

NOTRE MAÎTRE MOT LA DIFFÉRENCE....
DE CELLE QUI VOUS LAISSE UNE SAVEUR ORIGINALE ET AUTHENTIQUE !



TRAITEUR
BOUCHE B

SIÈGE SOCIAL
Cocody Riviera Palmeraie
Cité Zinsou 4, Villa 659

LIGNE DIRECTE
27 22 49 12 29 - 07 09 15 53 53

EMAIL
boucheb04@gmail.com
Nous suivre  boucheb2

chuuut
TABLE D'HÔTES
BY TRAITEUR BOUCHE B



TRAITEUR
BOUCHE B



CATALOGUE
2023

PRÉSENTATION



Diplômé de l'école Ducasse Paris, France, Elie Escholle est le fondateur et Chef Exécutif de la maison de traiteur Bouche B, il est également le responsable en Chef de la Table d'Hôtes : Chuut.

Elie Escholle est un chef cuisinier authentique et passionné par son métier qu'il exerce depuis plus de 10 ans.

Grâce à son expérience acquise au sein de grands établissements Français, Sud-africains, et Dubaïotes. Il vous propose une cuisine originale et raffinée, conforme à vos souhaits et adaptée à vos évènements et réceptions.

La cuisine d'Elie Escholle allie tradition et inventivité en travaillant les produits de première qualité du terroir et d'ailleurs, frais et de saison afin de privilégier une authenticité et une traçabilité permettant de respecter les normes et critères environnementaux.

La priorité absolue étant la fraîcheur, les mets sont préparés juste avant livraison et vous garantissent une qualité gastronomique et un savoir-faire incomparable.

Elie Escholle souhaite vous faire partager sa passion pour ce métier afin de vous donner entière satisfaction quels que soient vos souhaits. Nous sommes à votre disposition pour vous rencontrer, personnaliser vos menus, banquets et autres buffets, y apporter éventuellement des modifications afin d'élaborer un devis sur mesure tenant compte de l'ensemble de vos exigences !

Elie Escholle A.

AU MENU CHEZ NOUS

PETIT-DEJEUNER

LA TABLE DE L'OUVRIERP4

LA JOURNEE DE TRAVAIL BOUCHE BP8

NOS BARSP10

NOS VERRINES ET CANAPESP12

PLATEAU A EMPORTERP14

BANQUETS, NOS FORMULES

MENU D'AILLEURSP20

MENU BBQP26

MENU AFRICAINP28

NOS BARSP10

NOS VERRINES ET CANAPESP12

SERVICE GASTRONOMIQUEP30

PLAT A EMPORTEP31

NOS SERVICES SUR ASSINIEP32

SERVICES PROPOSESP33

P E T I T - D E J E U N E R



LA MATINALE GOURMANDE

(30 personnes minimum)
Café- Thé- Chocolat- Lait
3 Viennoiseries (Croissant, Pain au chocolat,
Pain au raisin)
Salade de fruits
Assiette de charcuterie
(jambon, saucisson, pâté)
Omelette simple ou au jambon
(si jambon préciser lequel)
Beurre
Confitures
Jus de Fruits
Eau Minérale

13 000 FCFA / PERSONNE

SAFARI BREAKFAST

Café- Thé
Infusion
(citronnelle, kinkéliba, gingembre)
Bouillie (mil, maïs, ...)
Beignets (avec ou sans sucre)
Salade de fruits
Assiette de charcuterie
(jambon, saucisson, pâté)
Omelette simple ou au jambon
(si jambon préciser lequel)
Sangria locales
Eau Minérale



13 000 FCFA / PERSONNE

A U M E N U
Chez nous

T A B L E D E L 4 O U V R I E R



CAFÉ AKWABA

Une Boisson Chaude – Au Choix
Une Viennoiserie ou un Cake
Une Petite Bouteille d'eau Minérale

8 000 FCFA / PERSONNE

L A J O U R N E E D E T R A V A I L B O U C H E B



JOURNÉE D'ÉTUDE

Pause Classique du matin;
Une ½ eau minérale sur table
et par personne;
Déjeuner « MENU SEMINAIRE »
(Une entrée, un plat, un dessert,
sucrierie et eau minérale);
Pause-Café de l'après-midi.

