



YVES EMMANUEL SERVICE TRAITEUR

« La découverte d'une cuisine fusion raffinée au service de vos plus beaux événements. »

 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 évènements.

Mariage, anniversaire ou événement professionnel, nous créons des plats savoureux et un service soigné, adaptés à vos envies.

Découvrez nos menus et nos témoignages, puis partagez-nous vos besoins.

Nous serions heureux de contribuer à la réussite de votre moment.



SOMMAIRE

- 02 [QUI SOMMES-NOUS](#)
- 06 [NOS PRESTATIONS](#)
- 08 [COCKTAILS - ANIMATIONS CULINAIRES](#)
- 14 [MENUS - BUFFETS](#)
- 22 [BRUNCH - BARBECUE - DÉGUSTATION](#)
- 24 [EXPÉRIENCES AVEC LE CHEF](#)
- 25 [OPTIONS & SERVICES](#)
- 26 [RÉSERVATION & INFORMATIONS](#)
- 28 [AVIS DE NOS CLIENTS](#)
- 29 [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 premium, 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

*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 investis du début à la "faim"

Diligence : Parce que nous faisons preuve de réactivité et d'efficacité 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.



NOS PRESTATIONS



MARIAGES



ÉVÈNEMENTS PRIVÉS



**ÉVÈNEMENTS
PROFESSIONNELS**



**CHEF À DOMICILE
& CHEF PRIVÉ**

COMMENT CONSTRUIRE VOTRE RÉCEPTION ?

En quatre étapes, composez une prestation adaptée à votre événement, à vos envies et à vos convives.

1 — CHOISISSEZ VOTRE MOMENT

Cocktail ou vin d'honneur, repas à l'assiette, buffet, brunch, barbecue, Chef à domicile ou Chef privé.

2 — CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

8, 14 ou 18 pièces ; Signature ou Prestige ; Évasion ou Célébration.

3 — COMPOSEZ VOS SAVEURS

Pièces cocktail, entrées, plats, accompagnements, desserts et boissons.

4 — COMPLÉTEZ VOTRE PRESTATION

Animations culinaires, menu enfant, gâteau de mariage ou de célébration, art de la table, personnel et logistique.



COCKTAILS & VINS D'HONNEUR

"La cuisine est à la fois un art précis et une création libre." Joël Robuchon



8 PIÈCES — 15 € TTC/PERSONNE (Minimum 50 personnes)

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

14 PIÈCES — 28 € TTC/PERSONNE (Minimum 30 pers)

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

18 PIÈCES (Cocktail Dînatoire) — 40 € TTC/PERSONNE (Minimum 30 pers)

5 pièces froides • 6 pièces chaudes • 3 mini-plats chauds • 4 pièces sucrées • 3 boissons comprises

PIÈCES COCKTAIL



MISES EN BOUCHE 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

MISES EN BOUCHE 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
- Mini-brochette de banane plantain frite, poivrons et gésiers sautés



PIÈCES COCKTAIL (suite) & MINI-PLATS

RECETTES PREMIUM Supplément de 1,50 € TTC/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 sont inclus dans la formule 18 pièces.
Pour toute autre prestation : +4 € TTC/personne/recette.**

PIÈCES COCKTAIL (fin) & VERRINES



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.

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.



ANIMATIONS CULINAIRES

UNE PRÉPARATION EN DIRECT DEVANT VOS INVITÉS — AU CHOIX

- *Foie gras, toast et chutney*
- *Carpaccio de saumon fumé, crème citronnée — + 2,70 € TTC/personne*
- *Brochettes de gambas grillées — + 3,50 € TTC/personne*
- *Brochettes de poisson grillées — + 1,50 € TTC/personne*
- *Brochettes de poulet grillées*
- *Jambon Serrano présenté et découpé devant les convives*
- *Accras de morue frits devant les convives*

ANIMATION EXOTIQUE — + 6 € TTC/PERSONNE

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

ANIMATION SUCRÉE

- *Crêpes ou gaufres préparées minute — + 2 € TTC/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.

