR PERSONNE

### 7 PIECES SUCRÉES ET 4 PIECES SUCRÉES

- Samoussa au thon, légumes, fromage
  - Rouleau croustillant, banane plantain, légume
  - Buns au steak de banane plantain, coleslaw
  - Mini brochette de poulet au paprika
  - Brochette poisson, oignons grêléau
  - Navette nature, poulet braise, sauce yassa
  - Mini bowl de banane plantain, poulet braisé
  - Mini bowl de thièp au poulet braisé
- 
- Mini tartelette pomme, fruit de baobab
  - panna cota, fruits rouge, coulis d'hibiscus
  - Verrine de mascarpone coulis de baobab
  - Fondant au chocolat et au farine de mil



**SERVICE CHEFFE A DOMICILE  
A PARTIR DE 60€ PAR PERSSONNE**

**DEMANDEZ  
UN DEVIS**



# BARBECUE 26€ PAR PERSONNE

MINIMUM DE COMMANDE 20 PERSONNES

## LES ENTREES (2 ENTREES AU CHOIX)

- Salade fraîcheur : carotte, concombre, tomate, salade
- Salade façon niçoise: patate douce, tomate, haricot, thon
- Légume en brunoise, mayonnaise, dés de saumon cuit
- Salade de fonio: tomate, poivron, courgette, poulet

## BROCHETTES A CUIRS ( 3 BROCHETTES AU CHOIX)

- Poulet braisé assaisonné au yaourt et aux 3 épices
- Brochette d'agneau marinée aux épices mexicaine
- Filet dorade braisé au thym et poivron
- Merguez aux épices et huile d'olive
- Rumsteak aux 4 épices et oignon grelau

## ACCOMPAGEMENT (2 ACCOMPAGEMENTS AU CHOIX )

- Banane plantain frite aux herbes aromatiques
- Patate douce rissolée, coriandre, céleri
- Riz pilaf aux légumes, carotte, courgette
- Ratatouille aux légumes de saison



## NOS BOISSONS

### COCKTAIL MAISON PARIS/BKO

8,00€/LITRE

2,80€ 33CL

- Hibiscus, passion, ananas
- Fruit de baobab, hibiscus, passion
- Souchez, lait de coco, gingembre
- Fruit de baobab, passion, fleur d'oranger
- Gingembre, ananas, hibiscus

### SOFT A PARTIR 1,90€/33CL

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



# 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



# CONDITION GÉNÉRALE DE VENTE

## COMMANDE ET RÉSERVATION

Pour chaque commande, un devis sera établi par le Traiteur sur la base des informations du Client, qui ne manquera pas de préciser au Traiteur toute éventuelle allergie/intolérance ou restriction alimentaire.

Toute confirmation doit être accompagnée d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis à sa signature, puis 30% trois mois avant la prestation, 20% deux mois avant la prestation et enfin le solde restant (20%) un mois avant le jour J . Montant indiqué sur une base du nombre de personnes dont tout changement occasionnera une nouvelle estimation.

## ANNULATIONS

Pour toute annulation intervenant plus de 3 mois avant la date de la livraison ou de la prestation, il vous sera restitué la totalité de l'acompte.

Passé ce délai, toute annulation intervenant jusqu'à vingt jours avant la date de livraison ou de la prestation aura pour conséquence la perte de toutes les sommes versées si aucun accord n'est envisageable pour un report ultérieur, sauf en cas de nouvelle commande d'un montant au moins égal à la précédente.

## LIVRAISON

Les menus, buffets et cocktails traiteur sont conditionnés en emballage spécifique garantissant le respect de la chaîne du froid de nos locaux à votre lieu de réception.

Les factures sont payables à Zira Traiteur. Possibilité de règlement en espèces, par carte bleue ou par virement bancaire.

## RESPONSABILITÉ

La responsabilité de Zira Traiteur, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure.

Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.

## LITIGE

Toute difficulté relative à la conclusion ou à l'exécution des ventes et des prestations, devra faire l'objet d'une concertation préalable entre le client et Zira Traiteur. En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou à l'exécution de la commande, le Tribunal du siège social de Zira Traiteur sera seul compétent.