37 000 FCFA / PERSONNE

PAUSE CAFÉ

Une boisson Chaude – au Choix
3 mini-Viennoiseries
Un Jus de fruits
Une assiette de fruits frais ou un mini sandwich
Une petite Bouteille d'eau minérale

13 000 FCFA / PERSONNE



SOIRÉE D'ÉTUDE

Apéritif de bienvenue
(Collation et 3 canapés par personne);
Une ½ eau minérale sur table et par
personne
Cocktail Dinatoire;
Plats froids, plats chauds, sucrieries et
eau minérale.

37 000 FCFA / PERSONNE



EN CAS DE BESOIN, NOUS CONTACTER

Sonorisation
Décoration Florale



N O S B A R S

BAR SANS ALCOOL

Jus de fruits;
Eaux Minérales.

6 000 FCFA / PERSONNE

BAR SANGRIA

Jus de Bissap, gingembre,
citron, passion, etc.
Eaux Minérales.

6 000 FCFA / PERSONNE

BAR BIÈRE & VIN

Eaux Minérales;
Bières, vin blanc, vin rouge.

10 000 FCFA / PERSONNE

BAR AVEC ALCOOL

Eaux minérales;
Vin Blanc, Vin rouge, Bières,
Whisky, Gin, Martini.

19 000 FCFA / PERSONNE

BAR AVEC CHAMPAGNE

Eaux Minérales;
Whisky, Gin, apéritif anisé, martini,
Moët, Chandon, Veuve Clicquot
Laurent Perrier etc...

45 000 FCFA / PERSONNE

NB : Nos Bars sont fournis avec toutes la logistique (serveurs, bacs à boissons, seaux à glace, etc..) les glaces pour la conservation et le service.



N O S V E R R I N E S & C A N A P E S

FORMULE COCKTAIL CANAPES

8 Pièces / Personne	9 000 FCFA
10 Pièces / Personne	10 500 FCFA
12 Pièces / Personne	13 000 FCFA
15 Pièces / Personne	16 000 FCFA

FORMULES COCKTAIL VERRINES

6 Pièces / Personne	8 000 FCFA
8 Pièces / Personne	11 000 FCFA
10 Pièces / Personne	13 000 FCFA
12 Pièces / Personne	15 000 FCFA

FORMULES COCKTAILS VERRINES & CANAPES

6 Pièces / Personne	10 500 FCFA
8 Pièces / Personne	12 000 FCFA
10 Pièces / Personne	14 500 FCFA

NB : Nos canapés et verrines sont fournis avec toutes la logistique (serveurs, buffets, couverts,).
Nos commandes sont au minimum pour 30 personnes



MINI SALÉS

Plateau de 25 pièces
(commande pour 04 plateaux minimum)

20 000 FCFA

MINI SUCRÉS

Plateau de 25 pièces
(commande pour 04 plateaux minimum)

25 000 FCFA

**N O S P L A T E A U X
A E M P O R T E R**

N O S P R O P O S I T I O N S



CANAPÉS - NOS BOUCHEES FROIDES

- Mini pizza au chèvre
- Mousse de poivrons et chèvre au cumin
- Bouchées au parmesan
- Toasts asperges moutarde
- Tapas de magret de canard
- Mini quiches aux lardons
- Mini burger steak
- Œuf de Caille au sel épicé de l'Himalaya
- Manchons de poulet et salsa d'Akpi et Basilic
- Roulés feuilletés au jambon et comté
- Terrine de saumon et de langouste
- Crevettes et ananas sauce passion
- Mini sandwich au poulet et aux amandes
- Verrine de potimarron et crevettes au curry
- Rillettes aux deux cabillauds
- Tartelettes au Guacamole
- Panna cotta au saumon fumé



