



# YVES EMMANUEL SERVICE TRAITEUR

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

 YVES EMMANUEL  
SERVICE TRAITEUR

# UN MOT DU CHEF

Nous sommes ravis de partager avec vous notre passion pour une cuisine bistronomique faite pour sublimer vos événements. Mariage, anniversaire ou réunion pro, nous créons des plats savoureux et un service soigné, adaptés à vos envies. Découvrez nos menus et témoignages, puis partagez-nous vos besoins. Nous serions heureux de contribuer à la réussite de votre moment.



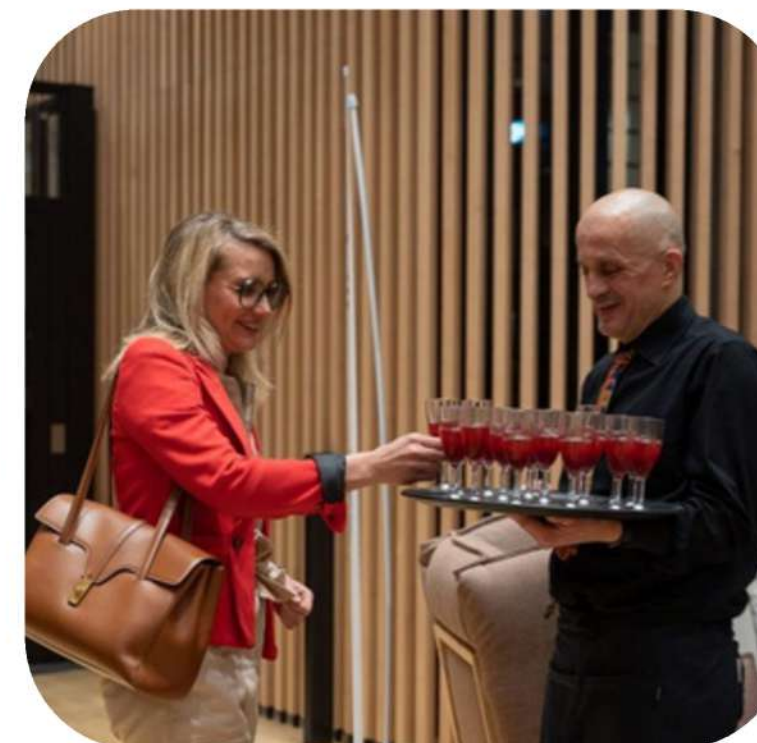
# SOMMAIRE

04 QUI SOMMES-NOUS

06 NOS SERVICES & TARIFS

19 AVIS DE NOS CLIENTS

20 CONTACT





# Concept & Cuisine

Yves Emmanuel service traiteur offre une cuisine Afro-Européenne raffinée pour accompagner vos plus beaux événements, avec des produits de qualité et une présentation élégante. Le chef, fort de plus de huit ans d'expérience et formé dans des écoles réputées telles que LENÔTRE, Le Cordon Bleu et FERRANDI, maîtrise parfaitement la cuisine fusion. Ses compétences et son parcours lui permettent de proposer un service haut de gamme, aussi bien dans ses plats que dans l'accompagnement. Plusieurs offres s'adaptent à vos envies, à votre thème et à vos exigences pour un moment vraiment unique.

# NOS VALEURS

## NOS VALEURS

Parce que 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 investit 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.



# SERVICE & TARIFS



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





### PERSONNEL

*Service inclus dans chaque prestation  
(32€ / heure supplémentaires)*



### LOCATION VAISSELLE/NAPPAGE

*Nappes : 17€ / Serviette de table : 2,5€  
Vaisselle à partir de 4,5€ (9 pièces)*



### ANIMATIONS

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

# NOS PROPOSITIONS



**COCKTAIL/ANIMATION**



**SERVICE A L'ASSIETTE**



**BUFFET**



**BARBECUE BRUNCH**

# TARIFS COCKTAIL

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



## VIN D'HONNEUR / COCKTAIL DÎNATOIRE

- 8 PIÈCES** À DÉGUSTER : **20€TTC/PERS**
- 14 PIÈCES** À DÉGUSTER : **30€TTC/PERS**
- 18 PIÈCES** À DÉGUSTER : **35€TTC/PERS**
- 24 PIÈCES** À DÉGUSTER : **40€TTC/PERS**

