



YVES EMMANUEL SERVICE TRAITEUR

OFFRES ENTREPRISES 2026/2027

Réunions • Séminaires • Déjeuners • Réceptions

UN PARTENAIRE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Réunions, séminaires, déjeuners d'équipe ou réceptions : transformez chaque rendez-vous professionnel en un moment gourmand et convivial.

Yves Emmanuel Service Traiteur imagine des prestations généreuses et soignées, pensées pour régaler vos invités et créer de beaux moments de partage.

Notre cuisine fusion mêle avec créativité les saveurs de l'Afrique, des Caraïbes et de l'Europe.

De l'accueil café au cocktail de fin de journée, nous vous accompagnons à chaque moment de votre événement avec une prestation gourmande, conviviale et adaptée à vos besoins.



SOMMAIRE

- 04 NOTRE APPROCHE
- 05 TEMPS FORTS DE VOTRE JOURNÉE
- 06 COCKTAILS & RÉCEPTION
- 13 PLATEAUX-REPAS
- 15 BUFFET DÉJEUNER
- 17 BRUNCH & BARBECUE
- 18 SERVICES & OPTIONS
- 19 RÉSERVATION
- 20 INFORMATIONS
- 21 CONTACT





Notre approche

UNE CUISINE QUI RASSEMBLE

Une cuisine fusion savoureuse et créative, pensée pour surprendre vos invités et favoriser le partage.

DES FORMULES ADAPTÉES

Petit-déjeuner, déjeuner, cocktail, brunch, barbecue ou réception : choisissez la formule qui correspond à votre événement.

UNE DEMANDE PARTICULIÈRE ?

Contactez-nous pour imaginer ensemble une prestation adaptée à vos envies, à votre lieu et à vos convives.

LES TEMPS FORTS DE VOTRE JOURNÉE



PETIT-DÉJEUNER **8,33 € HT/PERSONNE**

*Pour accueillir vos participants autour
d'une formule complète et conviviale.*

2 mini-viennoiseries • Fruits de saison
Boissons chaudes : café, thé, chocolat chaud
Rafraîchissements : eau • jus de fruits

PAUSE GOURMANDE **8,09 € HT/PERSONNE**

*Une parenthèse sucrée pour
accompagner vos réunions,
formations et séminaires.*

2 mignardises • Fruits de saison
Boissons chaudes : café ou thé
Rafraîchissement : eau

DÉJEUNER — À PARTIR DE 15,83 € HT/PERSONNE

*Plateau-repas, buffet ou cocktail
dînatoire selon le format
de votre événement.*

Plateau-repas, buffet déjeuner
ou cocktail selon votre programme

COCKTAIL — À PARTIR DE 12,50 € HT/PERSONNE

*Pour terminer la journée, remercier vos
équipes ou recevoir vos invités.*

Formules de 8, 14 ou 18 pièces
pour prolonger votre événement



COCKTAILS & RÉCEPTIONS

Du temps d'accueil au véritable dîner debout



COCKTAIL D'ACCUEIL — 8 PIÈCES

12,50 € HT / personne

3 froides • 3 chaudes • 2 sucrées • 1 variété de boisson maison

*Dès 50 personnes dans une prestation seule
Dès 30 personnes dans une prestation complète*



AFTERWORK — 14 PIÈCES

23,33 € HT / personne

4 froides • 7 chaudes • 3 sucrées • 2 variétés de boissons maison

Dès 30 personnes

COCKTAIL DÎNATOIRE — 18 PIÈCES

33,33 € HT / personne

5 froides • 6 chaudes • 3 mini-plats chauds • 4 sucrées • 3 variétés de boissons maison

Dès 30 personnes

**3 mini-plats chauds au choix sont inclus dans la formule 18 pièces.
Pour toute autre prestation : +3,64€ HT/personne/recette.**

COMPOSEZ VOTRE JOURNÉE

Choisissez les différents temps gourmands qui accompagneront votre événement professionnel.

RÉUNION & DÉJEUNER

Petit-déjeuner ou pause gourmande + plateau-repas (Essentiel, Gourmand ou Signature).

JOURNÉE COMPLÈTE

Petit-déjeuner + déjeuner en plateau-repas (Essentiel, Gourmand ou Signature) ou buffet + pause gourmande.