CANAPÉS - NOS BOUCHEES CHAUDES

- Mini Brochettes variées (volaille, bœuf, porc, escargot, poisson)
- Croustillant de Gambas à la sauce exotique
- Crevettes épicées à la mangue
- Manchons de poulet et salsa de akpi et basilic
- Bâtonnet de manioc à la sauce piquante
- Mini pastel à l'effiloché de bœuf
- Bao au porc confit et amandes
- Bao au rôti de filet de bœuf et fines herbes
- Tacos (poulet, bœuf, crevettes, agneau)
- Croquants de parmesan et mousse de foie gras
- Crumble aux champignons
- Crevettes à l'aigre-douce et Gingembre
- Terrine de saumon et de langouste
- Velouté de carottes coco et coriandre
- Ribs fumé sauce aigre douce
- Tacos Poulet
- Tacos au porc
- Tacos à la viande de bœuf
- Mini muffins au saumon



VERRINES

- Avocat au saumon
- Crevettes à la sauce Cocktail
- Mousse d'avocat aux écrevisses
- Dés de manioc au poivre de penja
- Crème de coco aux fruits exotique
- Verrine de potimarron et crevettes au curry
- Verrines d'araignée de mer, avocat et granny Smith
- Verrines de boudin noir, pommes, et noix
- Velouté d'avocat, rougaille de gambas et avocat.
- Verrines de saumon et lait de coco
- Verrine de canard à l'ananas et foie gras



Nos Formules

NB : Selon le type de réception et en fonction des exigences, le Chef à la possibilité d'adapter un menu spécifique à votre réception.

N O S P R O P O S I T I O N S



MENU D'AILLEURS

(AU MINIMUM 30 PERSONNES)

MISE EN BOUCHE (06) – ENTRÉES (02) – PLATS (04)

30 – 150	20 000 FCFA / PERSONNE
150 - 300	18 000 FCFA / PERSONNE
300 – 500	17 000 FCFA / PERSONNE

ENTRÉES (02) – PLATS (04)

30 – 150	17 000 FCFA / PERSONNE
150 - 300	16 000 FCFA / PERSONNE
300 – 500	15 000 FCFA / PERSONNE

ENTRÉES (02) – PLATS (04) – DESSERT (02)

30 – 150	27 000 FCFA / PERSONNE
150 - 300	25 000 FCFA / PERSONNE
300 – 500	22 000 FCFA / PERSONNE

PROPOSITION DE MENU



MISE EN BOUCHE (ASSORTIMENT DE CANAPÉS ET VERRINES)

- Brochettes de filet d'agneau à l'orange et à l'étoile de Badiane
- Burgers de crevettes aux courgettes marinées et aux feuilles de capucine
- Feuilletés d'escargots
- Dés de saumon mi-cuit, mousseline d'avocat
- Croustillant verte de gambas sauce ananas
- Tempura de légumes de saison sauce cocktail
- Tacos d'effiloché de Jarret de jarret de porc orange et anis
- Blinis à l'aneth, crème d'avocat et truite fumée
- Velouté de champignons au foie gras, chantilly à la truffe
- Langoustines en cheveux d'ange, beurre blanc à la vanille de Madagascar et salade d'herbes fraîches

ENTRÉES

- Tarte de crabe fondant, coriandre, mangue et cajou.
- Œufs pochés aux langoustines et petites crevettes grises.
- Sur un sablé à la noisette, tartare de bar aux jeunes pousses d'épinards
- Ravioles Thaï de Langoustines dans leur émulsion au Vin blanc & herbes aromatiques
- Carpaccio de saint jacques à la vanille bourbon et au citron
- Gambas grillées aux pistaches, vinaigrette à la tomate et vervein
- Tartare de Mérou sur croquant de légumes
- Crevettes roses de Grand Lahou pochées et sauce Boulgour
- Salade BBQ (pomme de terre, brocoli, haricot vert, petit pois, tomate cerise, feta de vache.)
- Salade de chèvre aux 3 melons
- Salade d'avocat, tomates cerises, jambon et fêta de vache, crème de foie gras
- Tomates farcies au fromage, gratin de pecorino et sauce pesto
- Crémeux d'avocat citronné Saumon, et croustillant de la mer
- Salade César
- Salade d'avocat, anchois, jambon de parme, tomates cerises, et concombre crème de foie gras
- Croustillants de la mer dans l'arc corse de pamplemousse, vinaigrette aigre douce
- Escargot dans son émulsion à la crème d'ail

