



LES OFFRES ET FORMULES

# ENTREPRISES

*Des solutions adaptées à vos besoins professionnels*

[www.leboxtraiteur.com](http://www.leboxtraiteur.com) | 01 42 89 99 91 | 01 42 89 99 92



Le Box Traiteur accompagne les entreprises dans l'organisation de leurs événements professionnels et de leurs moments du quotidien avec des formules adaptées à chaque besoin : petit-déjeuner, pause café, pause déjeuner et offres complètes.

*Une offre pensée pour les professionnels*

Nos formules entreprises sont conçues pour répondre aux exigences du monde professionnel : efficacité, qualité et simplicité. Du petit-déjeuner d'équipe à la pause café en réunion, en passant par les déjeuners d'entreprise ou les journées complètes de séminaire, chaque prestation est pensée pour s'adapter à votre organisation et à votre rythme. Nos offres allient praticité, présentation soignée et qualité des produits, afin de garantir une expérience fluide et agréable pour vos collaborateurs et vos invités.

Que ce soit pour une réunion, une formation, une conférence ou un événement interne, nous vous proposons des solutions clé en main, avec un service fiable et structuré.

*Le partenaire de tous vos événements gourmands !*



# LES FORMULES PETITS DÉJEUNERS PRO

Minimum 15 personnes - Transport, service et logistique en option

## Petit déjeuner Classique **3 500 FCFA / pers**

- Café & thé
- Jus naturel
- Mini viennoiseries (2 pièces / pers)
- Pain + beurre + confiture
- Eau minérale

## Petit déjeuner Amélioré **4 000 FCFA / pers**

- Café & thé
- Jus naturel
- Mini viennoiseries
- Pain et accompagnements (beurre - confiture - omelette)
- Mini brochettes de fruits
- Eau minérale

## Petit déjeuner du Terroir **4 500 FCFA / pers**

- Café & thé
- Jus naturel
- Mini viennoiseries
- Mini-sandwichs garnis (poulet - jambon ou viande hachée + légumes)
- Eau minérale

## Petit Déjeuner Premium **8 500 FCFA / pers**

- Café - thé - Chocolat
- Jus naturel variés
- Mini viennoiseries et mini-sandwichs
- Fruits frais et Yaourt
- Assortiments tartinade (beurre, confiture, chocolat, pain, charcuterie, fromage)
- Options chaudes : oeufs, omelettes etc)

### EN OPTION

- **Livraison simple** : la livraison comprend les sachets de thé et café + les emballages jetables - les frais de livraison sont à la charge du client.
- **Chocolat chaud** : + 500 F/ personnes  
la livraison comprend les sachets de thé et café + les emballages jetables
- **Logistique de service** : couvert cassables - toute la logistique + serveurs
  - Forfait 70 000 F par palier de 15 personnes
  - A partir de 50 personnes : 3 000 F par personne

**- Minimum participants : 15 personnes**

Passé le délai de confirmation de **3 jours avant la prestation**, aucun tarif dégressif n'est applicable



# LES FORMULES PAUSE CAFÉ

Minimum 15 personnes - Transport, service et logistique en option

## Pause café rapide 3 500 FCFA / pers

- Café & thé
- Jus naturel et eau minérale
- Mini madeleines - mini donut - ailerons - cake nature

## Pause café conviviale 4 000 FCFA / pers

- Café & thé
- Jus naturel divers + eau minérale
- Assortiment de mignardises : ailerons feuilletés - cake nature - crêpes sucrées

## Pause café Gourmande 5 500 FCFA / pers

- Café & thé et chocolat
- Jus naturel
- Mini viennoiseries
- Mini-sandwichs - ailerons - cake - mini burger

## Pause café Premium 8 000 FCFA / pers

- Café - thé - Chocolat
- Jus naturel variés + eau minérale
- Salade de fruits + yaourt
- Assortiments de mignardises : toast salés canapé jambon fromage - quiches - mini wrap + ailerons + tartelettes sucrées