JOURNÉE & SOIRÉE

Petit-déjeuner + déjeuner en plateau-repas (Essentiel, Gourmand ou Signature) ou buffet + pause gourmande + cocktail dînatoire.



PIÈCES COCKTAIL



MINI-BOUCHÉES FROIDES

- Sablé au parmesan et légumes du Sud
- Wrap à la parisienne
- Wrap exotique au poulet et plantain
- Brochette jambon et melon
- Brochette tomate-mozzarella au pesto
- Mini-club sandwich
- Navette au tartare de thon
- Navette végétarienne aux légumes

MINI-BOUCHÉES CHAUDES

- Accra de poisson
- Mini-feuilleté à la saucisse
- Quiche aux légumes
- Beignet de banane et de maïs
- Mini-burger de poulet façon yassa
- Mini-cheeseburger
- Brochette de plantain, poivrons et gésiers

PIÈCES COCKTAIL (suite) & MINI-PLATS



RECETTES PREMIUM — + 1,36 € HT/personne/recette

- Pastel au thon
- Bouchée de plantain au ndolé ou au saka-saka
- Mini-club nordique au saumon fumé
- Bouchée de tartare de thon, avocat et émulsion de banane

MINI-PLATS CHAUDS

- Coupelle d'attiéké et boulettes de poisson
- Tapioca sauté aux crevettes
- Sauté de bœuf et purée de patate douce
- Riz sauté et fricassée de poulet



3 mini-plats chauds au choix parmi les recettes proposées sont inclus dans la formule 18 pièces.

Pour toute autre prestation : + 3,64 € HT/personne/recette.

VERRINES & PIÈCES SUCRÉES



VERRINES SALÉES

- Verrine avocat et crevettes
- Tiramisu de patate douce et crumble au parmesan
- Salade Océane : coquillettes, surimi, chair de crabe et crevettes

VERRINES SUCRÉES

- Forêt-Noire en verrine
- Verrine façon tarte aux agrumes
- Panna cotta

MINI-BOUCHÉES SUCRÉES

- Coupelle de mousse au chocolat
- Macarons aux saveurs variées
- Mini-tartelette aux fruits de saison
- Mini-brochette de fruits
- Mini-fondant au chocolat

Recettes sélectionnées selon la formule, la saison et les contraintes alimentaires signalées.



ANIMATIONS CULINAIRES

UNE PRÉPARATION EN DIRECT DEVANT VOS INVITÉS — AU CHOIX

- Foie gras, toast et chutney
- Carpaccio de saumon fumé, crème citronnée — (+ 2,45 € HT/personne)
- Brochettes de gambas grillées — (+ 3,18 € HT/personne)
- Brochettes de poisson grillées — (+ 1,36 € HT/personne)
- Brochettes de poulet grillées
- Jambon Serrano présenté et découpé devant les convives
- Accras de morue frits devant les convives

ANIMATION EXOTIQUE — (+ 5,45 € HT/personne)

- Choukouya de bœuf et piment kankan
- Accompagnement au choix : banane plantain frite ou patate douce

ANIMATION SUCRÉE

- Crêpes ou gaufres préparées minute — (+ 1,82 € HT/personne)

Garnitures au choix : Pâte à tartiner • Confiture • Sucre

CONDITIONS

- Animation proposée en complément d'une formule cocktail, d'un buffet ou d'un repas.
- Le personnel, le matériel et la durée sont déterminés selon le nombre de convives et précisés dans le devis.

BOISSONS



BOISSONS MAISON SANS ALCOOL

- Bissap • Jus de gingembre • Citronnade maison

COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL

- Punch • Mojito • Piña colada

COCKTAIL À BASE DE VIN

- Soupe champenoise

RAFRAÎCHISSEMENTS

- Eau plate, eau gazeuse et sélection de boissons sans alcool

SELON LA FORMULE

- 8 pièces : 1 variété de boisson maison
- 14 pièces : 2 variétés de boissons maison
- 18 pièces : 3 variétés de boissons maison

Boissons alcoolisées, quantités complémentaires et demandes particulières chiffrées séparément dans le devis.



PLATEAUX—REPAS

Essentiel, Gourmand ou Signature

À partir de 10 plateaux.