PROPOSITION DE MENU



PLATS

- Filet de Guru d'Afrique du Sud en croûte d'herbes, jus réduit et pomme sarladaise
- Magret de canard, purée de patate et poire sauce bigarade
- Cailles marinées au thé vert et grillé au bois d'oranger, pomme grenailles
- Filet de mérrou rôti, risotto crémeux aux champignons de paris
- Crevettes géantes à l'ail et brunoise de champignon style « Cajun »
- Jarret de porc confit aux agrumes et grillé aux épices sud-africaines, purée de pomme de terre.
- Poulet confit, sauce aigre-douce et gratin de patate douce
- Dos de capitaine, jus de Boulgour riz pilaf
- Gambas poché, jus réduit et légumes de saison et gratin dauphinois
- Pavé de Bar, sabayon au champagne et riz au beurre doux
- Magrets de canard aux patates douces et cacao
- Fricassé de Lapin, champignon local, pomme de terre persillée
- Filet de Bœuf de Séguéla, saumuré et grillé aux épices et sa purée verte de pomme de terre
- Moros y Cristianos et haut de cuisses de volaille rôti sauce au champignon
- Le « Picadillo d'agneau aux herbes et pili pili
- Langoustes grillées au beurre doux, brunoise de légumes et sauce à l'orange
- Ropa Vieja (Filet de Bœuf, épices cubaines)

DESSERTS

- Flan cubain
- Chocolat croquant et sa mousse
- Moelleux au chocolat et son coulis de fruits
- Crêpes Suzette
- Mousseline de Baobab, yaourt maison
- Crème de pomme de terre, vaille de Madagascar et fruits rouges
- Cocktail de fruits de saison
- Tartelettes de fruits de saison

M E N U B B Q



(AU MINIMUM 30 PERSONNES)

FORMULE BBQ (03) ENTRÉE + (06) VIANDES

30 – 150 -----	30 000 FCFA / PERSONNE
150 - 300 -----	25 000 FCFA / PERSONNE
300 – 500 -----	20 000 FCFA / PERSONNE

P R O P O S I T I O N D E M E N U



PLATS

- Poulet Fumé aux épices sud-africaines
- Roti de poulet désossé farci aux champignons et sauce moutarde.
- Gambas gingembre et à l'ail, jus réduit
- Calamar rôti aux piment et poivre noir de Jamaïque
- Saucisses de Toulouse grillées au beurre épicé
- Gigot d'agneau confit aux fines herbes
- Cailles marinées au thé vert et grillé au bois d'oranger
- Agneau mûré aux épices et rôti sur rôtissoire
- Petits bars (poisson)farci aux légumes du soleil, citron et herbes aromatique
- Pavé de capitaine aux épices Texanes sauce chili
- Râbles et cuisses de lapin aux épices BBQ
- Brochettes d'escargots aux beurre et piment doux cajun
- Gigot d'agneau confit et son jus doux au gingembre
- Travers de bœuf confits et fumés sauce ananas
- Brochettes de gésier de volaille au sel doux d'Hawaï

M E N U A F R I C A I N

GARNITURES (5 CHOIX)

- Alloco
- Gratin dauphinois de pomme de terre
- Gratin d'igname aux fruits de mer
- Gratin de patate douce
- Gratin de légumes de saison
- Riz aux champignons
- Riz aux légumes
- Riz au lait de coco
- Riz aux épices
- Riz nature
- Cocote de légumes de saison
- Légumes rôtis huile d'olive et pesto
- Frites d'igname
- Frites de patate douce
- Purée d'igname
- Purée de pomme de terre
- Couscous épicé aux légumes croquants

