



AFRO-FUSION FOOD · TRAITEUR

MENU SIGNATURE

Le brunch autrement, rencontre d'amour, de cultures et de saveurs.

TRAITEUR · ÉVÉNEMENTS CORPORATIFS

01 INFORMATIONS GÉNÉRALES & TARIFICATION

Commande de 2 parts minimum pour les plats principaux.

Les bouchées sont servies à partir de 6 personnes.

Bouchées salées et sucrées : de 2,75 \$ à 25 \$ l'unité, selon la sélection. Demande sur soumission.

Service de buffet (setup) : à partir de 550 \$. Comprend l'installation, la location des chafing dishes, les ustensiles de service, la décoration et les personnalisations du buffet, ainsi que le ramassage du buffet en fin de service.

Une soumission personnalisée est établie en fonction de vos choix et du nombre de convives que vous nous indiquerez.

PROTÉINES INCLUSES AVEC LES SAUCES

Une protéine au choix est incluse : agneau, queue de bœuf, chèvre, poulet fumé, maquereau, crabe, crevettes, wagashi, bœuf fumé, dinde fumée, escargots, mouton fumé ou porc. Les autres choix de protéines sont offerts en supplément, entre 6,50 \$ et 12 \$.

02 MISES EN BOUCHES SALÉES

DE 2,75 \$ À 25 \$ L'UNITÉ · À PARTIR DE 6 PERSONNES · SUR SOUMISSION

Formule « Woézon »

L'entrée en matière : salades, grillades et bouchées à partager.

Pirogue de wagashi

fromage peul et tatas yovos (frites de manioc)

Salade blôfue

haricots cornilles, brunoise de crudités

Salade garifo'Ro

gari, œufs brouillés, brunoise de crudités

Salade bassa'Ro

attiéké, brunoise de crudités

Maïs grillés

beurre à l'ail et parmesan

Wings de poulet

by Ced & Ro ou façon mafé

Verrine de beignets de haricots et saucisses

Brochettes de bananes plantains

Tacos aux crevettes, sauce moyo

Minis pizzas cheese'alloco

Formule « Un Gaou à Paris »

Le clin d'œil bistro : bouchées chaudes, fritures et plateaux.

Velouté bonne mine

lait de coco et curry

Minis wraps

à la dinde fumée ou au thon

Pommes dauphines roulées au bacon

bacon de poulet ou de porc

Bananes plantains roulées au bacon

bacon de poulet ou de porc

Tempura de crevettes

Toasts tomate, mozzarella et pesto

Corbeille de suya de bœuf

Plateau de fromages

Accras de morue

Pastels au poulet

Gaou'burger

Poke Ro'wl

Formule « Blôfue »

Les signatures : pièces généreuses et associations raffinées.

Burger by Ced & Ro

sauce Ced & Ro, joue de bœuf confite, pousses d'épinards

Tapas de plantains ou de manioc

et son ndolé aux crevettes

Brochettes de saumon, crevettes et Saint-Jacques au miel

Mini corbeille de charcuteries et fromages

Boulettes d'agneau, sauce yassa

Sweet alloco et sa Saint-Jacques

Samoussas au bœuf ou au poulet

03 MISES EN BOUCHES SUCRÉES

DE 2,75 \$ À 25 \$ L'UNITÉ · À PARTIR DE 6 PERSONNES · SUR SOUMISSION

Formule « Akwaba »

Les douceurs du continent et les classiques de la maison.

Verrine de tapioca au lait de coco

confiture de bissap ou de mangue

BeauFlo'Ro

puff-puff, dokos et gboflotos

Parfait aux fruits et granola

Minis flans au caramel

Verrines de dèguè

Minis gaufres

Madeleines

Cannelés

Crêpes

Formule « Kimia »

Pâtisserie fine, mousses et fruits frais.