MENU SIGNATURE

49 € TTC/PERSONNE

1 entrée • 1 plat • 1 accompagnement • 1 dessert

ENTRÉE — 1 CHOIX

- Tartelette de tartare de thon, émulsion de banane plantain et chantilly d'avocat
- Salade César et son arancini de poulet aux épices d'ici et d'ailleurs, sucrine et sauce César
- Opéra de foie gras de canard, pain d'épices et chutney, glaçage miroir à la mangue
- Salade Terre et Ciel : brunoise de betteraves, oignon rouge, tomates, œuf pourpre, suprême d'agrumes et vinaigrette de cresson
- Salade créole "pikliz" & accra de poisson

PLAT — 1 CHOIX

- Portefeuille de dorade aux écailles de légumes, riz au curry et brochette d'alloco
- Pièce de volaille, sauce aux poivres de Penja
- Bœuf braisé façon exotique aux sept épices
- Gigolette d'agneau de sept heures, sauce djansan — supplément de 1,50 € TTC/personne



MENU SIGNATURE

49 € TTC/PERSONNE (suite)

1 entrée • 1 plat • 1 accompagnement • 1 dessert

ACCOMPAGNEMENT — 1 CHOIX

- Gratin mixte de pommes de terre et de patates douces, fleur de brocoli
- Riz aux légumes et banane plantain
- Mousseline de patate douce sur son lit de polenta et sa frivolité de légumes
- Foutou de banane, banane pesée et fagot de légumes du Sud — supplément de 1,90 € TTC/personne

DESSERT — 1 CHOIX

- Délice au chocolat d'Yva : brownie, feuillantine et mousse au chocolat noir
- Entremets exotique mangue-passion
- Salade de fruits de saison — supplément de 1,20 € TTC/personne

FACTURÉ SÉPARÉMENT

Personnel, livraison, déplacement, péages et stationnement.



YVES EMMANUEL
SERVICE TRAITEUR

MENU PRESTIGE À PARTIR DE 119€ TTC/PERSONNE

Votre menu à l'assiette accompagné d'une réception complète

1 entrée • 1 plat • 1 accompagnement • 1 dessert

Deux propositions au choix — un choix unique par convive.

VOTRE MENU À L'ASSIETTE

- Composez votre menu parmi les propositions du Menu Signature :
- 1 entrée
- 1 plat
- 1 accompagnement
- 1 dessert

ÉGALEMENT INCLUS

- Cocktail d'accueil — 10 pièces par personne
- Gâteau de mariage ou de réception
- Décoration essentielle
- Nappage, serviettes, vaisselle et couverts

FACTURÉ SÉPARÉMENT

Personnel, livraison, déplacement, péages et stationnement.



MENU ENFANT

15,90 € TTC/ENFANT

Une formule dédiée aux plus jeunes convives

1 ENTRÉE AU CHOIX

- Macédoine de légumes faite maison et ses crudités
- Assortiment de charcuteries
- Assiette mixte : crudités de légumes et charcuterie

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

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

DESSERT

- Fondant au chocolat

BOISSON

- Eau ou boisson sans alcool

CONDITION

RÉSERVÉ AUX ENFANTS JUSQU'À 12 ANS.

FACTURÉ SÉPARÉMENT PERSONNEL, LIVRAISON ET DÉPLACEMENT.



MENU VÉGAN

33 € TTC/PERSONNE

Une alternative entièrement végétale, pensée avec la même exigence culinaire.

1 ENTRÉE AU CHOIX

- Tarte fine d'aubergine aux légumes du soleil, banane en deux textures : émulsion et chips croustillantes
- Salade de quinoa aux légumes croquants, maïs, petits pois, tomates cerises et vinaigrette acidulée aux agrumes
- Potage de légumes de saison au lait de coco, chips de manioc

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

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

DESSERT

- Salade de fruits frais de saison

INFORMATIONS

- Menu entièrement végétal.
- Allergies, intolérances et contraintes alimentaires à signaler avant la validation du devis.

FACTURÉ SÉPARÉMENT

Personnel, livraison et déplacement, sauf mention contraire au devis.