SAUCES

- Salsa de tomate au basilic
- Sauce de piment à la moutarde
- Sauce gribiche
- Rougaille d'échalote aux petits légumes
- Sauce champignons et châtaigne
- Sauce béarnaise



ENTRÉES (02) - PLAT (04)

- 30 – 150	-----	20 000 FCFA / PERSONNE
- 150 - 300	-----	18 000 FCFA / PERSONNE
- 300 – 500	-----	15 000 FCFA / PERSONNE

ENTRÉE (02) - PLATS (04) - DESSERT (02)

- 30 – 150	-----	30 000 FCFA / PERSONNE
- 150 - 300	-----	25 000 FCFA / PERSONNE
- 300 – 500	-----	20 000 FCFA / PERSONNE

PROPOSITION DE MENU

- Sauce graine (djoublé, kwala)
- Sauce aubergine
- Sauce gombo
- Sauce feuilles (façon béninoise)
- Sauce claire
- Sauce Ntrô
- Soupe du pêcheur
- Pepper Soup
- Sauce arachide (feuilles de Dâ)
- Sauce fufou
- Kédjénou de poulet
- Kédjénou de pintade
- Kédjénou d'escargot
- Akpéssi

DESSERTS

- Riz nature
- Placali
- Foutou
- Fufou
- Attiéké (huile rouge)
- tô
- Iiname bouillie

SERVICE GASTRONOMIQUE



SERVI À L'ASSIETTE

ENTRÉE + PLATS -----	35 000 FCFA / PERSONNE
ENTRÉE + PLATS + DESSERT -----	25 000 FCFA / PERSONNE
MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLATS ----	20 000 FCFA / PERSONNE

PLAT A EMPORTER



MINIMUM DE (04) PERSONNES

FORMULE COMPLÈTE ENTRÉES + PLATS + DESSERT	25 000 FCFA / PERSONNE
FORMULE ENTRÉE + PLAT	20 000 FCFA / PERSONNE

NOS SERVICES SUR ASSINIE



MINIMUM DE (20) PERSONNES

FORMULE ENTRÉES + PLATS	35 000 FCFA / PERSONNE
FORMULE COMPLÈTE ENTRÉES + PLATS + DESSERT	45 000 FCFA / PERSONNE
FORMULE BBQ	40 000 FCFA / PERSONNE
FORMULE BRUNCH	60 000 FCFA / PERSONNE

S E R V I C E S P R O P O S E S

CHEF A DOMICILE

Le chef fait son marché et prépare chez vous un repas unique pour vous et vos convives.

CHEF A DEMEURE

Le chef s'installe dans vos cuisines le temps de votre séjour et vous concocte vos repas selon vos envies.

PERSONNEL DE SERVICE

- SERVICE DÉJEUNER (MISE EN PLACE 11H -16H)	-----	20 000 FCFA / PERSONNE
- SERVICE DÎNER (MISE EN PLACE 16H - 00H)	-----	20 000 FCFA / PERSONNE
- SERVICE PETIT DÉJEUNER	-----	20 000 FCFA / PERSONNE
- SERVICE DU GOÛTER + DÎNER	-----	20 000 FCFA / PERSONNE

NB : Tout service excédant sa durée légale est majorée de 3000fr / heure



chuuut

TABLE D'HÔTES
BY TRAITEUR BOUCHE B



La table d'hôtes de Chef Elie Escholle est une prestation proposée sans hébergements type chambre d'hôtes. Il propose un repas selon des formules établies à l'avance. Ces choix de menus complets proposés par le Chef, dont la composition des plats est variée et pour lesquels le prix de revient est moins cher que si les plats étaient choisis à la carte.

Chef Elie Escholle définit lui-même sa cuisine comme "élégante, aux saveurs subtiles, en utilisant des produits de grandes qualités". Difficile de qualifier sa cuisine, créative, intellectuelle », se jouant des codes, des produits et des saveurs, une gastronomie libre et déroutante... !