Jusqu'à 3 menus différents par commande.

Minimum 10 plateaux identiques par menu.

PLATEAU ESSENTIEL — 15,83 € HT/PERSONNE

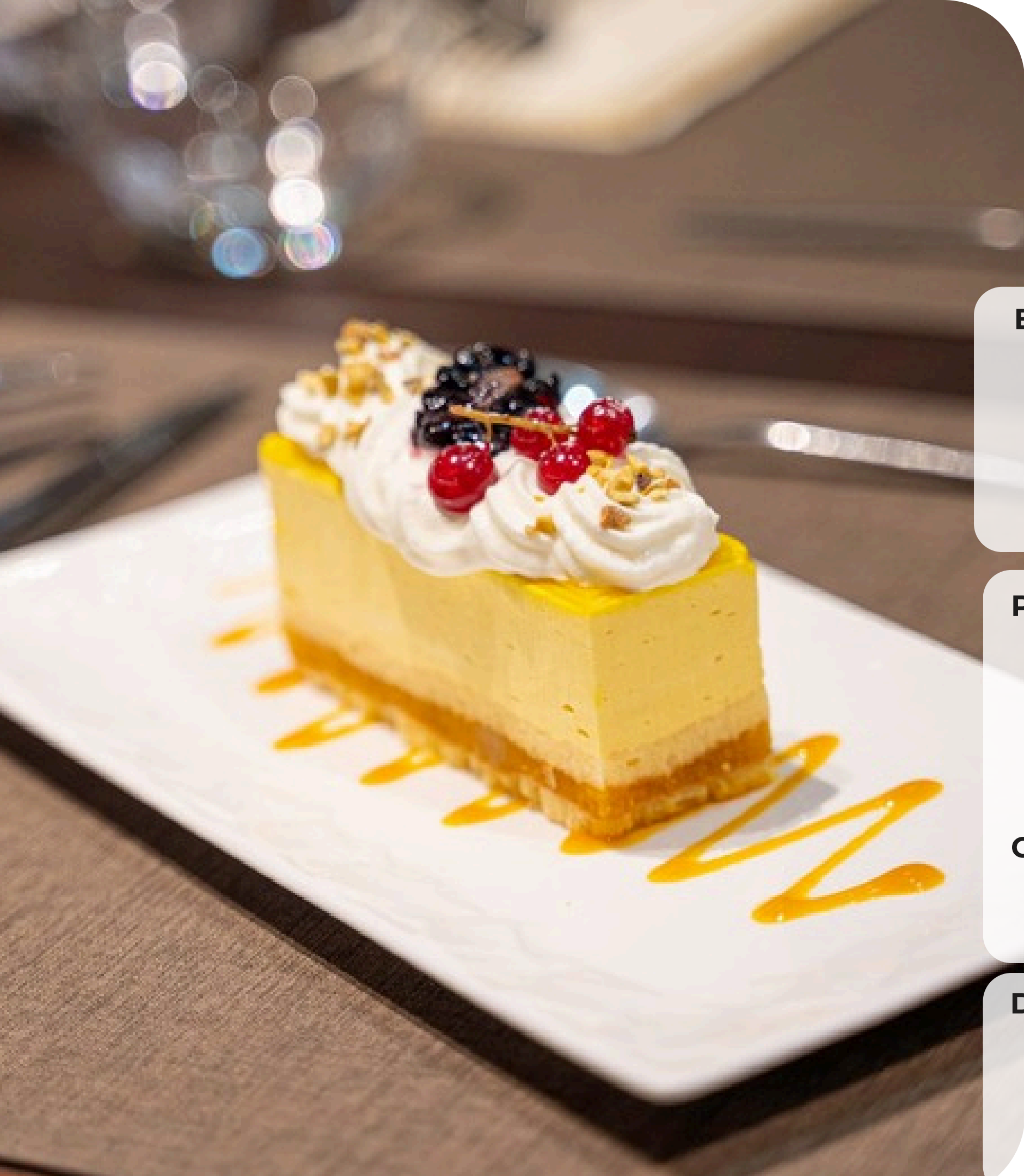
- 1 plat
- Couverts et serviette

PLATEAU GOURMAND — 18,33 € HT/PERSONNE

- 1 entrée + 1 plat
- ou
- 1 plat + 1 dessert
- Couverts et serviette

PLATEAU SIGNATURE — 20,75 € HT/PERSONNE

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert
- Pain
- Couverts et serviette



