

BALILOU FOOD

PRESTATIONS

CATALOGUE

SERVICES



ÉDITION 2024





P.01

A PROPOS DE BALILOU FOOD

P.04

PRESTATIONS

P.08

SERVICES

P.09

CARTE

P.17

DÉGUSTATIONS

P.18

MODALITÉS

P.19

CONTACT



A PROPOS DE BALILOU FOOD

UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE



VOTRE ÉVÈNEMENT, NOTRE REUSSITE.

Surprenez vos invités avec des saveurs inoubliables !

La cheffe de Balilou Food Traiteur vous propose une carte créative, savoureuse et audacieuse, de quoi régaler vos convives du cocktail au dessert. Notre équipe s'occupe de tout pour que vous puissiez vivre VOTRE moment à 100% !



A PROPOS DE BALILOU FOOD

UN SAVOIR-FAIRE MAITRISÉ

NOUS NOUS ENGAGEONS À VOUS FOURNIR LE MEILLEUR SERVICE.

Prêts pour un voyage culinaire ?

Balilou Food associe le goût et le visuel pour vous préparer un repas à la hauteur de votre événement.

Une véritable invitation à voyager qui séduit depuis plusieurs années petits et grands.

Pour le plaisir de tous, nous vous proposons une cuisine métissée, de magnifiques mélanges de saveurs africaines et européennes.

En quelques mots, Balilou Food Traiteur c'est :

Une équipe de passionnés, l'application d'un savoir-faire, un dynamisme et une rigueur à toute épreuve.



A PROPOS DE BALILOU FOOD

QUELQUES MOTS DE NOTRE CHEFFE



Je suis Lou ATTIBA DJE, Présidente et cheffe de cuisine de Balilou Food. Depuis maintenant plusieurs années je m'épanouie à proposer des prestations culinaires de qualité à mes clients. Passionnée de cuisine créative, mon équipe et moi même proposons une carte originale et pleine de saveurs faite MAISON.

La qualité est au cœur de Balilou Food, nous avons fait le choix de sublimer uniquement des produits africains et français issus de commerce équitable.

Basé à Romainville en Seine -Saint-Denis, la maison Balilou Food et moi même se ferons un plaisir de vous accompagner dans la réalisation de votre projet de mariage en vous concoctant une prestation personnalisée .

Vous méritez le meilleur !

Balilou Food





BALILOU FOOD TRAITEUR

PRESTATIONS

LE VIN D'HONNEUR

20 EUROS PAR PERSONNE

Nous vous proposons une large variété de petits fours raffinés aux saveurs africaines et françaises

10 Petits fours salés et sucrés par personnes

Bar Exotique : Jus de gingembre, Jus de Bissap, Jus d'Ananas ...

Bar à Soft : Coca-cola, Fanta, Orangina ...

La prestation "Vin d'honneur" est uniquement réalisée sur le lieu de la réception



PRESTATIONS

BUFFET AVEC SERVICE

À PARTIR DE 40 EUROS PAR PERSONNE

Salade composée

8 Plats au choix dans la carte

OU

1 Entrée - service à table

8 Plats au choix en buffet

Dessert - Salade de fruits

FORMULE ÉCONOMIQUE SANS SERVICE

35 EUROS PAR PERSONNE

Mise en place gérée par un ou deux membres Balilou Food

Dressage, nappage et décoration du buffet compris

Service buffet en autonomie : 4h

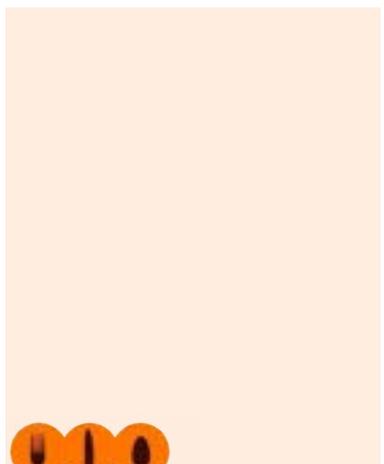
Salade composée

8 plats au choix en buffet

Accompagnements en buffet



PRESTATIONS



REPAS PRESTATAIRES

15 EUROS PAR PERSONNE

Service à table - Vaisselle jetable

Riz



Poulet ou Poisson

FORMULE ENFANT -8ANS

10 EUROS PAR ENFANT

Service à table - Vaisselle jetable

Frites ou Riz



Poulet



PRESTATIONS

FORMULE À L'ASSIETTE SERVICE À TABLE

45 EUROS PAR PERSONNE

La prestation inclue le service de
7 heures en salle et l'équipe de serveurs

1 Entrée

1 Plat au choix

*Dessert : Brochettes de fruit frais

ou

Verrines de fruits frais

Café et Thé sur demande

*Gâteau de mariage servit à table mais non compris dans la prestation

Boissons non incluent, pour tout forfait boisson soft et/ou alcool faire une demande de devis personnalisé



SERVICES

LOCATION VAISSELLE SMART

8 EUROS PAR PERSONNE

Assiettes entrée - plat - dessert

Couverts

Verres à eau

Verres à vin

Flûtes champagne

LOCATION VAISSELLE FULL

11 EUROS PAR PERSONNE

Assiettes entrée - plat - dessert

Couverts

Verres à eau

Verres à vin

Flûtes champagne

Nappes

Serviettes



CARTE

Le traiteur est capable de vous cuisiner toutes les spécialités africaines
N'hésitez pas à faire vos demandes !