On va donc chez " CHUUUT" Table d'Hôtes, pour découvrir la cuisine du Chef Elie Escholle, raffinée, inventive, d'inspiration autour de ses voyages dans le monde mais qui ne renie pas ses bases classiques.



F O R M U L E B B Q

Elle est la plus usitée des formules et reste jusque-là l'Incontournable. Le BBQ de Chef Elie s'inspire des techniques américaines et sud-africaines d'assaisonnement et de cuisson de la viande. Lentement cuite au feu de divers bois, notre grill vous offre un festival de saveurs autour de viandes juteuses et savoureuses.

M E N U

SALADE BBQ

- Gambas géantes gingembre et citronnelle, aïoli de coriandre.
- Poulet fumé aux épices sud-africaines.
- Côtes de Porc marinées au vinaigre balsamique, fumées au bois de chêne.
- Ribs de bœuf fumé aux épices et sa sauce aigre douce
- Agneau (Souris ou gigot selon arrivage) confit aux fines herbes

GARNITURES

- Purée de patate douce
- Frites d'igname
- Pommes de terre sautées
- Alloco

SAUCES

- Sauce tomate
- Rougaille de légumes
- Sauce du fermier

Prix hors boisson

30 000 FCFA / PERSONNE



FORMULE TACOS

Elle est la plus originale ! Notre formule TACOS, veut reproduire avec la plus grande fidélité et dans le strict respect des normes les tacos mexicains. Gouteux, parfois avec un ton d'acidité, nos tacos vous feront voyager avec cette mélancolie de satiété.

M E N U

SALADE BBQ

- Poulet fumé aux épices sud-africaines.
- Crevettes roses poêlées au romarin et thym.
- Bœuf Sauté, grillé et effiloché citron et gingembre.
- Agneau (Souris ou gigot selon arrivage) confit à l'orange et aux herbes aromatiques.
- Tortilla au blé, Maïs, et Sorgho

GARNITURES

- Frites de Pommes de terre
- Rougaille de légume
- Cheddar
- Guacamole

SAUCES

- Sauce cocktail
- Piment

Prix hors boisson

30 000 FCFA / PERSONNE



FORMULE CHEZ NOUS PAYS

Le Terroir ! une façon toute nouvelle de revisiter les plats de chez nous et surtout de se remémorer nos racines. Cette formule fait appelle à toute la richesse culinaire de notre pays, de notre continent noir africain. Le savoir-faire et les techniques de cuissons sont ici mis en avant, pour laisser parler toute la volupté, et ce mélange aromatique de ses plats.

M E N U

ENTRÉE

- Escargot à l'ail et au gingembre

PLATS

- Sauce Graine
- Kôpê
- Soupe du pêcheur
- Pepper Soupe

GARNITURES

- Placali
- Riz
- Attiéké

SAUCES

- Sauce cocktails
- Piment

Prix hors boisson

30 000 FCFA / PERSONNE

M E N U

ENTRÉE

- Tarte de crabe fondant, coriandre, mangue et cajou.
- Œufs pochés aux langoustines et petites crevettes grises.
- Sur un sablé à la noisette, tartare de bar aux jeunes pousses d'épinards
- Ravioles Thaï de Langoustines dans leur émulsion au Vin blanc & herbes aromatiques
- Gambas grillées aux pistaches, vinaigrette à la tomate et vervein
- Tartare de Mérou sur croquant de légumes
- Crevettes roses de Grand Lahou pochées et sauce Boulgour
- Salade de chèvre aux 3 melons
- Salade d'avocat, tomates cerises, jambon et fêta de vache, crème de foie gras
- Tomates farcies au fromage, gratin de pecorino et sauce pesto
- Crémeux d'avocat citronné Saumon, et croustillant de la mer
- Croustillants de la mer dans l'arc corse de pamplemousse, vinaigrette aigre douce
- Escargot dans son émulsion à la crème d'ail

