

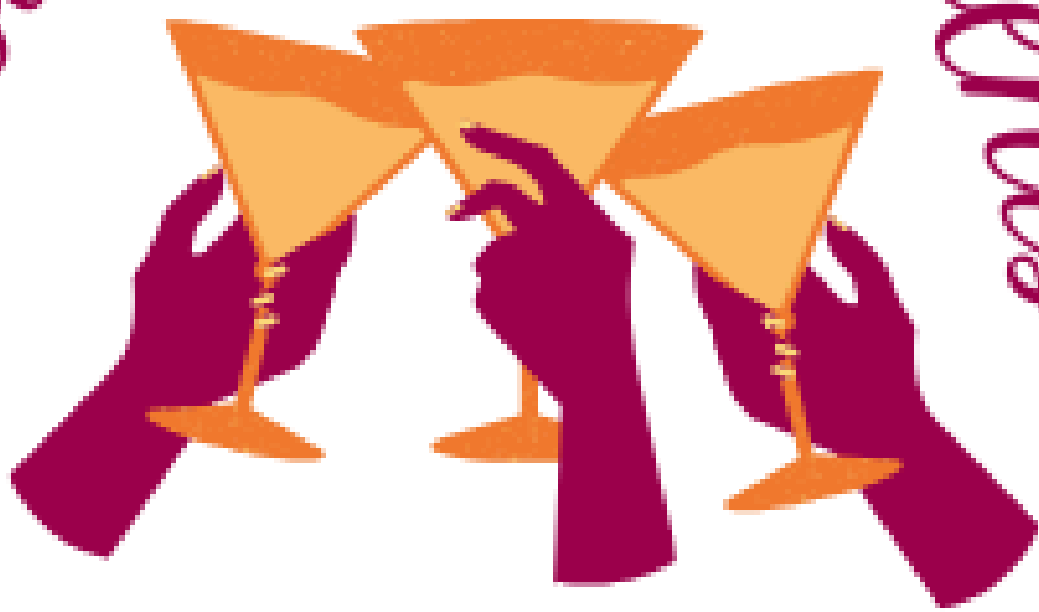


BRUNCHS



COCKTAILS

West Indies & Events



Le traiteur de vos buffets



MARIAGES



REPAS



## Le traiteur de vos buffets

Bonjour et bienvenue au sein de West Indies Events !

Depuis 2011, nous avons à coeur de vous proposer une offre de services traiteur dédiée à l'organisation de vos évènements, au travers de nos buffets.

Etape 1 : faire vos choix

Etape 2 : compléter le formulaire sur le site OU nous retourner vos choix par email à [contact@westindiesevents.fr](mailto:contact@westindiesevents.fr)

Etape 3 : Traitement du devis (si acceptation, étape 4 ; sinon merci de votre intérêt !)

Etape 4 : Rendez-vous dégustation (facturée en fonction de vos choix, par personne présente) et signature de contrat

Nous fixerons un ultime rendez-vous, 1 mois avant la date de votre mariage (visite de salle, nombre de convives définitifs, agencement des buffets etc...)

A bientôt !



**FULL 75€ HT PAR CONVIVE**  
**VIN D'HONNEUR 10 PIÈCES (MAXIMUM**  
**1H30)**

---

## **BUFFET D'ENTRÉES**

**2 PLATS ( 1 VIANDE + 1 POISSON OU**  
**2 VIANDES)**

**RIZ BLANC**

**2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX**  
**BUFFET DE MIGNARDISES DESSERTS**  
**(3)**

**PERSONNEL DE SERVICE**  
**VAISSELLE HORS VERRERIE**

**PREMIUM 55€ HT PAR CONVIVE**

**BUFFET COCKTAIL DE VIN**

**D'HONNEUR : 12 PIÈCES AU CHOIX**

**+**

**BRUNCH DE LENDEMAIN**

**(CONTINENTAL OU AFRO-CARIBÉEN)**

**PERSONNEL DE SERVICE**

**VAISSELLE HORS VERRERIE**

EN DEHORS DE CES FORMULES MERCI D'ADRESSER  
UN E-MAIL À CONTACT@WESTINDIESEVENTS.FR  
EN NOUS INDIQUANT

NOM PRÉNOM DATE ET LIEU DE RÉCEPTION  
NOMBRE DE CONVIVES ADULTES (+DE 12 ANS )  
NOMBRE DE CONVIVES ENTRE 3 ET 12 ANS VOS  
CHOIX PRECIS (MIGNARDISES SALÉES,  
MIGNARDISES SUCRÉES, PLATS ETC...)

NOTEZ QUE TOUTES NOS PRESTATIONS INTÈGRENT  
LE PERSONNEL DE SERVICE , LA MISE EN PLACE ET  
LA DÉCORATION DU BUFFET ,LA VAISSELLE (HORS  
VERRERIE).

