

CATALOGUE 2023-2024



Yves Emmanuel
Service traiteur

« La découverte d'une cuisine fusion raffinée pour vos événements haut de gamme »

UN MOT DU CHEF

*Bienvenue dans notre
catalogue de services traiteur !*



Nous sommes ravis de vous accueillir et de vous présenter notre passion pour la gastronomie et notre engagement à vous offrir des expériences culinaires exceptionnelles. Que ce soit pour un mariage élégant, une fête d'anniversaire mémorable ou une réunion d'affaires réussie, nous sommes là pour donner vie à votre vision. Notre équipe dévouée vous propose des plats savoureux, des présentations artistiques et un service impeccable, le tout personnalisé selon vos besoins.

Découvrez nos menus alléchants, consultez les témoignages de nos clients satisfaits et faites-nous part de vos demandes spécifiques.

Nous sommes impatients de vous servir et de contribuer à faire de votre événement un succès mémorable.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour réserver nos services et profiter d'une expérience gustative incomparable !

Yves Emmanuel
Service traiteur

SOMMAIRE

03 Qui sommes-nous

05 Nos services & tarifs

23 Avis de nos clients

25 Contact



QUI SOMMES-NOUS ?

Yves Emmanuel service traiteur c'est le choix de l'excellence pour vivre les plus beaux moments de vos vies, en découvrant une cuisine gastronomique Afro Européenne qui mise sur des produits de qualité, pour des plats équilibrés et un dressage élégant.

Avec une expertise de plus de 8 ans, le chef Yves Emmanuel a su acquérir une maîtrise de cette cuisine fusion, en passant par les meilleures écoles du management en art culinaire de Paris, tel que l'école LENOTRE, Le Cordon bleu ou encore la renommée école FERRANDI.

C'est grâce à ses expériences et à ses références qu'il peut apporter un savoir faire sans pareille et proposer un service traiteur haut de gamme par la qualité de ses mets ainsi que par le service.

Plusieurs offres et formules s'offrent à vous pour accompagner vos événements selon vos besoins, votre thème et exigences . Tout est pris en compte pour respecter votre moment et le rendre inoubliable.



NOS VALEURS

Parceque vous AIDER est notre priorité.

Amour : C'est la passion pour le service et le travail fait avec amour qui font la différence.

Intégrité : Nous sommes pleinement investi du début à la "faim"

Diligence : Parce que nous sommes réactifs et rapides d'exécution à chaque étape du processus.

Excellence : Nous donnons le meilleur de nous pour vous.

Respect : Que ce soit avec vous, nos collaborateurs ou les produits, nous y mettons un point d'honneur.

SERVICES

&

TARIFS



*Découvrez nos services traiteur
exceptionnels et nos tarifs
pour rendre votre événement
inoubliable.*

SERVICES

VIN D'HONNEUR / COCKTAIL DÎNATOIRE



*"LA CUISINE EST À LA FOIS UN ART PRÉCIS
ET UNE CRÉATION LIBRE." -
JOËL ROBUCHON*

LE SERVICE À L'ASSIETTE



SERVICES

LOCATION VAISSELLE/NAPPAGE

Nappes : 17€ / Serviette de table : 2,5€

Vaisselle à partir de 6,5€ (9 pièces)



PERSONNEL

Service inclus dans chaque prestation
(30€ / heure supplémentaires)



ANIMATION

Les animations sont facturées au coût supplémentaire
sur la base d'un cocktail ou vin d'honneur.



1) COCKTAIL DINATOIRE / VIN D'HONNEUR

Ce temps est un véritable moment de découverte et d'explosion de saveurs. Ce sont des petites bouchées disposées avec élégance. Le moyen pour votre traiteur de susciter des émotions et vous faire découvrir des saveurs inédites.

L'instant parfait pour mettre l'eau à la bouche et recevoir vos convives comme il se doit.