ENTRÉES

Avocat crevette

Pastel de poisson

Samoussa : Poulet - Bœuf - Thon

Nems accompagné d'une salade de crudités

Roulé à la macédoine

Salade composée personnalisé

Saumon fumé

Tomate farcie au thon

Plateau de charcuterie (Halal)

Salade piémontaise

Taboulé



CARTE

PLATS

Saka saka (Pondu)

Sauce graine

Ndolé

Tiep boudienne

Poulet yassa (avec olives à la demande)

Mafé Poulet ou Boeuf (sauce arachide)

Bœuf sauce épinard

Légumes à la vapeur

Escalope sauce forestier

Blanquette de veau

Rôti roulé de poulet aux champignons

Lait de Coco : Poulet ou Boeuf ou Crevette

Kedjenou de Poulet (soupe de Poulet)

Sauce Kokotcha (sauce Fofou)

Sauce Kopé (sauce Gombo)



CARTE

ACCOMPAGNEMENTS

Banane plantain (Alloco)

Patate douce

Igname

Riz blanc au curry

Pomme de terre sauté

Chikwang

Attiéké

Miondo (Bâtonnet de manioc)

Abblo (Pain de maïs)

Foufou (Écrasé de bananes plantains)

Foutou (Écrasé de bananes plantains et manioc)

Placali (Pate de manioc)

GRILLADES

Brochette de Bœuf ou Poulet

Mouton - Agneau - Poulet

Veau - Chèvre (Ntaba)

Poisson : Capitaine - Dorade - Chinchard



COCKTAIL

SALÉS

Pastels Thons

Pastels Viande

Mini Burger

Black mini Burger

Batbout Viande

Crevettes Tempura

Mini Quiche aux champignons

Mini Verrine crudités mozzarella

Navette et Toast au saumon

Navette crème concombre

Navette au Poulet



COCKTAIL

SALÉS (SUITE)

Brochettes de Bananes plantains

Mini Chou crème de thon

Bun's Roll avocat

Crousti Nem poulet

Onion Rings

Toast Poivronade

Mini Wraps poulet pané

Mini Pizza poulet pommes de terre crème

Brochettes Tomate mozzarella

Brochettes Bœuf

Brochettes de Poulet



COCKTAIL



SUCRÉS

Mini tartelette : Praliné

Chocolat Caramel

Fruits

Tiramisu : Raffaello

Fraise

Ferrero Rocher

Oreo

Degûê (Fromage et mil)

Beignets

Brochettes de fruits

Plateaux de fruits

ou

Macarons



SUGGESTION DU CHEFFE

ENTRÉES

SERVICE À TABLE

Velouté de Patates douce et sa Brochette de crevette

Cocktail Avocat Crevettes
ou
Saumon

La Caesar (salade César revisitée)

Mille Feuilles Tomate Mozzarella



SUGGESTION DU CHEFFE

PLATS

SERVICE À TABLE

Roulé de Poulet rôti sauce forestière et son gratin dauphinois

ou

et sa Purée de pomme de terre



Escalope de poulet sautée sauce Crème champignons et son riz

ou

et sa Purée de patate douce



Cabillaud sauce beurre carottes sautées et sa Pomme surprise



Paris - Dakar

(Ballotine de volaille au Yassa accompagnée d'un riz Pilaf)



Thieboudienne



Rôti d'Agneau légumes sautés et sa brochette d'Alloco



DÉGUSTATION

Balilou Food organise des dégustations chez vous
sur rendez-vous !

Au programme :

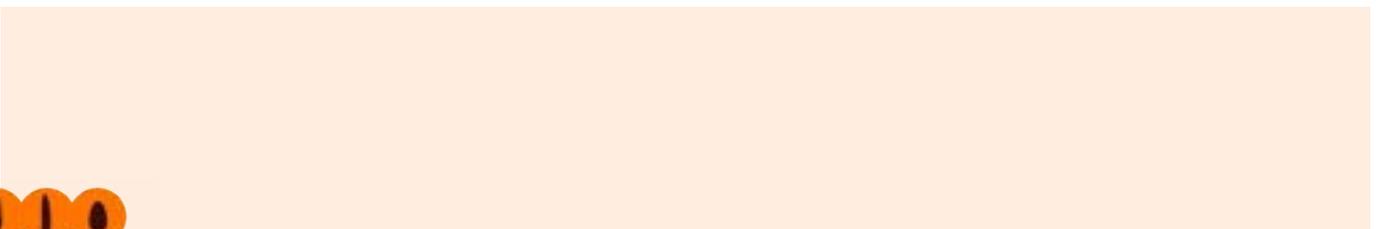
Une dégustation de 3 plats maximum à 18 euros par personne

Modalités :

- Dégustation offerte en cas de signature du contrat le jour même, avec en plus versement d'un acompte de 25%
- Dégustation non offerte en cas de signature ultérieure du contrat



NOS RÉALISATIONS



INFORMATIONS

QUAND RÉSERVER ?

Pour un mariage ——— 3 mois avant

Pour tout autre évènement ——— 1 mois avant

LES INFORMATIONS À NOUS COMMUNIQUER

1. Le nombre d'invités
2. Le lieu et la date de l'évènement
3. La prestation souhaitée
4. Votre nom et prénom
5. Votre adresse et mail postale



BALILOU FOOD TRAITEUR

UNE QUESTION ? UN DEVIS ?

CONTACTEZ - NOUS

NOUS SERONS RAVIE DE VOUS
APPORTER UNE SOLUTION !

Mail : baliloufood@hotmail.com

Téléphone : +33 7 . 81 . 80 . 58 . 16

Instagram : @Balilou_food



BALILOU FOOD TRAITEUR



À BIENTÔT

Balilou Food

Retrouvez nous ici !

