



lerefletdesiles@hotmail.com



06 29 16 59 25



**LE REFLET
DES ÎLES**

MAHASAMBATRA



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

CUISINE DU MONDE & SAVEURS DES ÎLES

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

À partir de 10 personnes minimum

Le Reflet des Îles vous accompagne
pour tous types d'événements :



► FAMILIAUX :

anniversaires, mariages,
baptêmes, repas de famille



► PROFESSIONNELS :

repas d'entreprise,
séminaires, inaugurations



► ÉVÉNEMENTIELS & ASSOCIATIFS

*Tarifs préférentiels pour les groupes de plus de 100 personnes
(associations, grands événements, entreprises)
Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits
sélectionnés avec soin.*

TOUT EST FAIT MAISON !



NOS FORMULES & TARIFS

➤ Plat unique

(selon le choix)

de 8€ à 12€

➤ Menu Adulte Intermédiaire

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

(selon le choix)

de 15€ à 18€

(hors supplément à la carte)

➤ Menu Adulte

Entrée + Plat + Dessert

(selon le choix)

de 20€ à 30€

➤ Menu Enfant (moins de 10 ans)

Plat unique

6€

Entrée + Plat ou Plat
+ Dessert

10€

Menu Complet

15€

ENTRÉES APÉRITIFS • BUFFET

(à mixer au choix, 8 pièces par personne)

1€ par pièce" :

- Sambos (*samoussa boeuf ou poulet ou légumes*)
- Nems poulet ou porc ou légumes
- Akra morue
- Bouchons porc ou poulet,
- Toast lasary (*au achar de légumes*)
- Toast rougail tomate
- Masikita kely (*brochettes marinées poulet ou boeuf*)
- Mini boudin kreol
- Bonbon piment

avec 1€ de supplément par pièce" :

- Mini burger gasy (*poulet ou boeuf mariné, cheddar, crudités, sauce*)
- Navette Kreol (*garnie de rillettes de poisson marinées ou poulet marinée et oignons frits*)
- Masikita Be (*brochettes de crevettes et/ou saint Jacques marinées*)

SALADES

- Piémontaise
- À la russe
- Taboulé oriental
- "lasary" (*Achar de légumes*)
- rougail tomate (*pimenté ou non*)





PLATS

(possible deux au choix selon l'événement)

(servi avec un ou deux accompagnements au choix)

KRÉOL

- **Rougail de saucisse**
- **Cary de poulet avec ou sans coco**
- **Colombo** *(poulet ou porc)*
- **Massalé** *(kabri ou poulet ou porc)*

et pour 3€ "en supplément" la part :

- **Cary de crevettes ou gambas**
- **Cary de poisson** *(selon arrivage)*

MALAGASY

- **Ravitoto** *(boeuf ou poulet ou porc ou poisson mijoté avec brède manioc et lait de coco)*
- **Romazava** *(bouillon de boeuf ou poulet ou porc ou poisson mijoté avec brède mafana)*

TAHITIEN

- **Salade de poisson cru au lait de coco**
- **Puaa choux** *(porc mijoté dans sauce huîtres et soja avec choux blanc et choux chinois)*
- **Maa tinito** *(porc, avec haricots rouges haricots verts, vermicelle, macaronis et sauce soja)*
- **Chao men** *(poulet, crevettes, nouilles chinoises, brocolis, carottes, choux chinois, sauce soja et sauce huîtres)*

TRADITIONNELLE DU MONDE

- Boeuf bourguignon
- Blanquette de veau
- Couscous royal
- Cassoulet
- Lasagne
- Hachi parmentier
- Paella

VÉGÉTARIEN

- Rougail de saucisse végétale
- Cary d'œufs

ACCOMPAGNEMENTS DES PLATS

- Riz blanc Kreol
- Riz safran
- Riz paprika
- Riz vanille
- Riz au coco
- Riz zembrocal
- Riz cantonnais
- Semoule
- Gratin dauphinois
- Gratin de légumes
- Pomme de terre grenaille



DESSERTS



KRÉOL

- Flanc coco caramel
- Salade de fruits exotique
- Gâteau ananas
- Gâteau poire/chocolat
- Tarte mangue ou litchi (autres fruits)
- Bonbon aux fruits (banane, coco ...)

MALGACHE

- Godro Godro (*Gâteau aux épices*)
- Mokary (*Gâteau farine riz et coco*)
- Mofo ravina (*Gâteau banane et farine riz*)

TAHITIEN

- Poe banane (*Gâteau manioc*)
(possible autres fruits)

-
- Verrines sucrées pour buffet
(Fruits, chocolat, mini dessert)
 - Assiette de 3 fromages
(Brie, emmental, chèvre)

BOISSONS

- **Boissons soft** (*Cola, Ice Tea, Jus, Eau, Eau pétillante*)

En verre consigné ou non.

BOISSONS ALCOOLISÉES

- **Punch**

15€ le litre

- **Vins** (*rouge, rosé, blanc*)

de 10€ à 25€
selon la gamme choisie

- **Pétillantes** (*mousseux, champagne*)

de 15€ à 60€
selon la gamme choisie

SUPLÉMENTS POSSIBLES

▶ LOCATION VAISSELLE

(Assiettes/verres/couverts)

de 3€ à 6€/PERS.

selon motifs et quantité

▶ NAPPAGE / DÉCORATION PAR THÈME

Tarif à définir

selon la prestation

▶ PERSONNELS SELON L'ÉVÈNEMENT

(Service complet et cuisine)

Tarif à définir

selon la prestation

➤ Exemple pour un événement type mariage ou repas d'entreprise sur place :

- Entrées (8 pièces par personne)
- Plats (2 plats au choix avec accompagnement)
- Fromages
- Desserts (2 desserts au choix)
- Boissons (soft et alcoolisées)
- Vaisselle complète
- Nappage et décoration
- Prestation de service et cuisine (avec 5 personnes)

100€/PERS.

➤ Exemple pour un repas d'anniversaire ou de famille, à emporter :

- Entrées (8 pièces au choix)
- Plats (2 Plats au choix avec accompagnements)
- Desserts (2 au choix)
- Livraison

20€/PERS.

Je reste à votre disposition pour toutes informations ou demandes complémentaires.

Mr Bandrou Alexandre

✉ lerefletdesiles@hotmail.com ☎ 06 29 16 59 25

📘 [mahasambatra56](https://www.facebook.com/mahasambatra56) 📷 [le_reflet_des_iles](https://www.instagram.com/le_reflet_des_iles)