Durée : à partir 1h30 de service



LES TARIFS

8 pièces à déguster + cocktail + boisson soft + nappage (buffet) + vaisselle
15€TTC/PERS

14 pièces à déguster + cocktail + boisson soft + nappage (buffet) + vaisselle
30€TTC/PERS

18 pièces à déguster + cocktail + boisson soft + nappage (buffet) + vaisselle
35€TTC/PERS

24 pièces à déguster + cocktail + boisson soft + nappage (buffet) + vaisselle
40€TTC/PERS

OPTION SUPPLÉMENTAIRES :

- Service Champagne sans alcool 25€ la bouteille 75cl
- Service Vin sans alcool 8€ La bouteille 75cl
- Personnel de Service inclus à partir de 51 personnes
- et moins de (-50) personnes livraison uniquement

COCKTAIL DE BIENVENUE

BUFFET COCKTAIL - 3 CHOIX

- Punch alcoolisé ou sans alcool
- Mojito alcoolisé ou sans alcool (animation) – Sangria – Soupe Champenoise
- Jus de Gingembre * Bissap (Jus de fleur hibiscus)-Pina colada

AMUSES BOUCHES

- Foie gras canard (animation) Servi sur pain d'épice et sonchutney frais
- Mini club nordique et sa pelouse de ciboulette**
- Sablé parmesan aux légumes du sud
- Sablé fromage aux St Jacques et crudité **
- Croque en bouche aux crevettes et sa mousseline d'avocat**
- Wrap à la parisienne
- Burger de Saumon et sa roquette et artichaud*
- Mini Brochettes Apéritives (Jambon ITALIEN – melon : Tomate-mozzarella marinée au pesto)

VERRINES

- Tartare de tomates et de concombres couronnées de physalis
- Avocat crevette et crudité*

MISES EN BOUCHE CHAUDES

- Navettes Gourmandes : (tartare de thon OU de saucisse cocktail
- Fromage (façon mini hot dog))
- Mini cheese burger
- Mini club sandwich
- Accras de Morue
- Mini feuilleté de saucisson en croissant
- Crolesquis de Risotto
- Crolesquis de Patate douce au saumon**
- Bouchée de banane plantain de Ndole crevette ou de Saka saka **
- Mini burger de poulet façon yassa



AUTRES CHOIX...

MISES EN BOUCHE CHAUDES

- Brochettes de bananes plantains frits *
- Mini Brochettes de bananes plantains de gésiers et de légumes confites**
- Beignet de banane et de maïs
- Samoussa de bœuf, ou Samoussa de légumes, Samoussa de poisson **
- Choux Parmentier de patate douce
- Burger de Saumon fumé et ses légumes croquants**
- Pastel de thon **
- Fricassé de poulets Panné façon KFC **

AMUSES BOUCHES SUCRES

- Coupelle de mousse au chocolat
- macaron au multi saveur
- mini tartelette aux fruits de saison
- mini brochette de fruits
- panacotta en verrine
- mini opéra café
- mini fondant au chocolat
- baba rhums
- forêt noir en verrine
- verrine de tarte aux agrumes
- gaufre à la mousse de fruits
- animation crêpe.

(*) : 1€ Supplémentaire par convive

(**) : 1€30 Supplémentaire par convive

Pour tout choix supplémentaire prévoir
1€ /pièce et par personne.

Viennoiseries en miniatures (1€ la pièce)



1) SERVICE À L'ASSIETTE

Le service à l'assiette se prête pour tout vos événements formels et vous promet un visuel aussi raffiné que le goût.

La présentation et le design culinaire sont des priorités pour notre équipe qui travaillent sur le dressage de vos plats.



LES TARIFS

FORMULE RUDY : 45€90

Entrée - Plat - Dessert - Personnel (8heures/service).

FORMULE OCÉANE : 57€90

Entrée - Plat - Dessert - Personnel (8heures/service).

FORMULE KENDRA : 85€90

Entrée - Plat - Dessert - Personnel (10heures/service).

FORMULE YVA : 129,90€

Cocktail de bienvenue - Entrée - Plat - Dessert - Nappes & vaisselles - Personnel (10heures/service).

