

# JANESS Traiteur Africain

*Le partage d'une cuisine africaine actuelle, élégante et traditionnelle !*

105 boulevard de Strasbourg  
94130 Nogent sur marne  
Tél : 06 21 82 77 20

[www.janess-traiteur.fr](http://www.janess-traiteur.fr)

[janesstraiteurafricain@yahoo.fr](mailto:janesstraiteurafricain@yahoo.fr)

<https://www.facebook.com/traiteurafricain.janess>



# NOS SERVICES

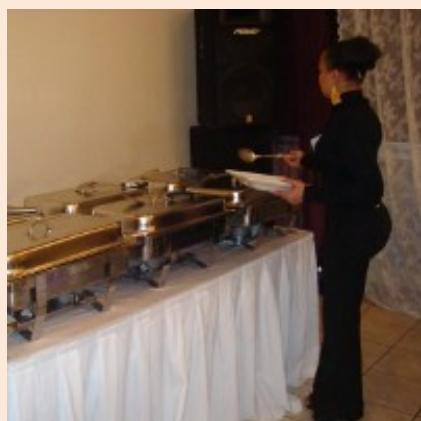


***Un service personnalisé pour vos évènements privés ou professionnels***

**JANESS Traiteur Africain prépare pour vous avec soin les saveurs les plus audacieuses et assemble les menus les plus dépaynants pour vos :**

- ✓ Réceptions de mariage
- ✓ Baptême
- ✓ Gala
- ✓ Anniversaire
- ✓ Repas d'affaire
- ✓ Diners familiaux

Cela pour un minimum de commande de 800 euros.



***La qualité avant tout***

**L'équipe de Janess est à l'écoute de vos désirs et garantit la réussite de votre réception avec une cuisine irréprochable.**

Ainsi les menus peuvent être personnalisés selon vos souhaits

De plus, nous pouvons cuisiner avec de la viande halal sur commande.

Pour une garantie fraîcheur irréprochable nos plats sont cuisinés avec soin et transportés sur le lieu de réception dans des bacs isothermes hygiéniques.

Les plats chauds sont réchauffés sur place.

Notre équipe est composée de 6 postes fixes et de 20 à 50 postes variables suivant les évènements et types de journée.







## ***Vous pouvez avoir l'esprit tranquille***

Avec JANEES Traiteur Africain vous avez le choix entre nous confier toute l'organisation de votre réception ou une partie, nous voulons avant tout respecter votre budget. C'est avec le plus grand soin et respect que nous planifierons avec vous chaque détail de ce jour si important. Nous réaliserons pour vous et vos invités une soirée inoubliable, nous ferons de cette occasion un jour parfait et unique. Quel que soit l'événement, la fête commencera avec une mise en place très élégante et soignée ...

✓

- ✓ Le vin d'honneur
- ✓ Le dressage du buffet
- ✓ La décoration de la salle

Nos partenaires spécialisés dans la location de vaisselles et pour la décoration de votre salle de réception seront heureux de rendre encore plus beaux ce jour si exceptionnel.

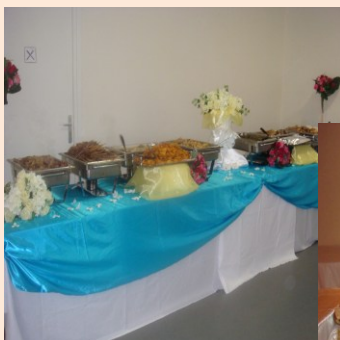
Pour vos pièces montées nous travaillons en partenariat avec une excellente boulangerie qui vous proposera des prix très avantageux.



## ***A la rencontre de la cuisine africaine***

**Afin de promouvoir notre culture nous vous conseillons gratuitement et aidons les personnes qui veulent apprendre ou comprendre la cuisine africaine.**

JANEES Traiteur Africain organise aussi pour vous sur demande des dégustations sur rendez-vous à domicile.