BUFFET ÉVASION **49,90 € TTC/PERSONNE**

Les Entrées

ENTRÉES PRÉSENTÉES AU BUFFET — 3 CHOIX

- Salade Terre et Ciel : brunoise de tomate et de betterave, oignon rouge et œuf pourpre.
- Salade Océane : chair de crabe, surimi, coquillettes, crevettes roses.
- Salade César : salade romaine, suprême de volaille, croûtons, parmesan, tomates cocktail et sauce César.
- Assortiment de crudités : macédoine, céleri rémoulade, concombre, œuf dur et tomate cerise.
- Assortiment de charcuteries, présentation selon la réception.

OU — 1 ENTRÉE SERVIE À L'ASSIETTE

- Tartelette de tartare de thon, émulsion de banane plantain et chantilly d'avocat.
- Salade César et son arancini de poulet aux épices d'ici et d'ailleurs, sucrine et sauce César.
- Opéra de foie gras de canard, pain d'épices et chutney, glaçage miroir à la mangue.
- **Salade Terre et Ciel** : brunoise de betteraves, oignon rouge, tomates, œuf pourpre, suprême d'agrumes et vinaigrette de cresson.
- Salade créole "pikliz" & accras de poisson

 **YVES EMMANUEL**
SERVICE TRAITEUR



BUFFET ÉVASION

49,90 € TTC/PERSONNE

Plats, Accompagnements & Desserts

PLATS CHAUDS (4 CHOIX)

- Ndolè
- Saka-saka ou pondu
- Poulet façon yassa
- Poulet DG : banane plantain, haricots verts, trio de poivrons, carottes Vichy, tomates et poulet
- Choukouya de poulet et piment kankan
- Sauté de bœuf façon bourguignon
- Fricassée de poulet rôti
- Poisson braisé aux épices d'ailleurs, écaillés de légumes (1,20 € de supplément)
- Sauté de morue aux crevettes et légumes
- Épinards sautés aux crevettes et à la morue
- Thiéb au poulet et ses légumes
- Gigot d'agneau (culotte) — animation au poste du Chef (2€ de supplément)
- Méchoui de porc entier mariné 72 heures — **animation au poste du chef**

ACCOMPAGNEMENTS — 4 CHOIX

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

DESSERT SERVI À L'ASSIETTE — 1 CHOIX

- Délice au chocolat d'Yva : brownie, feuillantine et mousse au chocolat noir
- Entremets exotique mangue-passion
- Salade de fruits de saison (1,20 € de supplément)



BUFFET CÉLÉBRATION **À PARTIR DE 109,90 €** **TTC/PERSONNE**

**UNE FORMULE COMPLÈTE POUR CÉLÉBRER
VOTRE ÉVÉNEMENT AVEC SÉRÉNITÉ.**

VOUS CHOISISSEZ

- Toute la composition du Buffet Évasion

ÉGALEMENT INCLUS

- Gâteau de mariage ou de réception
- Décoration essentielle des tables
- Nappage, serviettes, vaisselle et couverts

FACTURÉ SÉPARÉMENT

- Personnel
- Livraison et déplacement
- Péages et stationnement



YVES EMMANUEL
SERVICE TRAITEUR



BRUNCH **35 € TTC/PERSONNE**

BARBECUE **49 € TTC/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 et déplacement.

MINIMUM : 20 CONVIVES

VOUS CHOISISSEZ

- 2 variétés de viandes : poulet et bœuf
- 2 variétés de saucisses : chipolatas et merguez
- 1 poisson
- 2 accompagnements
- 3 mignardises
- Eau et boissons sans alcool
- Agneau ou entrecôte (supplément de 3€ TTC/personne)

INCLUS

- Vaisselle
- Nappage buffet

FACTURÉ SÉPARÉMENT

Personnel obligatoire (minimum 4 h), livraison et déplacement

MINIMUM : 20 CONVIVES



DÉGUSTATION

55 € TTC/PERSONNE

Préparez votre réception avec le Chef

VOUS CHOISISSEZ

- 3 pièces cocktail
- 2 entrées
- 2 plats
- 2 accompagnements
- 2 desserts

MODALITÉS

- Réservation au moins 72 h à l'avance
- Règlement lors de la réservation
- Montant déduit de la prestation finale après signature du contrat

FACTURÉ SÉPARÉMENT

Recettes premium et boissons spécifiques, le cas échéant.