O BOISSON SOFT (EAU PLATE ET PETILLANTE + JUS D'ORANGE ET MULTIVITAMINE ET DU PAIN
O POUR TOUS LES MENUS HALLAL UN SUPPLEMENT DE 1€50/ADULTES SUR LES FORMULES PROPOSEES

FORMULE SANDYVES

Menu enfant (de 5 ans à 12 ans) 15€90TTC

FORMULE RUDY

45.90€ / Personnes

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - PERSONNEL
(7 HEURES/SERVICE)

Cocktail de bienvenue : Disponible à la carte (voir page 8)

ENTREES 1 CHOIX

- mille-feuille de tartare de tomate et de thon
- Tulipe Croustillante de chèvre au miel, ses légumes de saison et sa tuile dentelle
- Tomate miroir farcie au tartare de thon flottante dans son velouté de sucrine

PLATS : 1 CHOIX

- Pièce de volaille et son velouté à l'estragon
- Pièce du Boucher (Paleron 180g) Braisé de façon exotique
- Dos de Cabillaud Grillée et sa sauce au gingembre

ACCOMPAGNEMENTS : 1 CHOIX

- Riz aux légumes
- Parmentier de gratin dauphinois aux légumes

DESSERT : 1 COULIS

- Pano cota
- couli au choix : fruit exotique, fruit rouge ou chocolat.

FORMULE OCÉANE

57.90€ / Personnes

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - PERSONNEL (8HEURES/SERVICE)

Cocktail de bienvenue : Disponible à la carte (voir page 8)

ENTREES 1 CHOIX

- Mille-feuille de tartare de tomate et de thon
- Salade ciel et terre (brunoise de betterave et de tomate, échalote, suprême d'agrumes et son œuf violet)
- Tulipe Croustillante de chèvre au miel et sa tuile dentelle
- Feuilleté d'avocat crevette et saumon fumé

PLATS : 1 CHOIX

- Pièce du Boucher (Paleron 180g) Braisé de façon exotique
- Souris D'Agneau de 7heures
- Filet de Dorade ou de Bar en porte feuille beurre blanc au soja

ACCOMPAGNEMENTS :

- Riz pilaf aux légumes, banane plantain frit
- Parmentier de gratin mixte (patate douce et pomme de terre) aux légumes et sa fleur de brocoli
- Le trio de (polenta-patate douce-igname ou manioc) et sa tombé de légume

DESSERT : 2 PROPOSITIONS POSSIBLES (1 CHOIX PAR CONVIVE)

- Délice au chocolat d'Yva (Brownie-feuillantine-mousse chocolat noir)
- Entremet exotique : Banane ou Mangue

FORMULE KENDRA

85.90€ / Personnes

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - PERSONNEL
(10 HEURES/SERVICE).

ENTREES 2 PROPOSITIONS POSSIBLES, MAIS 1 CHOIX PAR CONVIVE

- Feuilleté d'avocat crevette et saumon fumé
- Entremet de foie gras de canard au pain d'épice, chutney
- Rosace de Saumon et son velouté d'igname
- Dame blanche (Velouté de choux rave et choux fleur, burrata, suprême de citron vert, brunoise de choux rave et ces copeaux de TRUFFES* noir « selon la saison + 3€ Supp »

PLATS : 2 PROPOSITIONS POSSIBLES, MAIS 1 CHOIX PAR CONVIVE

- Filet de Bœuf Rosini sauce périgourdine (C.A.P)*
- Pavé de Veau grillé sauce aux morilles (C.A.P)*
- Filet de Dorade ou de Bar en portefeuille beurre blanc au soja

ACCOMPAGNEMENTS :

- Riz pilaf aux légumes, banane plantain frit
- Parmentier de gratin mixte (patate douce et pomme de terre) aux légumes et sa fleur de brocoli
- Le trio de (polenta-patate douce-igname ou manioc) et sa tombé de légume

DESSERT : 2 CHOIX POSSIBLE, MAIS 1 PORTION PAR CONVIVE

- Délice au chocolat d'Yva (Brownie-feuillantine-mousse chocolat noir)
- Délice au chocolat Blanc et coco gingembre
- Entremet exotique : Banane ou Mangue
- Buffet dessert avec mignardise de dessert
- Mini Bar à fruit

*cuisson à préciser

FORMULE YVA

129.90€ / Personnes

**COCKTAIL - ENTRÉE - PLAT - DESSERT - NAPPES - SERVIETTES - VAISSELLE -
PERSONNEL
(10 HEURES/SERVICE).**

Cocktail de bienvenue : 10 choix de pièce cocktail inclus

Boissons 4 choix

Cocktail fait maison (Jus de gingembre - jus de bissap - punch - planteur)