# TARIFS RECEPTION A LA CARTE



## 1 – DEGUSTATIONS

Afin de vous aider à faire votre choix, JANESS Traiteur Africain organise pour vous sur demande des dégustations sur rendez-vous à domicile : maximum 4 plats à la dégustation.

Cette prestation vous est facturée 10 euros par spécialité et par personne.

Cependant ces frais vous seront remboursés si vous décidez de signer un bon de commande avec le Traiteur.



## 2 – VIN D'HONNEUR

Le traiteur peut prendre en charge l'accueil de vos invités en leur proposant des petits fours durant au moins 1h30 :

- 10 euros par personnes (8 petits fours/pers salé et sucré)  
Serveurs, nappage et vaisselles jetables

**A savoir :** pour bénéficier de ce tarif le vin d'honneur doit se dérouler dans le même lieu que celle de votre réception et doit débuter au plus tard 2H00 avant l'accueil des invités dans la salle.

**Dans le cas contraire, le vin d'honneur vous sera facturé :**

- 12 euros si cela se déroule à plus de 2H00 de l'accueil des invités dans la salle
- 15 euros si cela se déroule dans un autre lieu que la salle



### 3 – REPAS SERVI AU BUFFET

Les tarifs du traiteur incluent le nappage, le service durant 8 heures\* (boisson, gâteau et débarrassage des tables après repas) et la décoration du buffet.

**- Formule Emeraude : 34 euros/pers**

Assortiment de 3 entrées + 10 plats au choix

**- Formule Cristal : 30 euros/pers**

Assortiment de 3 entrées + 8 plats au choix

**- Formule Coton (enfant – de 12 ans) : 14 euros/pers**

1 entrée + 1 plats + vaisselle et décoration jetable

**- Formule Cocktail : 32 euros/pers**

20 amuses bouches ou verrines chaudes et froides (Salés et sucrés)/pers

**- Formule Brunch : 30 euros/pers**

\* Sauf pour cette formule 3h de service en buffet avec vaisselle jetable viennoiseries + boisson chaude et froide + 6 plats au choix

Ex : Poulet au four = 1 plat

Poulet au four + Riz = 2 plats



A savoir : 5 serveurs pour 100 invités, 9 serveurs pour 200 invités, 12 serveurs pour 300 invités et 16 serveurs pour 400 invités.





## 4 – REPAS SERVI A TABLE

Les tarifs incluent, le service durant 8 heures (boisson, gâteau + débarrassage des tables après repas)

### - Formule Nacre (à l'assiette) : 30 euros/pers

1 entrée + 3 plats au choix

### - Formule Prestige (à l'assiette) : 32 euros/pers

Voir tableau sélection formule Prestige

1 entrée + 3 plats au choix

### - Formule d'Or (sur plateau) : 34 euros/pers

1 entrée + 4 plats au choix

*Dessert : verrine de fruit exotique offert servit en buffet avec le gâteau*

A savoir : 5 serveurs pour 100 invités, 10 serveurs pour 200 invités, 15 serveurs pour 300 invités et 20 serveurs pour 400 invités.

## AUTRES TARIFS



- **Formule mixte entrée prestige** à l'assiette + 8 plats au choix en buffet : 32<sup>E</sup> / pers

- **Formule mixte entrée simple** à l'assiette ou en plateau + 8 plats au choix en buffet : 30<sup>E</sup> / pers

- Pièce montée à personnaliser : 4<sup>E</sup> /pers

- Wedding cake : 8<sup>E</sup>/pers

- Bar à bonbon : 3<sup>E</sup>/ pers

- Café et thé : 1<sup>E</sup>/pers

- Buffet dessert supplémentaire : 3,00<sup>E</sup>/pers

- Mouton entier braisé : 250<sup>E</sup> pièce

- Cochon de lait entier braisé : 200<sup>E</sup> pièce

**ATTENTION** : Lorsque vous apporté vous-même le gâteau de mariage, merci de ne pas oublier de prévoir la figurine des mariées et les bougies.