### EN OPTION

- **Livraison simple** : la livraison comprend les sachets de thé et café + les emballages jetables - les frais de livraison sont à la charge du client.
- **Chocolat chaud** : + 500 F/ personnes  
la livraison comprend les sachets de thé et café + les emballages jetables
- **Logistique de service** : couvert cassables - toute la logistique + serveurs
  - Forfait 70 000 F par palier de 15 personnes
  - A partir de 50 personnes : 3 000 F par personne

Comprenant service, matériel de transport et transport à Abidjan - **Minimum participants : 15 personnes**  
Passé le délai de confirmation de **3 jours avant la prestation**, aucun tarif dégressif n'est applicable



# LES FORMULES PAUSE DEJEUNER PRO

Minimum 15 personnes - Transport, service et logistique en option

Un déjeuner pratique, équilibré et adapté à votre organisation  
Des formules simples et efficaces pour accompagner vos journées de travail.

La Pause Déjeuner Professionnelle est une formule pensée pour répondre aux besoins des entreprises : gagner du temps tout en proposant un repas complet et de qualité.

Nos menus sont conçus pour être pratiques, équilibrés et adaptés au rythme de vos équipes, qu'il s'agisse de réunions, formations ou journées de travail.

Chaque formule peut être composée avec les éléments suivants : une entrée , un plat et/ou un dessert , menu composé selon le niveau choisi.

## OPTIONS DE SERVICE

### Livraison (formule pratique)

Repas conditionnés en barquettes, avec emballages et couverts jetables.  
Idéal pour une consommation rapide et autonome.

### Service traiteur (formule complète)

Mise en place, service et organisation assurés par notre équipe.  
Parfait pour un cadre plus formel ou encadré.

## LES AVANTAGES

- Gain de temps
- Formules adaptées aux entreprises
- Repas pratiques et équilibrés
- Organisation simple et flexible

## CONDITIONS

- Minimum : 8 personnes en livraison
- Options au choix : livraison ou service traiteur
- Logistique et service en supplément (si applicable)
- Délai de commande  
72h à 1 Semaine selon volume

## EN OPTION

- **Livraison simple** : la livraison comprend les emballages + couverts jetables  
les frais de livraison sont à la charge du client
- **Logistique de service** : couvert cassables - toute la logistique + serveurs
  - Forfait **70 000 F** par palier de 15 personnes
  - A partir de 50 personnes : **3 000 F** par personne



# LE BUFFET À LA CARTE

Minimum 30 personnes - Hors frais de Transport, service et logistique  
Tarif indiqué par personne - Quantité minimum par élément : 10 personnes

*Composez votre menu selon vos goûts et vos préférences !*

## Mis en Bouches

Nos plateaux de mis en bouche sont parfaits pour cocktail de bienvenue , ou pour faire patienter les convives avant le repas. Consultez la section catalogue de nos mignardises pour effectuer vos choix !

## Les Entrées à 1500 Fcfa

- Salade composée aux oeufs
- Oeuf Mimosas
- Salade du chef ( au poulet)
- Salade niçoise ( au thon)
- Salade de blanc de poulet

## Les Entrées à 2500 Fcfa

- Salade espagnole
- Salade crudités au fromage
- Poisson Bellevue

## Les autres...

- Salade Avocat crevettes **5000 Fcfa**
- Salade cesar au poulet **5500 Fcfa**
- Salade exotique au poulet **3000 Fcfa**
- Salade exotique aux crevettes **5000 Fcfa**

## Les Desserts à partir de 500 Fcfa

Nos Desserts sont disponibles dans le catalogues des sucrées  
Consultez la section sucrées dans le catalogue de nos mignardises pour effectuer vos choix !

## Les Boissons à 1500 Fcfa

Formule 1 bouteille d'eau + 1 jus ou soda



# LE BUFFET À LA CARTE

Minimum 8 personnes pour chaque plat - hors Transport, service et logistique  
Tarif indiqué par personne

## Le Menu à 5000 Fcfa

### LES SAUCES

Sauce graine à la viande fumée  
Sauce Gouagouassou à la viande  
Sauce claire au poisson  
Sauce claire viande de bœuf  
Sauce arachide Dah au poisson fumé  
Sauce tomate (Poisson, kplo, crabe )  
Sauce feuilles à la viande  
Soupe de tripes de bœuf  
Soupe de patte de boeuf  
Kôpê viande fumée ou poisson  
Soupe de cabri