Autres cocktails : Mojito - Pinacolada - Sangria

Autres rafraichissements : La citronnade - Soupe Champenoise (OFFERT)

ENTREES 2 PROPOSITIONS POSSIBLES, MAIS 1 CHOIX PAR CONVIVE

- Feuilleté d'avocat crevette et saumon fumé
- Entremet de foie gras de canard au pain d'épice, chutney
- Rosace de Saumon et son velouté d'igname
- Dame blanche (Velouté de choux rave et choux fleur, burrata, suprême de citron vert, brunoise de choux rave et ces copeaux de TRUFFES* noir « selon la saison + 3€ Supp

TROU NORMAND

- Sorbet au fruit - Calvados

PLATS : 2 PROPOSITIONS POSSIBLES, MAIS 1 CHOIX PAR CONVIVE

- Filet de Bœuf Rosini sauce périgourdine (C.A.P)*
- Pavé de Veau grillé sauce aux morilles (C.A.P)*
- Filet de Dorade ou de Bar en portefeuille beurre blanc au soja

ACOMPAGNEMENTS :

- Riz pilaf aux légumes, banane plantain frit
- Parmentier de gratin mixte (patate douce et pomme de terre) aux légumes et sa fleur de brocoli
- Le trio de (polenta-patate douce-igname ou manioc) et sa tombé de légume

DESSERT : 2 CHOIX POSSIBLE, MAIS 1 PORTION PAR CONVIVE

- Délice au chocolat d'Yva (Brownie-feuillantine-mousse chocolat noir)
- Délice au chocolat Blanc et coco gingembre
- Entremet exotique : Banane ou Mangue
- Buffet dessert avec mignardise de dessert
- Mini Bar à fruit

MENU VEGAN

37€ / Pers

ENTREE

- Tarte façon ratatouille, salade verte vinaigrette
- Quiche épinard ricotta, salade verte vinaigrette

PLAT

- Risotto aux champignons, crème au parmesan, tomate séchée
- Gratin de pomme de terre aux cèpes, tartelette de légumes, salade verte
- Tarte tomate cerise, olive, origan, moutarde à l'ancienne, trio de salade



MENU VEGAN

43€ / Pers

ENTREE

- Salade de quinoa, maïs, petit pois, mangue, tomate cerise, vinaigrette acidulée
- Galette de maïs soufflée, guacamole à l'huile d'olive et au citron vert, tomate séchée,
- graine de sésame, graine germée

PLAT

- Gnocchi a la betterave pesto à l'ail
- Écrasé de pomme de terre à la coco, pignon de pain, steak de soja



FORMULE YVA



Nous avons pensé à vos enfants, en proposant un menu adapté pour ce jour spécial.

N'hésitez pas à nous dire s'il y a des régimes spéciaux.

MENU ENFANT (DE 5 ANS À 12 ANS) 15€90TTC€

ENTREES (1CHOIX)

Macédoine de légumes fait maison et ses crudités ou Assortiment de charcuteries

Assiette mixte (cruité de légumes et charcuterie)

PLATS CHAUDS (1CHOIX)

Burger 100% pur Bœuf du Chef et frite salade
Emincé de poulet sauce normande et son riz cantonné

DESSERTS A DÉTERMINER





ANIMATION

ANIMATION CRYSTAL

Option supplémentaire : (animation fait en présence des invites)

- Gambas à la plancha (+3€50)
- Saumon fumé levé en carpaccio accompagné de toast grillé et sa crème citronnée (+2€70)
- Brochette de Gésiers grillée en plancha (+1€)
- Saint jacques au chorizo à la plancha (+2,5)
- Perche du Nil cuite à l'étuvé & ses légumes d'ici et d'ailleurs (banane plantain, pomme de terre, aubergine, poivrons, avocat) & sa sauce vierge (+7,5€)

ANIMATION EXOTIQUE (+5€):

1. Ndolé
2. saka-saka

Accompagnement au choix : Banane plantain frit ou à l'anglaise, manioc.