► Faites confiance à **Maison de TASSIN**, le partenaire par excellence pour votre gâteau de réception. **Tarif préférentiel avec le code promo : Janess Traiteur Africain**

Facebook : Maison de Tassin

Facebook page like : La Maison Tassin, le plaisir sucré



## 6 – DECORATION DE LA SALLE

### Décoration personnalisée : 10,00 euros/pers.

Mise en place, nappes blanches, serviettes de couleurs, centre de table personnalisé, bougies, pétales, fleurs artificielles, chemin de table, décoration coin mariés avec petit voilage.

**Le tarif ne comprend pas la mise en place des tables et des chaises**

**ATTENTION** : Lorsque la décoration est faite par vos soins, merci de ne pas oublier de prévoir vos serviettes de tables

### AUTRES TARIFS

- House de chaise : 2,00 euros/pers
- Ceinture de chaise : 1,00 euros/pers
- Décoration salle entrée, mur, plafond et escalier : 4,00 euros/pers
- Décoration extérieure : Arches, fleurs artificielles, allée centrale, chaise et petit voilage : 3,00 euros/pers
- Trône des mariés : de 500 à 800 euros selon modèle
- Fleurs naturelles : 5,00 euros/pers
- Ménage salle de réception : 4,00 euros/pers



## 7 – LOCATION DE VAISSELLE

**A noter : Un chèque de caution correspondant à 2 fois le montant de la location vous sera demandé**

Tarif unique pour un service complet : 4 euros/pers (assiette plate et dessert + 3 verres + couteau et fourchette + petite cuillère)

Le traiteur se fait livrer et retirer la vaisselle par son partenaire.

# TARIFS REPAS EN LIVRAISON

Nous vous rappelons que nous avons obligatoirement un minimum de commande de 1000,00<sup>E</sup> pour une prestation en livraison et 3000,00<sup>E</sup> pour une prestation avec l'équipe de JANESS Traiteur Africain

## 1 – Option service en buffet

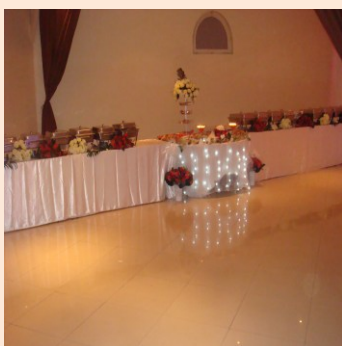
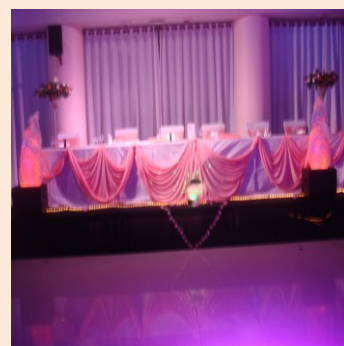
Ce tarif comprend : La préparation et la livraison des plats commandés

Nombre de personne	De 40 à 69 pers	De 70 pers à plus
Tarif 6 plats	20 <sup>E</sup> /pers	15 <sup>E</sup> /pers
Tarif 4 plats	17 <sup>E</sup> /pers	12 <sup>E</sup> /pers
Chaque plat supplémentaire 2,00 <sup>E</sup> /pers		

### Tarif option en plus repas servi au buffet + 3 assortiments d'entrées offert !

Un service en buffet durant 4 heures par JANESS Traiteur Africain pour 7 euros par personne. Dans ce cas vous disposerez des chafing dishes (plateaux chauffants) pour chaque plat commandé, pour garder votre buffet au chaud et du dressage du buffet (nappage et décoration).

**A savoir :** Ces tarifs très avantageux sont proposés en livraison seule c'est-à-dire sans aucune autre prestation complémentaire, il n'y a aucun service en salle par l'équipe, pas de vaisselle, décoration salle, service boisson, débarrage assiette, etc..





