

**TRAITEUR - ABIDJAN**

Depuis 2024

*Faire de votre événement un souvenir inoubliable !*



**CATALOGUE**

*SERVICE À L'ASSIETTE*

**Mariage, Anniversaire & Réception privée**

**2025**



# BIENVENUE AU *PALAIS D'AKWA*

*Le Repère des Bons Vivants*  
*Votre partenaire pour des événements d'exception !*

Dans un cadre d'exception où authenticité et convivialité se rencontrent, Le Repère des Bons Vivants vous propose un service traiteur sur mesure pour sublimer tous vos événements.

Mariages, séminaires, réceptions privées ou soirées d'entreprise : chaque occasion mérite une attention particulière.

Nous mettons tout en œuvre pour créer des instants uniques et mémorables, avec une cuisine généreuse, des produits de qualité et un sens aigu du service.

Faites confiance à notre équipe passionnée pour transformer vos envies en une expérience savoureuse et inoubliable.

📍 Port Bouet, Rond point Akwaba, Abidjan

✉ [service.commercial@lepalaisdakwa.com](mailto:service.commercial@lepalaisdakwa.com)

☎ +225 07 77 66 66 80





## COCKTAILS - CANAPÉS FROIDS ET CHAUDS

*1.500 F LA PIÈCE*

### CANAPÉ FROID

- Blinis au saumon fumé, crème à l'aneth et oignon blanc
- Barquette de saumon fumé, crème de fromage de chèvre aux herbes fraîches
- Maki tortilla au saumon mariné (ou fumé) et fromage aux herbes
- Mini club sandwich classique : poulet, œuf dur, salade, tomate, mayonnaise
- Mini club sandwich jambon et tapenade : jambon, tapenade, salade et crème d'herbes
- Mini club sandwich au pesto d'halloumi
- Mini pian bagnat à la niçoise : thon, tomate, oignon rouge, œuf dur, salade
- Pain gourmand jambon, beurre, fromage frais et concombre
- Pain gourmand fromage frais et macédoine de légumes
- Navette foie gras, chutney d'oignons et réduction balsamique
- Canapé tapenade et tomates confites
- Canapé oeuf mimosa
- Tartine fromage frais, oignons nouveaux et tomates confites
- Chou craquelin à la crème de chèvre

### CANAPÉ CHAUD

- Rouleaux de printemps (poulet, végétarien, crevettes)
- Tarte fine à la tomate
- Brochette alloco, sauce tomate
- Pissaladière niçoise : oignons marinés, olives, anchois
- Flammekueche alsacienne traditionnelle
- Mini-quiche gourmande au fromage et légumes frais
- Mini-quiche chèvre et miel
- Mini-quiche poulet kankankan
- Mini pizza reine, végétarienne, margarita (au choix)
- Ailes de poulet sauce tartare
- Mini brochettes de poulet (wings ou suprême)
- Brick au fromage
- Mini-feuilleté viande hachée

### DESSERT

- Brochettes de fruits frais
- Tartelettes variées : citron, chocolat, fruits de saison
- Mini choux au caramel, vanille, chocolat (au choix)
- Mini entremet aux trois chocolats
- Mini crème brûlée à la vanille





## **FORMULE SIGNATURE – 30.000 FCFA / Pers.**

*SELECTION 1 ENTREE, 1 PLAT, 1 DESSERT*

### **ENTREE**

- Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic
- Ballotine de volaille façon César, tuile de parmesan et sauce aux anchois
- Mozzarella Caprese revisitée, pesto espuma et éclats de salade croquante
- Tataki de thon mi-cuit, mayonnaise wasabi
- Pressé d'avocat et crevettes, citron et herbes aromatiques
- Velouté de courge, tuile de betterave

### **PLAT**

- Joles de bœuf braisées, réduction de vin rouge, purée maison au beurre noisette
- Blanc de poulet mariné à l'estragon, tagliatelles fraîches au persil, sauce suprême
- Filet de daurade grillé, sauce vierge, légumes de saison rôtis à l'huile d'olive
- Cannelloni gratinés, farce à la viande, nappage crémeux au basilic et emmental fondant
- Pavé de mérou rôti, écume de citron vert, risotto aux petits pois et menthe fraîche
- Entrecôte grillée, sauce chimichurri, pommes grenailles et poêlée de légumes racines