# PIECES COCKTAIL



## **BUFFET COCKTAIL/MOCKTAIL - 3 CHOIX**

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

## **AMUSES BOUCHES**

- Foie gras canard (animation) Servi sur pain d'épice et son chutney frais
- Mini club nordique (saumon fumé) et sa pelouse de ciboulette\*\*
- Sablé parmesan aux légumes du sud
- Wrap à la parisienne

## **Nos minis brochettes italiennes**

1. Jambon italien melon
2. Tomate-mozzarella marinée au pesto

## **VERRINES**

- Verrine de pana cota et sa mousse de foie gras\*
- Avocat crevette et crudité\*
- Tiramisu de patate douce et son crumble de parmesan

## **MISES EN BOUCHE CHAUDES**

### **Navettes Gourmandes**

1. tartare de thon
2. saucisse cocktail et fromage
  - Mini sandwich triangulaire
  - Accras de Morue fait-maison
  - Mini feuilleté de saucisson en croissant

### **Cromesquis**

1. de risotto
2. exotique (patate douce, banane plantain)\*\*
  - Bouchée de banane plantain de Ndole ou de Saka saka \*\*
  - Mini burger de poulet façon yassa

# PIECES COCKTAIL



## **MISES EN BOUCHE CHAUDES (suite)**

- Brochettes de bananes plantains frits \*
- Beignet de banane et de maïs
- Pastel de thon \*\*

## **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 fondant au chocolat
- forêt noir en verrine
- verrine de tarte aux agrumes
- 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)



# FORMULE RUDY

Entrée/plat/dessert  
avec 8h de service inclus

45€



## ENTREE (1 CHOIX)

- *feuilleté de tartare de thon, crudité et avocat.*
- *Tulipe croustillante de chèvre au miel, ses légumes de saison et son velouté (selon la saison)*
- *Salade César : poulet pané, crouton*

## PLAT (1 CHOIX)

- *Pièce de volaille et son velouté à l'estragon*
- *Pièce du Boucher (basse-côte 180g) braisé de façon exotique*
- *Pavé de saumon grillé et sa sauce gingembre*
- *Filet de dorade sauce beurre citronnée (suppléments 1,50€)*

## ACCOMPAGNEMENT (1 CHOIX)

- *Duo de riz au légumes*
- *Parmentier de gratin dauphinois aux légumes*

## DESSERT

- *Délice au chocolat d'Yva (brownie-feuillantine-mousse chocolat noir)*
- *Entremet exotique : mangue/passion*

# FORMULE OCÉANE 55,9€

entrée/plat/dessert avec 8h de service

## ENTREE (1 CHOIX)

- 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
- Dome de foie gras de canard au pain d'épice, chutney - supplément 2€
- Rosace de Saumon et son velouté d'igname - supplément 2€

## PLAT (1 CHOIX)

- Pièce du boucher (basse-côte 180g) Braisé de façon exotique
- Souris d'Agneau de 7heures - supplément 1,20€
- Filet de dorade ou bar en porte feuille beurre blanc au soja
- Suprême de volaille en croûte et son crémeux coco
- Filet de Bœuf Rosini sauce périgourdine - supplément 3,50€
- Pavé de Veau grillé sauce aux morilles - supplément 3,50€

## ACCOMPAGNEMENT (1 CHOIX)

- Duo de riz au 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-pomme de terre) et sa tombée de légume

## DESSERT

- Délice au chocolat d'Yva (brownie-feuillantine-mousse chocolat noir)
- Entremet exotique : mangue/passion

# FORMULE KENDRA 89,9€

## **Cocktail (10 pièces) -**

*Entrée/plat/dessert/nappes/serviettes/vaisselle/personnel avec 10h de service.*

### **ENTRÉE**

- *Consulter toutes les entrées au choix sur le menu océane*

### **PLAT**

- *Consulter tout les plats au choix sur le menu océane*

### **ACCOMPAGNEMENT**

- *Riz pilaf ou Riz sauvage 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-pomme de terre) et sa tombé de légume*

### **DESSERT**

- *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*



# BUFFET RUDY \*

## **\*65 € \*FORMULE COMPLÈTE**

**Cocktail de bienvenue - Entrée - Plat - Dessert -  
Vaisselle Boisson soft - Personnel (8 heures de Service)**

## **\*47€ FORMULE BUFFET ENTRÉE / PLAT / DESSERT**

### **ENTREES EN BUFFET**

**(3 Choix possible)**

**Salade Ciel et terre** : brunoise de tomate et de betterave, émincé d'oignon rouge, et son œuf pourpre

**Salade Océane** : chair de crabe, surimi, coquillettes, crevettes roses feuilleté de tartare de thon, crudité et avocat.