CONDITION

Formule pour 3 personnes maximum.

Au-delà de 3 personnes : 60 € TTC par personne supplémentaire.

NOS EXPÉRIENCES AVEC LE CHEF

La cuisine Yves Emmanuel, pensée pour vous et réalisée dans votre univers

CHEF À DOMICILE

IDÉAL POUR

- Déjeuners et dîners privés
- Anniversaires et célébrations intimistes
- Moments en famille ou entre amis

UNE PRESTATION PERSONNALISÉE

- Échange préalable avec le Chef
- Proposition culinaire adaptée à vos envies
- Préparation et réalisation du repas à votre domicile
- Dressage et présentation des plats

TARIF SUR DEVIS

CHEF PRIVÉ

IDÉAL POUR

- Familles souhaitant un service régulier
- Séjours privés ou professionnels
- Accompagnement sur plusieurs jours ou semaines

UN SERVICE SUR MESURE

- Échange préalable avec le Chef
- Planification de menus personnalisés
- Adaptation aux habitudes et contraintes alimentaires
- Préparation des repas selon la fréquence convenue

TARIF SUR DEVIS

COMPLÉTEZ VOTRE PRESTATION

Art de la table • Personnel • Livraison et déplacement



ART DE LA TABLE

- Kit complet : 3 assiettes, 3 verres et 3 couverts — 8 € TTC/personne
- Nappe — 15 € TTC/unité
- Serviette en tissu — 2 € TTC/unité

INFORMATIONS

Perte, casse ou détérioration facturée en supplément.



PERSONNEL ÉVÉNEMENTIEL 25 € TTC/HEURE/PERSONNE

- Personnel de salle et de cuisine/office selon les besoins de la prestation.
- Pour 30 convives, comptez généralement 2 à 3 professionnels.
- L'effectif et la durée de présence sont précisés dans le devis.

LIVRAISON & DÉPLACEMENT

- Moins de 100 convives : 1,65 € TTC/km aller-retour
- À partir de 100 convives : 2,65 € TTC/km aller-retour
- Calcul au départ de Neuilly-sur-Marne, sur la distance totale aller-retour.
- Péages et stationnement en supplément.
- Hors Île-de-France et alentours : sur devis.

VOTRE RÉSERVATION

Les étapes pour confirmer votre prestation

1 — VOTRE DEVIS

Après étude de votre demande, nous vous transmettons un devis personnalisé précisant les prestations retenues.

2 — CONFIRMATION

La réservation devient effective après :

- signature du devis ou du contrat ;
- acceptation des conditions générales de vente ;
- versement d'un acompte de 30 %.

3 — À J-15

Le solde et le nombre définitif de convives doivent être confirmés au plus tard 15 jours avant l'événement.

Après cette date, toute augmentation reste soumise à disponibilité et entraîne une facturation complémentaire.

Une diminution ne réduit pas le montant prévu.



INFORMATIONS IMPORTANTES

Pour une prestation claire, personnalisée et sans surprise

TARIFS & DEVIS

Tous les tarifs indiqués sont TTC.

Chaque prestation fait l'objet d'un devis personnalisé selon la composition choisie, le nombre de convives, la saisonnalité et les contraintes de l'événement.

ALLERGIES & CONTRAINTES ALIMENTAIRES

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

DISPONIBILITÉ

Nos prestations sont réalisées uniquement sur réservation et sous réserve de disponibilité à la date demandée.

PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

Personnel, art de la table, livraison, déplacement, péages et stationnement sont facturés séparément, sauf mention contraire dans la formule ou le devis.



ILS PARLENT DE NOUS

Découvrez davantage d'avis sur notre fiche 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%.



Laeticia 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 !

PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT



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