# NOS SPECIALITES

*Le Traiteur capable de vous cuisiner toutes les spécialités Africaine,  
Demandez et nous seront vous satisfaire !*

A savoir : Nous travaillons avec des produits conformes aux  
Traditions Musulmanes sur demande.

## ENTREES:

### Afrique et Antilles

- Accras de thon
- Boudin blanc à l'antillaise
- Pâté antillais (bœuf, poulet et crabe)
- Avocat au crabe à l'antillaise
- Pastel de poisson
- Samoussa au poulet, bœuf et thon
- Salade de gésiers pimentais
- Nems
- Roulé à la macédoine
- Avocat au crabe
- Salade composée à personnaliser
- Saumon fumé
- Tomate farcie au thon
- Plateau de charcuterie (hallal)
- Salade piémontaise
- Taboulé

## PLATS:

### Afrique

- Saka saka, Pondu
- Sauce graine, mussaka (poulet, boeuf, poisson ...)
- Fumbua, Coco
- Morue, Makayabu
- Papillote, Liboké (mbika= graines de courge ou poisson)
- Haricot blanc ou rouge, Madessu
- Gésiers pimenté
- Poisson chat ou malangua en bouillon
- Ngolo ou pangasius
- Queue de bœuf en bouillon, Mikila
- Tripe en bouillon, Mabumu
- Oiselle, Ngaï-ngaï
- Poulet fumé
- Safu sel et piment
- Jardinières de légume (Ngaï-ngaï ou oseille, épinard, matembele ...)
- Ndolé
- Tiep bou dienn
- Poulet yassa (olive selon goût)
- Mafé, sauce arachide (poulet ou bœuf)
- Bœuf sauce épinard
- Légumes à la vapeur

### Antilles

- Lait de coco (poulet, bœuf ou crevettes)
- Sauce curry ou colombo (poulet, bœuf, agneau ...)
- Achard de légume

<p><b><u>ACCOMPAGNEMENTS:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Banane plantain</li> <li>- Patate douce, igname</li> <li>- Riz blanc, cantonnais ou curry et gingembre</li> <li>- Pomme de terre sauté</li> <li>- Chikwang, manioc</li> <li>- Gratin de cristophine</li> <li>- Attiéké</li> <li>- Miondo (bâton de manioc)</li> <li>- Ablot (pain de maïs)</li> </ul>	<p><b><u>GILLADES:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brochette</li> <li>- boeuf</li> <li>- Mouton</li> <li>- Agneau</li> <li>- Côte de viande</li> <li>- Poulet cuisse ou ailes</li> <li>- Poisson (tilapia, dorade, chinchard)</li> <li>- Veau, chèvre</li> </ul>
<p><b><u>MISES EN BOUCHE ET PIECES COCKTAIL:</u></b></p> <p><b>Salées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verre fraîcheur avocat crevette</li> <li>- Verrine de thon</li> <li>- Verrine de saumon</li> <li>- Cake salé</li> <li>- Croustillant de crevette (pomme de terre)</li> <li>- Toast de mbika (graine de courge)</li> <li>- Brochette apéritif : abricot-pomme-chèvre ....</li> <li>- Roulées à la saucisse</li> <li>- Samoussa bœuf, thon et poulet</li> <li>- Canapé douceur, mini burger et hot dog</li> <li>- Tapas ou bruschetta</li> <li>- Pic plantain bacon</li> <li>- Pastel</li> <li>- Mini brochette bœuf poulet</li> <li>- Aile de poulet</li> <li>- Assortiments mini tartelettes (quiche, pizza, saumon, fromage ...)</li> </ul> <p><b>Sucrées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verre fraîcheur mangue citron vert et coco</li> <li>- Beignet à la congolaise</li> <li>- Macarons</li> <li>- Mini pâtisseries</li> <li>- Verrine de fruit exotique</li> </ul>	<p><b><u>DESSERTS:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beignet nature</li> <li>- Beignet à la banane</li> <li>- Salade de fruits exotique</li> <li>- Banane plantain poêlée et son chocolat à l'orange</li> <li>- Mangue citron vert et coco</li> <li>- Plateau de fruits de saison</li> <li>- Brochettes de fruits sauce chocolat</li> <li>- Mini pâtisseries</li> <li>- Mini mousse au chocolat</li> </ul>

