



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.

## P R E S E N T A T I O N D E L A C H E F F E

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.



## • Le cocktail apéritif



*Découvrez une sélection exquise de bouchées apéritives, où 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'allocos
- Mini burger
- Mini quiche aux champignons
- Nem poulet
- Brochette de tomate / mozzarella
- Tempura de crevettes
- Brochette de fruits
- Déguê (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

Allocô

Attiéké

Riz rouge

Riz blanc

Abolo

Frites d'igname

## Grillades

Poulet braisé / Choukouya 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