COMPOSEZ VOTRE PLATEAU-REPAS

*Les choix disponibles dépendent de la formule
Essentiel, Gourmand ou Signature.*

ENTRÉES — PLATEAUX GOURMAND (ENTRÉE + PLAT) ET SIGNATURE

- Salade César, arancini de poulet aux épices d'ici et d'ailleurs, sucrine et sauce César
- Salade Terre et Ciel : betteraves, oignon rouge, tomates, œuf pourpre, suprême d'agrumes et vinaigrette de cresson
- Salade créole façon pikliz et accra de poisson

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

- Portefeuille de dorade aux écaillés de légumes, accompagné de riz — + 1,80 € HT/personne
- Pièce de volaille, sauce aux poivres, gratin dauphinois et légumes
- Bœuf braisé façon exotique et penne

OPTIONS VÉGÉTALES

- Banane plantain rôtie, poêlée forestière et légumes de saison
- Patate douce sur lit de polenta et légumes d'ici et d'ailleurs

DESSERTS — PLATEAUX GOURMAND (PLAT + DESSERT) ET SIGNATURE

- Mini-fondant au chocolat
- Tartelette aux fruits
- Salade de fruits frais de saison — + 1,09 € HT/personne

BUFFET DÉJEUNER

45,36 € HT/PERSONNE

Les entrées

COMPOSITION

2 entrées • 3 plats chauds • 3 accompagnements • 1 dessert

ENTRÉES AU BUFFET — 2 CHOIX

- Salade Terre et Ciel
- Salade Océane
- Salade César
- Salade de quinoa aux légumes croquants — option végétale
- Assortiment de crudités — option végétale
- Tarte fine d'aubergine aux légumes du soleil — option végétale

ENTRÉE SERVIE À L'ASSIETTE — SUR DEVIS

- Tartelette de tartare de thon, émulsion de banane plantain et chantilly d'avocat
- Salade César et arancini de poulet aux épices d'ici et d'ailleurs
- Opéra de foie gras, pain d'épices, chutney et glaçage à la mangue
- Salade Terre et Ciel
- Salade créole façon pikliz et accra de poisson

À partir de 30 personnes. Personnel de service et vaisselle chiffrés selon les besoins.

 YVES EMMANUEL
SERVICE TRAITEUR



BUFFET DÉJEUNER (SUITE)

45,36 € HT/PERSONNE

Plats, accompagnements & dessert

PLATS CHAUDS — 3 CHOIX

- Poulet DG : banane plantain, haricots verts, poivrons, carottes Vichy et tomates
- Fricassée de poulet rôti
- Thiéb au poulet et ses légumes
- Bœuf braisé façon exotique
- Poisson braisé aux épices d'ici et d'ailleurs, écaillés de légumes — + 1,20 € HT/personne

RECETTES SIGNATURE

- Gigot d'agneau rôti — + 2 € HT/personne
- Méchoui de porc mariné 72 heures — + 2 € HT/personne
- Sauté de morue aux crevettes et légumes — sur devis
- Épinards sautés aux crevettes et à la morue — sur devis
- Ndolé
- Saka-saka ou pondu

ACCOMPAGNEMENTS — 3 CHOIX

Riz pilaf • Julienne de légumes • Pommes rissolées • Gratin dauphinois • Banane plantain frite • Banane plantain cuite à l'anglaise • Miondo • Ablo • Bobolo • Chikwang • Mousseline de patate douce • Patate douce rissolée

DESSERT — 1 CHOIX

- Délice au chocolat d'Yva • Entremets exotique mangue-passion • Salade de fruits frais de saison — + 1,20 € HT/personne

À partir de 30 personnes. Personnel, vaisselle, livraison et déplacement chiffrés séparément.