# BUFFET D'ENTRÉES

ASSORTIMENT D'ACRAS (MORUE ET CREVETTES OU  
LÉGUMES)

SAMOUSSAS (BOEUF OU POULET ),

DUO DE BOUDINS

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS POUR COMPOSER  
LIBREMENT SA SALADE AU BUFFET : SALADE VERTE,  
BETTERAVES, CAROTTES RÂPÉES CONFITES AU CUMIN,  
GOMBOS ,LÉGUMES PÉYI EN SALADE (SELON LA  
SAISON : CHRISTOPHINE,GIRAUMON ) PICLISS

CHIQUETAILE DE MORUE

CHIQUETAILE DE POULET ,

# NOS VIANDES

•  
• **RÔTI DE DINDE EN BRIOCHE ET SA SAUCE**

•  
• **FORESTIÈRE**

•  
• **COQ AU VIN (COQ LOCAL)**

•  
• **MASSALÉ DE BOEUF**

•  
• **CARI DE BOEUF AUX ÉPICES**

•  
• **MIJOTÉ DE VEAU AU CURRY ROUGE**

•  
• **CURRY D'AGNEAU À LA BANANE PLANTAIN**

•  
• **SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL**

•  
• **ROUGAIL D'AGNEAU AUX AUBERGINES**

•  
• **MASSALÉ DE CABRI**

•  
• **CÔTELETTE D'AGNEAU RÔTI**



# NOS POISSONS- FRUITS DE MER

- **VIVANEAU FARCI À LA MOUSSE DE CREVETTES**
- **GAMBAS AU LAIT DE COCO ET PETITS LÉGUMES**
- **PAVÉ DE THON CONFIT AU CITRON VERT ET SA  
SAUCE COCO**
- **PAVÉ DE SAUMON AU CHAMPAGNE**
- **PAVÉ DE SAUMON RÔTI AU MIEL ET SÉSAME**
- **LANGOUSTINES FLAMBÉES AU RHUM VIEUX ET  
ÉPICES CRÉOLES \* FILET DE MARLIN ET SON  
CRÉMEUX CURCUMA**

# NOS ACCOMPAGNEMENTS

- **RIZ : RIZ SAFRANÉ ,RIZ AUX LÉGUMES,RIZ AU  
GIRAUMON**
- **POIS :HARICOTS ROUGES ,LENTILLES,POIS  
D'ANGOLE GRATINS:GRATIN DE BANANES  
PLANTAINS ,GRATIN DE CHRISTOPHINES,GRATIN  
CHRISTOPHINES ,GRATIN**
- **D'IGNAMES,DAUPHINOIS MOUSSELINE :  
PATATES DOUCES ,GIRAUMON,BANANES  
PLANTAINS**
- **ROUGAIL DE BANANES PLANTAINS  
FRICASSÉE DE LÉGUMES  
GIRAUMON RÔTI**

# NOS DESSERTS

ASSUREZ-VOUS DE DISPOSER D'UNE CHAMBRE FROIDE OU  
D'UN RÉFRIGÉRATEUR POUR LA CONSERVATION

• VERRINE DE BLANC MANGER

• FLAN COCO

• SALADE DE FRUITS FRAIS AU RHUM VIEUX

• ASSORTIMENT DE MINIS ÉCLAIRS

• BROCHETTES DE FRUITS

• PLATEAU DE FRUITS

• ASSORTIMENT DE MACARONS

• VERRINE TIRAMISU

• VERRINE PANNA COTTA (COCO/ FRUITS

• ROUGES/PASSION

•

## **MENU ENFANT (DE 3 À 12 ANS)**

**SERVI SOUS FORME DE BOX INDIVIDUELLE (15€HT PAR ENFANT)**

### **QUICHE JAMBON/FROMAGE**

- **WRAP POULET CROUSTILLANT ET FRITES**
- **1 FROMAGE,**
- **1 MOELLEUX CHOCOLAT**
- **ET 1 CORNET DE BONBONS**

## VIN D'HONNEUR / COCKTAIL

- MINI BOKITS (POULET, MORUE, JAMBON-FROMAGE, VÉGÉTARIEN, ROUGAIL SAUCISSES)
- TOASTS BEURRE DE MORUE.
- PASTELS (THON, POULET, BOEUF)
- MINI BURGER (BOEUF, SAUMON, POISSON, POULET)
- SAMOUSSAS (BOEUF, THON, POULET)
- MINI CROISSANT (JAMBON-FROMAGE, PESTO TOMATE ET MOZZARELLA)
- MINI POMME CANNELLE SALÉE
- PETITS PAINS GARNIS (POULET, SAUCISSONS-OLIVES, JAMBON-FROMAGE, MORUE, THON MAYONNAISE)
- WRAPS (POULET COCO, JAMBON DE PARME-PESTO)
- MINI QUICHE (LORRAINE, FROMAGE, THON, LÉGUMES)
- MINI VOL AU VENT (POULET, FRUITS DE MER)
- MUFFINS (CHÈVRE-LARDONS, JAMBON-OLIVES, CHORIZO)
- CUILLÈRE DE POLENTA AU MAGRET DE CANARD FUMÉ ET CONFIT D'OIGNONS ROUGES
- MINI CORN DOG ET KETCHUP DE BANANE
- MINI HOT DOG ,CRISPY ONIONS

# L'AFRO-CARIBÉEN

- ALOCO (BANANES PLANTAINS FRITES)
- AILES DE POULET ÉPICÉS À LA JERK (3)
- ACRAS DE GIRAUMON (5)
- BOWL TI NAIN MORUE ET CONCOMBRE
- PASTEL DE BOEUF (3)
- PICLISS (SALADE ÉPICÉE )
- PAIN AU BEURRE
- PLATEAU DE FRUITS DÉCOUPÉS
- CHOCOLAT MARTINIQUEAIS
- JUS LOCAUX (2 SAVEURS)

# LE CONTINENTAL

- BAGEL (SAUMON FUMÉ-CREAM CHEESE-JAMBON BLANC)
- OEUFS BROUILLÉS ET BACON
- MINI VIENNOISERIE (3)
- CUP CHARCUTERIE
- CUP FROMAGE
- SALADE CÉSAR
- PLATEAU DE FRUITS DÉCOUPÉS
- THÉ - CAFÉ
- JUS D'ORANGE
- COCKTAIL MULTIFRUITS



Le traiteur de vos buffets