Mini corbeille ou plateau de fruits

Mousse au chocolat douceur

Verrine façon fraisier

Panna cotta au bissap

Mousse au spéculoos

Mini crème brûlée

Salade de fruits

Verrine tiramisu

Mousse au café

Macarons

04 LE BRUNCH BY CED & RO

MINIMUM DE DEUX PERSONNES · À PARTIR DE 50 \$ PAR PERSONNE

CONFITURES ET MINIS BEURRES COMPRIS

Viennoiseries, boissons chaudes et froides au choix. Composez votre formule parmi les propositions suivantes ; la soumission est établie selon vos choix.

Boulangerie & douceurs

Crêpes, pancakes, brioche perdue ou beignets nature

Assortiment de viennoiseries

Gaufres de pomme de terre

Fruits frais

Assiettes chaudes & salées

Quiche au saumon ou au poulet

Chakchouka

ratatouille de légumes et œufs au plat

Burger by Ced & Ro

alloco, frites de pommes de terre ou de patates douces

Avocado croissant

saumon, poulet ou jambon

Croque-monsieur ou croque-madame

Wings de poulet façon suya

Œufs brouillés

Saucisses fumées et bacon

Cassoulet

Boissons

Chocolat chaud by Ced & Ro, bouillie ou thé

Thé glacé

Jus de fruits de saison

05 PLATS PRINCIPAUX & ACCOMPAGNEMENTS

COMMANDE DE 2 PARTS MINIMUM

Sauces & mijotés

Sauce arachide, sauce tomate, sauce graine, yassa, ndolé
34,49 \$ / pers.

Gboman dessi, sauce gombo, adémé, soupe du pêcheur
40,24 \$ / pers.

Dja (compote de tomates), 250 ml
19,55 \$

Grillades, viandes & poissons

Souris d'agneau
35 \$ / unité

Suya de bœuf
32,19 \$ / part

Brochettes de saumon
34,49 \$ / part

Dibi d'agneau, de chèvre ou de poulet, ou cassoulet
27,50 \$ / part

Tiébou yapp à l'agneau
35 \$ / pers.

Tiébou dien au capitaine
45,99 \$ / pers.

Chicken Love de Ced
22,50 \$ / pers.

Wings de poulet suya
22,50 \$ / pers.

Paella Afro

*Riz d'or · petits légumes · saucisses fumées · bananes plantains ·
crevettes et calamars · daurades royales braisées · cuisses de canard
confites*

à partir de 65 \$ / pers.

Daurade royale ou maquereau braisé
28,74 \$ / unité

Accompagnements

Riz au curry, riz aux vermicelles, riz au gras, attiéké,
placali, piron, alloco
8,50 \$ / pers.

Atassi
riz aux haricots
9,75 \$

Poêlée de légumes
14,50 \$

Gratin dauphinois
9,78 \$

Frites de manioc
9,75 \$

Ablos, akassa (akoumé)
2 \$ / unité

06 BOISSONS & MOCKTAILS BY CED & RO

LE LITRE · 18,50 \$

Thé glacé

Piña baobab

Jus de bissap

Bissap-fraise

Jus de gingembre

Élixir gingembre-passion

Jus de mangue intense à la vanille

Jus de fruits (litchi, coco ou passion)

Poke fusion by Ced & Ro

Base au choix

riz blanc, riz rouge, riz aux haricots, attiéké ou quinoa

Garnitures

mangue, oignons frits, concombre, oignons verts, maïs grillé

Poulet

26,44 \$

Bœuf, saumon ou crevettes

35 \$

Formule lunch corpo

Boîtes repas individuelles

simple, double ou trio

Selon la formule choisie

17,95 \$ - 54,50 \$

Prix par personne · taxes en sus.

Détail des trois formules dans notre fiche Lunch Corpo, transmise sur demande avec votre soumission.

Notre carte ne dit pas tout

Nos créations évoluent au fil des saisons et de vos demandes : bien d'autres plats sont disponibles, et tout ce qui ne figure pas ici peut être préparé sur commande.

NOS CRÉATIONS DE LA SEMAINE SUR INSTAGRAM

@allocobycedandro · info@allocobycedandro.com · 514-261-7507