**Salade Caesar** : salade romaine, émincé de suprême de volaille, croûton, copeau de parmesan et tomates cocktail, sauce Caesar

**Assortiment de crudités** : macédoine de légume, rémoulade de cèleri, concombre en éventail, œuf dur, tomate cerise

Pyramide ou plateau de cochonnaille : assortiment de charcuteries ou Paon

**Assortiment exotique** : Nems - Samoussa - aileron de poulet\*

\*2€suppl/convive Chiquetaille de Morue aux Crudités

**OU**

### **ENTREES SERVIES A L'ASSIETTE (1 CHOIX)**

- **Salade ciel et terre** : brunoise de betterave et de tomate, échalote, suprême d'agrume et son œuf violet
- Tulipe croustillante de chèvre au miel et sa tuile dentelle
- Feuilleté d'avocat crevette et saumon fumé
- Dome de foie gras de canard au pain d'épice, chutney - supplément 2€
- Rosace de Saumon et son velouté d'igname - supplément 2€



# BUFFET

## PLATS CHAUDS (4 CHOIX)

Ndole (Viande) sans crevettes et avec crevettes (Sup +1€/50convive)

Saka-Saka ou Pondu

Poulet yassa

Poulet DG (Banane plantain, haricot vert, trio de poivrons, carottes vichy, tomates, poulet)

Colombo de porc

Choukouya de poulet et son piment kankan

Sauté de bœuf bourguignon

Fricassé de poulet rôti

Poisson Braisé aux épices revêtu de ses écailles de légume (+1€50)

Sauté de Morue aux crevettes et légumes (Poisson Salée)

Epinard Sauté aux crevettes et à la morue (1€ supplémentaire/convive)

Tièp poulet et ses légumes \*(1€ supplémentaire/convive)

Gigot d'agneau **(Animation, poste du Chef) (+ 2€/Agneau entier)**

Méchoui de Porc entier mariné 72 heures **(Animation, poste du Chef)**

## LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT (4 choix)

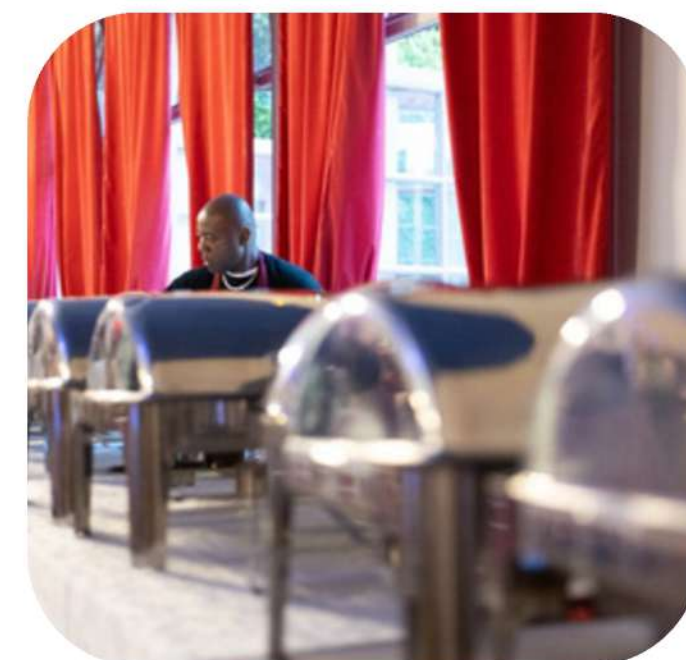
Riz pilaf - Julienne de légumes - Pommes rissolés - Gratin dauphinois - Brochettes de banane plantain frits -

Banane plantain cuit à l'anglaise – Miondo (filet de manioc) - abblo – bobolo (bâton de manioc)– chikwang

(manioc) – mousseline de patate douce - gratin de christophine - patate douce rissolé

## DESSERTS (servi à l'assiette 1 choix)

Consulter les desserts en formule Océane



# MENU VEGAN

**37€ / PERS**

## ENTREE

- Tarte façon ratatouille, salade verte vinaigrette
- Quiche épinard ricotta, salade verte vinaigrette
- Salade de quinoa, mais, petit pois, mangue, tomate cerise, vinaigrette acidulée

## PLAT

- Risotto aux champignons, crème au parmesan, tomate séchée
- Gratin de pomme de terre aux champignons, légumes, salade verte