BRUNCH

31,82 € HT/PERSONNE

BARBECUE

48 € HT/PERSONNE

Un moment généreux et convivial à partager

COMPOSITION

- 3 variétés de mini-viennoiseries
- Œufs brouillés ou omelette
- Crêpes
- Blinis au saumon
- Fromage blanc
- Assortiment de charcuteries
- Beignets de farine ou de maïs et haricots rouges
- Café, thé et chocolat chaud
- Jus de pomme, d'orange et multifruits

INCLUS

Vaisselle • Nappage du buffet

FACTURÉ SÉPARÉMENT

Personnel • Livraison • Déplacement

À partir de 30 personnes.

VOUS CHOISISSEZ

- 2 variétés de viandes : Poulet et bœuf
- 2 variétés de saucisses : Chipolatas et merguez
- 1 poisson
- 2 accompagnements
- 3 mignardises par personnes
- Eau et boissons sans alcool

SUPPLÉMENT

Agneau ou entrecôte : + 2,73 € HT/personne

INCLUS

- Vaisselle
- Nappage du buffet

FACTURÉ SÉPARÉMENT

Personnel obligatoire — minimum 4 h
Livraison et déplacement

À partir de 30 personnes.



SERVICES & OPTIONS

Art de la table • Personnel • Livraison et installation



ART DE LA TABLE

- Kit complet : 3 assiettes, 3 verres et 3 couverts — 7,27 € HT/personne
- Nappe — 13,64 € HT/unité
- Serviette en tissu — 1,82 € HT/unité

INFORMATIONS

Perte, casse ou détérioration facturée en supplément.

PERSONNEL ÉVÉNEMENTIEL : 22,73 € HT/HEURE/PERSONNE

L'effectif et la durée sont déterminés selon le nombre de convives, le format du service et les contraintes du lieu, puis précisés dans le devis.

LIVRAISON ET DÉPLACEMENT

Moins de 100 convives : 1,50 € HT/km aller-retour

À partir de 100 convives : 2,41 € HT/km aller-retour

Calcul au départ de Neuilly-sur-Marne, sur la distance totale aller-retour. Péages et stationnement facturés en supplément. Hors Île-de-France et alentours : sur devis.



VOTRE RÉSERVATION

Les étapes pour organiser votre événement professionnel

1 — VOTRE DEMANDE

Indiquez la date, le lieu, les horaires, le nombre de participants, le format souhaité et les contraintes éventuelles.

2 — VOTRE DEVIS

Nous vous transmettons un devis personnalisé précisant les compositions, la logistique, le personnel et les options.

3 — VOTRE CONFIRMATION

La réservation devient effective après signature du devis ou du contrat, acceptation des CGV et versement d'un acompte de 30 %, sauf conditions particulières précisées dans le devis.

4 — AVANT L'ÉVÉNEMENT

Le nombre définitif de participants, les horaires et les contraintes alimentaires sont confirmés au plus tard 15 jours avant l'événement, sauf délai différent indiqué dans le devis. Toute augmentation ultérieure reste soumise à disponibilité et entraîne une facturation complémentaire.



INFORMATIONS IMPORTANTES

Pour un service clair, personnalisé et sans surprise

TARIFS ET DEVIS

Tous les tarifs sont indiqués hors taxes. La TVA applicable est ajoutée au devis. Les boissons alcoolisées peuvent être soumises à un taux différent.

Chaque demande fait l'objet d'un devis personnalisé selon les services choisis, le nombre de participants, la date, le lieu et les contraintes de l'événement.

DISPONIBILITÉ

Nos services sont réalisés uniquement sur réservation et sous réserve de disponibilité à la date demandée.

ALLERGIES ET CONTRAINTES ALIMENTAIRES

Toute allergie, intolérance ou contrainte alimentaire doit être signalée avant la validation du devis. Les adaptations sont étudiées selon leur faisabilité et confirmées dans le devis.

SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Personnel, art de la table, livraison, déplacement, installation, péages et stationnement sont facturés séparément, sauf lorsqu'ils sont expressément inclus dans la formule ou le devis.



PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL



INSTAGRAM
[@yvesemmanuel_traiteur](https://www.instagram.com/yvesemmanuel_traiteur)

MAIL
contact@yvesemmanuel.fr

TÉLÉPHONE
06 17 26 69 54

SITE INTERNET
www.yvesemmanuel.fr

ZONE D'INTERVENTION
Île-de-France et alentours