ENTRÉE

- Filet de Guru d'Afrique du Sud en croûte d'herbes, jus réduit et pomme sarladaise
- Magret de canard, purée de patate et poire sauce bigarade
- Cailles marinées au thé vert et grillé au bois d'oranger, pomme grenailles
- Filet de mérou rôti, risotto crémeux aux champignons de paris
- Crevettes géantes à l'ail et brunoise de champignon style « Cajun »
- Jarret de porc confit aux agrumes et grillé aux épices sud-africaines, purée de pomme de terre.
- Poulet confit, sauce aigre-douce et gratin de patate douce
- Dos de capitaine, jus de Boulgour riz pilaf
- Gambas poché, jus réduit et légumes de saison et gratin dauphinois
- Pavé de Bar, sabayon au champagne et riz au beurre doux
- Magrets de canard aux patates douces et cacao

DESSERTS

- Flan cubain
- Chocolat croquant et sa mousse
- Moelleux au chocolat et son coulis de fruits
- Crêpes Suzette
- Mousseline de Baobab, yaourt maison
- Crème de pomme de terre, vaille de Madagascar et fruits rouges
- Cocktail de fruits de saison
- Tartelettes de fruits de saison

Prix hors boisson

30 000 FCFA / PERSONNE



FORMULE GASTRONOMIE

Basée sur l'art gastronomique français, cette cuisine élitique rend hommage à la haute cuisine, en respectant ses règles d'élaboration et d'exécution. L'exaltation des sens, par la maîtrise des saveurs, et l'originalité de leur assemblage vous offrira un voyage culinaire unique et vivant !

NOS BOISSONS

- L'eau, les sodas, les bières et le vin sont disponibles sur place et sont à vendre.
- Pour ce qui est du champagne, le client peut en ramener à la condition de s'acquitter d'un droit de bouchon qui s'élève à 5.000f CFA par bouteille.

NB : le droit de bouchon comprend la récupération de votre bouteille, son conditionnement et son service.

- Deux (02) bouteilles d'eau minérale vous sont offertes pour chaque type de formule.

LA CARTE

EAU MINÉRALE	1 000 / 1 500 FCFA
EAU MINÉRALE GAZEUSE	2 500 / 3 000 FCFA
BIÈRES	500 / 1 000 / 2 000 FCFA
SODAS	1 000 / 1 500 / 2 000 FCFA

VINS (MERCİ DE DEMANDER LA CARTE ACTUELLE,
SACHANT QUE LES PRIX VARIENT DE 15.000F À 35.000F CFA)

N O S C O N D I T I O N S

1. Le nombre MINIMUM de personnes pour réserver la table d'hôtes est de 08.
2. La table peut accueillir entre 08 et 15 personnes, voir 20 en fonction des corpulences.
3. Noter aussi que la réservation prend en compte le nombre initialement indiqué pour la réservation et que toute modification ne peut être possible uniquement avant l'acompte versé.

4. Paiement

Le client doit s'acquitter de 50% du montant au jour de la conclusion du contrat à titre d'acompte et solder le montant total de sa facture au plus tard le jour J. Aucune traite ne pourra être acceptée. Le règlement du solde des prestations par chèque est accepté dans un délai de dix jours avant la manifestation. En deca de ce délai, seules les espèces sont acceptées. Traiteur Bouche B se réserve le droit discrétionnaire de modifier périodiquement les tarifs de ses prestations, en fonction de l'évolution de la conjoncture économique. Tous les règlements par chèque devront être libellés au nom de Traiteur Bouche B.

5. Annulation totale du client En cas de désistement 5 jours ouvrés ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue et l'intégralité de l'acompte sera restitué au client. L'acompte de -50% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation entre 2 et 5 jours ouvrés. La totalité du prix TTC sera exigée dans les 48 heures précédant la manifestation. En tout état de cause, les acomptes éventuellement versés le Client resteront acquis à Traiteur Bouche B.



Elie Escholle A.

M E R C I