# MENU YVA

**MENU ENFANT 15€80**

## ENTREES (1CHOIX)

- Macédoine de légumes fait maison et ses crudités
- Assortiment de charcuteries
- Assiette mixte (crudité de légumes et charcuterie)

## PLATS CHAUDS (1CHOIX)

- Burger 100% pur Bœuf du Chef et frite salade
- Crousty de poulet sauce normande et son riz cantonnais
- Crousty de cabillaud, sauce blanche et riz créole

## DESSERTS A DÉTERMINER



# BRUNCH

## 35€/pers.

4H INCLUS DE PERSONNEL DE SERVICE

\* VAISSELLE INCLUS

\*NAPPAGE EN OPTION

\*TOUT EST COMPRIS DANS LES PROPOSITIONS

### VIENNOISERIE

croissant, pain chocolat, pain aux raisins

### CHAUD/FROID

omelette, oeuf brouillé  
crêpes, blinis au saumon, fromage blanc,  
charcuterie (jambon, saucisse, pâté)  
beignet haricot

### BOISSONS

Thé, café, chocolat chaud, jus de fruits.

# BARBECUE

## 55€/pers.

2 VIANDES, 2 SAUCISSES, 1 POISSON

(INCLUS : UN GRILLARDIN POUR 4H DE SERVICE

VAISELLES  
EAU & SOFT

### AGNEAU

Côtelette  
Brochette de gigot  
(+2€)

### BŒUF :

Brochettes de pavé de boeuf  
Pièce du boucher (entrecôte)  
(+2€)

### POULETS

Cuisse de poulet  
Brochette de suprême de poulet

### NOS SAUCISSES :

Chipolata  
Merguez

### POISSONS :

Saumon

### ACCOMPAGNEMENT : 2CHOIX

Fritte de patate douce, pommes risolés, riz parfumé

### SUCRE

Ardoise de mignardise avec 3 choix : entremet, verinne et fruit.



# ILS PARLENT DE NOUS...

Regardez plus d'avis sur notre page google



**Christelle Landes**

11 avis · 1 photo

★★★★★ il y a 6 mois

Traiteur de qualité qui nous a régalié à l'occasion de notre mariage. Le vin d'honneur et le dîner ont été à la hauteur de nos attentes ! Le chef Yves Emmanuel vous propose des mets délicieux entre cuisine française, antillaise et africaine. Je recommande vivement !!!



**Olivier Sznitkies**

Local Guide · 21 avis · 102 photos

★★★★★ il y a 5 mois

Nous avons beaucoup apprécié le professionnalisme de la prestation organisée dans le cadre d'un anniversaire surprise privé avec 60 invités. Le personnel de service était très souriant, prévenant, bienveillant et efficace. Je recommande à 100%.



**Laetitia Dumont**

5 avis

★★★★★ il y a un an

Je recommande vivement le traiteur Yves Emmanuel. Les plats sont joliment réalisés et d'excellente qualité. Il s'agissait des 50 ans de mon mari, nous étions 11 personnes. La formule tout compris avec la vaisselle est un vrai plus. Suzy et ... [Plus](#)



**Christelle Dika**

6 avis

★★★★★ il y a 4 mois

Nous avons bénéficié des services de Yves Emmanuel Traiteur pour le 1er anniversaire de notre fille. Nous le recommandons à 100%. De l'apéro au dessert tout était nickel. Le service impeccable et avec le sourire. Des goûts délicieux. Mention spéciale pour le gâteau d'anniversaire.



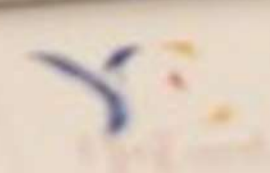
**CHRISTIAN EBOULE**

3 avis

★★★★★ il y a 2 mois

Yves Emmanuel Bebbe m'avait été recommandé par l'icône du journalisme africain, Denise Epote, après sa prestation chez l'ancienne ministre française Élisabeth Moreno. Il a été une fois de plus exceptionnel !

# À BIENTÔT



Yves Emmanuel  
ESSECE

## INSTAGRAM

[@Yvesemmanuel\\_traiteur](https://www.instagram.com/Yvesemmanuel_traiteur)

## MAIL

[ye.servicetraiteur@gmail.com](mailto:ye.servicetraiteur@gmail.com)

## TELEPHONE

06.17.26.69.54

## LOCATION

15 avenue de Blancheville  
93330 Neuilly-sur-Marne