- Igname rissolé
- Animation attieké & boulette de poisson (+ sauce vierge)
- Animation thieb végétarien

ANIMATION SUCRÉ

- Crêpe ou gaufre (+2€)

accompagnement : nuttella/confiture/sucre

- Verrine monté minute (base mousse de fruit exotique)(+1,5€)

Les animations sont à prendre en considération .entre 60 et 70% des personnes.

BARBECUE

GRILLADES : 2 Viandes, 2 saucisses, 1 poisson
55€/pers
(Inclus : Un grillardin pour 4h de service)*

Agneau

Côtelette
Brochette de gigot

Bœuf :

Brochettes de pavé
Brochette de filet (+ 2€)
Pièce du boucher (faux filets,
Côte de bœuf, entrecôte)

Poulets

Cuisse de poulet
Brochette de volaille

Nos Saucisses :

Chipolata
Merguez
Toulouse

Poissons :

Bar
Dorade
Saumon

Hors d'œuvre : 2choix

Macédoine de légumes, assortiment crudité, Pikliz, taboulé,
salade composé.

Accompagnement : 2choix

Bananes plantains frits (allico), riz sauté aux légumes, légumes
sautés.

Coté sucré

Assortiment mignardise

*Le serveur supplémentaire est à 125€
Location du barbecue non compris, la location est possible au prix de 50€



BRUNCH

55€/PERSONNE

*Personnel de service durée 3H Vaisselle inclus
Nappage en options*

Tous est compris dans les propositions
Viennoiserie

- croissant, pain chocolat, pain aux raisins
- jus De Fruits nature
- omelette, Œuf Brouillé
- crêpes, blinis au saumon, fromage blanc,
- charcuterie (jambon, saucisse , pâté , rillette)
- beignet (mikaté)- haricot - bouillie

Thé, café, chocolat chaud

QUELQUES AVIS...



Florence Boy

29/04/2023



A l'occasion du mariage de ma fille hier le 28 avril , j'ai sollicité le chef à plusieurs reprises, il s'est rendu très disponible. Le vin d'honneur...

[Lire la suite](#)



Lana Dauch

29/04/2023



C'est un 5 étoiles sans hésitation !
Embauche pour notre mariage nos convives étaient ravis , un service efficace , des plats de qualité et...

[Lire la suite](#)



julie custos

23/11/2022



Yves , Un prestataire de qualité à l'écoute et très flexible !! Un repas excellent !! Je recommande à 100%



CLeo Yepassis

30/08/2022



Qualité de service est au TOP, vraiment professionnel à recommander pour vos Événements. Un grand Merci pou...

[Lire la suite](#)



lexa flore

01/09/2022



Super prestation! Yves Emmanuel Le Chef a su se rendre disponible pour nous avant le mariage et même pendant. Un chef qui quitt...

[Lire la suite](#)



Grégoire ULTRÉ

30/08/2022



La prestation était conforme à nos attentes. Monsieur Yves Emmanuel nous a donné quelques conseils. Son équipe s'est montrée à notre...

[Lire la suite](#)

En choisissant notre service traiteur, vous optez pour une expérience culinaire exceptionnelle qui allie fusion, saveurs et professionnalisme. Notre équipe dévouée est prête à transformer vos événements en moments mémorables, en prenant soin de chaque détail, du premier plat au dernier sourire.

Que ce soit pour un mariage élégant, une célébration intime ou une réunion d'affaires, nous mettons notre passion dans chaque assiette. Les saveurs que nous vous proposons ne sont pas seulement une dégustation, mais une expérience de goûts qui éveillera vos sens.

Nous sommes reconnaissants de la confiance que vous nous accordez pour être le partenaire de vos moments spéciaux.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question, pour personnaliser votre expérience ou pour réserver nos services.

Laissez-nous être la touche gastronomique qui rendra votre événement inoubliable.

Avec nos meilleurs vœux gourmands & gourmet

Yves Emmanuel
Service traiteur

...
un mot



CONTACT

Mail : contact@yvesemmanuel.fr

Instagram : [Yvesemmanuel_traiteur](https://www.instagram.com/Yvesemmanuel_traiteur)

Facebook : Yves Emmanuel traiteur

Tel : 0788604275

**Adresse : 15 avenue de Blancheville
93330 Neuilly-sur-Marne**