



# Savane & Meusson

FAITES VOYAGER VOS CONVIVES

ENTRE L'ASIE ET L'AFRIQUE





## *Notre concept*

Nous réalisons des prestations sur mesure pour surprendre vos convives tant sur le plan visuel que gustatif.

Notre o-riz-ginalité: la fusion Afrique Asie qui apportera une touche de voyage à vos évènements.

03

# Notre équipe

Jeunes, expérimentées, dynamiques, serviables, souriantes... Nos maîtres d'hôtel sont là pour rendre chaque secondes de votre évènement unique !

Nous vous offrons des prestations de qualité ainsi que des animations culinaires sur mesure.





## *Nos offres cocktails*

*Cocktail d'entreprise  
Cocktail dinatoire  
Animation culinaire  
Fontaines à jus ...*

Tant de possibilités pour surprendre  
vos convives !

Nos tarifs ? À partir de 20€HT par  
personnes\*

\*Tarif dégressif en fonction du nombre d'invités



# Buffet cocktail

Un exemple de cocktail entreprise



# Nos créations salées (cocktail)



**Lotus de Tombouctou** - Verrine de velouté de patate douce et avocat tropical

**Pétales de Patong**- Salade de papaye verte et d'Asie et fleur d'hibiscus blanche

**Graine du Pacifique** - Verrine de semoule de manioc (attiéké) aux petits légumes et sauce sésame tamarin maison

**Bambou Massai**- Brochettes de poulet tendres marinées aux épices d'Afrique et d'Asie

**Cannelé Plantain** - Banane plantain fourrée à la tomate, au poulet et aux oignons

**Muay Tieb Rouge** - Cuillère de riz Tieb rouge Sénégalais sauté à la thaïlandaise avec de l'ananas et des oignons pimentés

**Muay Tieb Blanc** - Cuillère de riz Tieb Sénégalais blanc sauté à la thaïlandaise avec de la noix de cajou et du litchi de Chine

**Printemps du Sahel**- Rouleau de printemps au poulet mariné gingembre et au miel et banane plantain

**Automne Subsaharien** - Mini burger de plantain revisité avec des sauces japonaises maison  
(Arachide Miel | Mayonnaise Japonaise épicée)



# Nos créations salées (cocktail)



**Souvenir de Phuket** - Mini wrap au poulet mariné à la thaïlandaise, basilic et petits légumes d'Afrique

**Douceur de Goré** - Mini gratin de patate douce au lait de coco

**Bánh mì d'Afrique** - Mini Croque-Monsieur revisité en deux versions : béchamel au gingembre | béchamel à la feuille de citronnier d'Asie

**Nostalgie de Bamako** - Gambas marinées au sésame grillées à la cacahuète d'Afrique

**Pastel Afrique Asie (Thon)** - Thon cuit, oignon fondants, sauce au tamarin d'Asie

**Pastel Afrique Asie (Poulet)** - Blanc de poulet, oignons caramélisés, sauce barbecue chinoise

**Pastel Afrique Asie (Boeuf)** - Viande de boeuf hachée, ail, oignons croquants, sauce barbecue chinoise



# Nos créations sucrées (cocktail)



**Nénuphars d'Ubud**- Crêpes balinaises fourrées à la noix de coco caramélisée au sucre de palme

**Secret du Siam**- Riz gluant Thaïlandais cuit dans du lait de coco et servie avec sa mangue fraîche

**Ivoire d'Hanoï Noir** - Nems croustillants fourrés au chocolat de Côte d'Ivoire et à la banane

**Ivoire d'Hanoï Blanc**- Nems croustillants fourrés au chocolat blanc et à la poire de Chine

**Nuage de Mandchourie** - Duo de mousse de noix de coco surmonté de litchi frais

**Perle d'Himalaya** - Fondant au chocolat de Côte d'Ivoire accompagné de caramel au sel rose d'Himalaya

**Crépuscule de Fatick**- Panna cotta revisitée baobab et coulis de mangue fraîche maison

**Trésor de Gobi** - Crumble aux pêches plates de Chine et vanille bourbon de Madagascar

**Écrin de Brousse** - Crème brûlée au chocolat blanc et coeur coulant au kiwi

**Cookie o-riz-ginal** - Mini cookie moelleux gingembre, noix de pécan, chocolat blanc





*Un exemple de petit déjeuner entreprise*



# Pourquoi réserver votre prestation avec nous ?

## FLEXIBILITÉ

Nous nous adaptons à vos besoins face à la crise du Covid. Les conditions d'annulation et de report ont été assouplies ainsi que les conditions d'annulations.

## PROFESSIONNALISME

Notre local (230m<sup>2</sup>) répond à toutes les normes d'hygiène. Nous avons tout le matériel nécessaire pour vos prestations

## CONFIANCE

Nous avons réalisé de nombreuses prestations pour des professionnels et des particuliers. Notre concept a déjà fait voyager plusieurs milliers de personnes

## PONCTUALITÉ

Pour assurer un service de qualité à vos convives, nos maitres d'hôtel arrivent 2H avant votre arrivée afin de sublimer vos buffets





# *Nous contacter*

01 79 73 70 10 ou

06 67 85 93 61

[www.savane-mousson.fr](http://www.savane-mousson.fr)

[contact@savane-mousson.fr](mailto:contact@savane-mousson.fr)