## **REPAS ENFANTS :**

- Burgers
- Sandwich
- Boulettes
- Frites
- Banane plantain
- Pizza
- Salade de riz
- Poulet

## **SELECTION Formule Prestige**

### **- Entrée :**

Millefeuille de tomate mozzarella et saumon  
Carpaccio de melon basilic jambon cru et croustillant au paprika  
Tartare d'avocat tomate sur cocktail de crevette  
Salade gourmande de foie gras

### **- Plats :**

Roti de veau  
Caille ou pintade sauce champignon  
Pavé de bœuf, brochette d'agneau  
Pavé de dorade ou saumon  
Fagot d'haricot vert, riz blanc, gratin dauphinois, pomme duchesse et patate douce  
Sauce et légume aux choix

### **- Dessert :**

Palette de fruit et son coulis gourmand



# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Le seul fait de passer commande implique l'adhésion sans réserve de tout client aux présentes conditions générales de vente. JANESS Traiteur Africain peut être amené à faire évoluer les présentes conditions générales de ventes à tout moment.

## **Commande :**

Toute commande doit avoir un minimum d'achat de 800,00 Euros et doit être passé 30 jours avant la date de la réception.

Vous pouvez commander sur notre Site Internet [www.janess-traiteur.fr](http://www.janess-traiteur.fr) mais également par téléphone au 06 21 82 77 20.

Votre commande sera validée définitivement à partir du bon de commande daté et signée accompagné du versement d'un acompte de 20%.

Un mail officiel accompagné d'un bon de commande vous sera envoyée préalablement par JANESS Traiteur Africain. Toute modification à la commande devra faire l'objet d'un accord entre les deux parties au minimum 30 jours avant la livraison.

## **Prix :**

JANESS Traiteur vous livre gratuitement sur un périmètre de 40 Km, sinon les frais de livraison sont facturés 2.00 euros/km.

Les prix peuvent être changés sans préavis.

## **Annulation/délai de rétractation :**

Les dispositions de l'article L.121-16 du Code de la consommation prévoit que le Client dispose d'un délai de rétractation de sept jours ouvrables à compter de la réception du Produit. Compte tenu de la nature des Produits proposés à la vente, ces dispositions n'ont pas vocation à s'appliquer dans le cadre des présentes Conditions Générales.

De ce fait c'est au moment de la signature du Bon de Commande que vous disposerez d'un délai de rétractation de sept jours ouvrables.

Dans le cas contraire JANESS Traiteur peut réclamer la facturation totale de votre commande et ne rembourse pas l'acompte versé et cela quelles qu'en soient les raisons et les causes.

## **Livraison :**

Votre buffet sera livré sur le lieu de la réception sur Paris et sa région. La livraison de votre commande voyage dans des caisses isothermes.

Tout retard pour cause réelle et sérieuse ne peut entraîner de dédommagements de la part de JANESS Traiteur. Dans le cas contraire la livraison vous sera offerte. Votre commande vous sera remise contre signature du bon de livraison mentionnant la date et heure de livraison.

Les plats sont livrés et dressés afin de sublimer votre soirée.

**Règlement :**

Un versement de 20% du montant total vous sera demandé à la signature du bon de commande pour bloquer définitivement votre date. Le reste des 80% devant être soldé impérativement 1 mois avant la date de la réception. En cas de retard de règlement, JANESS Traiteur Africain suspendra la commande.

