



Pour nous suivre sur nos
différentes plateformes,
scannez le qr code suivant





WINGI, l'authenticité des saveurs



au-delà des frontières





Wingi, qui signifie « *abondance* », incarne l'excellence d'une maison de gastronomie africaine contemporaine, implantée en Île-de-France. En qualité de traiteur de prestige, nous nous attachons à magnifier l'art culinaire africain . Nous conférons à chaque événement une empreinte de raffinement, de générosité et d'émotion.



PRESENTATION DE LA CHEFFE

Je suis Katia YAO, cheffe cuisinière et fondatrice de Wingi, un restaurant et traiteur africain de luxe en ligne basé en Île-de-France.

Titulaire d'un CAP Cuisine, j'ai choisi d'allier mes compétences culinaires à une solide expertise en management et en finance, acquise grâce à un MBA en management administratif et financier.

Avec Wingi, j'ai l'ambition de sublimer la gastronomie africaine à travers une expérience raffinée, moderne et ancrée dans la richesse culturelle du continent. Mon objectif est d'offrir à une nouvelle génération d'amateurs de cuisine une découverte unique : celle d'une Afrique généreuse, élégante et résolument contemporaine.



Vos moments

Gastronomiques

• Le cocktail apéritif

Découvrez une sélection exquise de bouchées apéritives, ou la gastronomie africaine rencontre l'art culinaire contemporain. Chaque création est pensée comme une ode aux saveurs du continent, sublimée par des techniques modernes et une présentation élégante.



Pastel thon / viande

Samossa légume / viande / thon

Mikate

Brochette d'alloco

Mini burger

Mini quiche aux champignons

Nem poulet

Brochette de tomate / mozzarella

Tempura de crevettes

Brochette de fruits

Dèguê (fromage blanc et mil)

• Saveurs africaines

Découvrez les spécialités africaines que nous offrons à travers une expérience culinaire particulière. Nous mettons un point d'honneur à garantir à chacun de vous les saveurs du terroir africain.



Entrées

Beignets d'haricots ou
beignets de légumes /
chiffonnade de salade

Taboulé de Fonio /
mini brochette de
gambas

Accompagnements

Alloco

Attiéké

Riz rouge

Riz blanc

Abolo

Frites d'igname

Grillades

Poulet braisé / Chou-
kouya de poulet

Brochette d'agneau /
choukouya d'agneau

Poisson braisé (Bar,
dorade)

Porc au four

Plats en sauce

Sauce graine /
Foutou

Sauce gombo /
Placali

• Saveurs d'ici

La gastronomie française est riche et raffinée. Conscient de cela, nous avons choisis des mets qui réjouiront vos papilles et vous garantiront une expérience de restaurant étoilé.



Entrées

Salade piémontaise

—
Mini quiche poireau
et sa chiffonnade de
salade

Plats

Blanquette de veau
à l'ancienne et son
riz pilaf

—
Filet de dorade /
ratatouille / gratin
dauphinois

—
Suprême de volaille
/ sauce forestière /
purée de pomme
de terre

● Boissons exotiques



Jus de bissap

Jus de gingembre

Jus de tamarin