### LES SPECIAUX

Lafri (Poulet, Poisson ou bœuf)  
Tchep (poulet ou poisson)  
Yassa au poulet  
Carpe farcis

### LES BRAISES & BROCHETTES

Poissons braisés - Poulet braisé -  
Brochette de gésier - Brochette de  
poulet - Brochette de poisson

### LES CHOUCOUYAS

Choucouya de poulet  
Choucouya de mouton

## Le Menu à 8000 Fcfa

### LES SOUPES

Kédjenou paysan ou de pintade  
Kôpê Royale (viande fumée, kplo, crabe)  
Soupe du pêcheur  
Pepper soupe de mouton  
Sauce pistache à la pintade

### LES SPÉCIAUX

Lafri viande de mouton ou pintade  
Tchep au mouton  
Poulet ou poisson basquaise  
Écrevisse sautée  
Pintade braisée

### LES BRAISES & BROCHETTES

Brochette de Filet de boeuf  
Brochette de Filet de Merou  
Brochettes d'escargot  
Sol Braisé  
Brochette Exotique  
Brochettes d'escargot  
Brochettes d'agneau

### LES CHOUCOUYAS

Choucouya de queue de boeuf  
Choucouya de crabe

## Le Menu à 10 000 Fcfa

### LES SPÉCIAUX

Escargot sauté (selon les saisons)  
Langouste braisée

### LES BRAISES & BROCHETTES

Pintade braisée  
Brochette Exotique  
Brochettes d'escargot  
Brochettes d'agneau  
Brochettes de Gambas

### LES PLATS INTERNATIONAUX

Filet de poisson à la sauce blanche  
Emincé de filet de bœuf aux légumes  
Poulet à la crème au gratin dauphinois  
Filet de Saumon à la sauce blanche  
Escargot farci  
Filet de bœuf sauce au poivre  
Souris d'agneau

## Autres Plats

Méchoui de mouton (riz ou couscous)  
bientot disponible

Gigot d'agneau au four  
(purée - pomme de terre sautée ou  
gratin dauphinois ou riz gras)  
bientot disponible

## Les Garnitures

**OFFERTES :** Riz blanc - Attiéké - Alloco - Attiéké ministre - Pomme de terre sautée - Igname bouillie - Abolo  
Akassa - Foutou - Foufou - Placali Cabato - Riz persillé - Pates (spaghettis - fusillis etc.) - Brochette d'allico - Lé-  
gumes sautées - Légumes vapeur - Frite d'igname- Maïs Bouilli - Patate sautée)

**2500 FCFA / PORTION OU + 1500 FCFA EN REMPLACEMENT D'UNE GARNITURE OFFERTE**

( gratuit pour les plats internationaux) Gratin dauphinois - Purée de Pomme de terre - Purée de patate



**OFFRES  
SPÉCIALES**

# LES FORMULES PAUSE DEJEUNER PRO

Minimum 15 personnes - Transport, service et logistique compris

## LES FORMULES PAUSE DÉJEUNER

**9 000 FCFA / pers**

*Min 30 personnes*

**Déjeuner Bronze**

- Plat
- Eau + jus

**10 000 FCFA / pers**

*Min 30 personnes*

**Déjeuner Argent**

- Plat + dessert
- Eau + jus

**12 000 FCFA / pers**

*Min 30 personnes*

**Déjeuner Or**

- Entrée + plat + dessert
- Eau + jus

## FORMULES COMPLÈTES

**16 000 FCFA / pers**

*Min 30 personnes*

**Formule Journée Bronze**

- 1 Petit-déjeuner Classique
- 1 Pause café Rapide
- 1 Déjeuner Bronze

**18 000 FCFA / pers**

*Min 30 personnes*

**Formule Journée Argent**

- 2 pauses café Conviviales
- 1 Déjeuner Argent

**22 500 FCFA / pers**

*Min 30 personnes*

**Formule Journée Or**

- 1 Petit-déjeuner du terroir
- 1 pauses café gourmande
- 1 Déjeuner Or