**Mode de paiement :** Quel que soit le mode de règlement, les paiements se font en Euro.

- Règlement par chèque bancaire : Suite aux nombreux problèmes de chèques impayés, tous les règlements se font en espèce.
- Règlement par virement bancaire à réception du bon de commande. Un RIB accompagne le bon de commande.
- Règlement en espèce

Par ailleurs, JANESS Traiteur Africain se réserve le droit de refuser toute commande d'un client.

**Garantie :**

Nous vous garantissons la qualité de nos produits qui font l'objet d'une sélection rigoureuse.

Nous travaillons avec des produits frais. JANESS votre Traiteur mettra tout en oeuvre pour fournir au client les prestations commandées.

**Informatique et liberté :**

Vos données nominatives nous sont confiées pour l'usage de notre métier, nous les conservons sur un support numérisé. Elles ne sont en aucun cas communiquées à l'extérieur de l'entreprise. Vous disposez d'un droit d'accès à vos informations personnelles et pouvez y apporter une rectification.

**Litige :**

Tout litige fera l'objet d'une tentative de résolution amiable, à défaut le tribunal compétent sera celui dont dépend le siège de la société JANESS Traiteur Africain.

## A LIRE ATTENTIVEMENT

### Informations pratiques :

- 1/ Le traiteur peut prendre en charge gratuitement au maximum 2 plats cuisinés par le client, au-delà nous ne servirons pas les plats en plus.
  - 2/ JANESS Traiteur Africain et son équipe sont à votre service durant 8h à partir de l'heure à laquelle débute la réception. Donc dans le cas où vous louez la vaisselle au traiteur : Si le service doit se terminer à 2h du matin nous débarrassons absolument tout puis un verre semi jetable en cristal vous sera remis.
  - 3/ En cas de besoin, l'heure supplémentaire est à 15<sup>E</sup> de l'heure par personne (2 pers minimum).
  - 4/ Pour le bon déroulement de la journée, nous feront un programme ensemble.
  - 5/ Nous ne nettoyons pas la salle. Le traiteur ne fournit pas le nécessaire du nettoyage.
  - 6/ Les boissons vous sont servies à table lors du repas : Vin, eau, soft, les bouteilles sont posés à table et non servis dans les verres. Après le repas ils sont mis à votre disposition en buffet. Aussi, pour une meilleure organisation vos boissons doivent être ramenées en salle avant notre arrivée.
  - 7/ Lorsque la salle le permet, en cas de besoin nous pouvons tenir un Bar pour les alcools forte mais il faut prévoir du personnel supplémentaire :
    - Pour 100 invité = 300<sup>E</sup>, soit 2 serveurs en plus
    - Pour 200 invité = 450<sup>E</sup>, soit 3 serveurs en plus
    - Pour 300 invité = 600<sup>E</sup>, soit 4 serveurs en plus
    - Pour 400 invité = 750<sup>E</sup>, soit 5 serveurs en plus
- Même conditions lorsque vous souhaitez proposer un accueil cocktail, verre à la main dès l'entrée des invités à la porte.*
- 8/ S'il reste de la nourriture il sera mis à votre disposition lors de notre départ dans des plats jetables en cuisine.
  - 9/ Il faut inclure vos prestataires dans votre nombre d'invité pour le buffet et la location de vaisselle
  - 10/ Le buffet supplémentaire est dressé gratuitement à partir de 350 personnes et seul le traiteur juge si cela est utile pour son organisation. Sinon il sera obligatoirement facturé 2.5<sup>E</sup> de plus par personne.
  - 11/ Afin de rendre agréable notre service, le traiteur et le client désigneront ensemble 2 personnes de la famille qui sera seul habilité de rentrer en cuisine pour la gestion de vos boissons par exemple. Pour les autres personnes il leur sera **strictement interdit** d'accéder à la cuisine qui appartiendra au traiteur et son équipe lors du service.

**Date et signature du client précédée de la mention « lu et approuvé »**