### **DESSERT**

- Tarte Tatin aux pommes caramélisées et crème légère
- Panna cotta à la vanille, coulis de fruits de saison et fruits frais
- Mousse au chocolat noir à l'orange et à la fleur de sel
- Carpaccio de fruits exotiques





## **FORMULE RAFFINEE - 40.000 FCFA / Pers.**

*SELECTION 1 ENTREE, 1 PLAT, 1 DESSERT*

### **ENTREE**

- Marbré de mérou et gambas au piment d'Espelette, sauce vierge
- Langouste en Bellevue, bouquet de salade croquante aux notes d'agrumes
- Caviar d'aubergine et noix de Saint-Jacques snackées
- Ballotine de saumon fumé, farce au chèvre frais et poivrons confits, tuile dentelle
- Foie gras sur pain d'épices, salade de lentilles vertes et figues séchées

### **PLAT**

- Tournedos de bœuf, poêlée de champignons, réduction au vin rouge et gratin dauphinois
- Filet de bar rôti à la provençale, risotto crémeux aux herbes
- Brochette de langouste grillée, légumes de saison, pommes Pont-Neuf et sauce hollandaise
- Filet de bœuf Wellington, farce forestière en croûte feuilletée, jus corsé
- Suprême de volaille fermière farci aux morilles, mousseline de pomme de terre et jus réduit

### **DESSERT**

- Fondant au chocolat noir, cœur coulant au chocolat blanc
- Pavlova aux fruits de saison, meringue légère et crème chantilly à la vanille
- Poire Belle-Hélène, nappée de chocolat chaud et piment d'Espelette
- Île flottante à la pistache





## **FORMULE EXCELLENCE – 50.000 FCFA / Pers.**

*SELECTION 1 ENTREE, 1 PLAT, 1 DESSERT*

### **ENTREE**

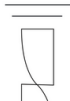
- Foie gras poêlé, chutney de figues aux épices douces
- Tartare de saumon et de Saint-Jacques, parfumé aux agrumes et zestes de citron vert
- Velouté de cèpes, noisettes torréfiées, crème à la truffe
- Brioche perdue au foie gras, coulis de champignons
- Ravioles aux fruits de mer, bisque de langouste et tuile de parmesan au pavot

### **PLAT**

- Tournedos Rossini, foie gras poêlé sur pain grillé, sauce au vin rouge réduit
- Côte de veau aux morilles, pommes de terre sautées et haricots verts
- Mérrou en croûte de noix de coco, salsa mangue-poivron, riz basmati parfumé
- Pavé de saumon poché, sauce citronnée aux herbes fraîches, légumes de saison
- Magret de canard, purée de patates douces, jus réduit au balsamique et oignons confits

### **DESSERT**

- Paris-Abidjan aux noisettes caramélisées
- Coupe de fruits exotiques, gelée de champagne et brunoise de mangue
- Tarte au chocolat noir, poires pochées et croustillant spéculos
- Tartelette aux figues et au miel de khorogo





# FORMULES BOISSONS

## DEJEUNER OU DINER

### FORMULE EAUX

EAU PLATE CRISTALINE ET KIRÈNE PÉTILLANTE

**TARIF : 2.000 F**

### FORMULE SANS ALCOOL

EAU PLATE CRISTALINE, JUS DE FRUITS, SODAS, THÉ ET CAFÉ

**TARIF : 6.000 F**

### FORMULE ÉLÉGANCE

EAU PLATE CRISTALINE, 1 VERRE VIN BLANC \* OU 1 VERRE VIN ROUGE \*\*, SODAS OU JUS DE FRUITS

**TARIF : 8.000 F**

\* Four Cousins Chardonnay - Afrique du Sud

\*\* Four Cousins Merlot Rouge - Afrique du Sud

### FORMULE SIGNATURE

PACK 2 OU 4 BOUTEILLES : MARTINI (BIANCO OU ROSSO), RHUM BLANC PLANTATION, WHISKY RED LABEL, TEQUILA AGAVITA, GIN GORDON'S, SODAS

**TARIF : 18.000 F - 32.500 F**

### FORMULE SPIRITUEUX CLASSIQUE

PACK 2 OU 4 BOUTEILLES : RHUM BLANC HAVANA, VODKA ABSOLUT, WHISKY JACK DANIEL, GIN CITADELLE, TEQUILLA SAN JOSE, SODAS

**TARIF : 45.000 F - 80.000 F**

# OPEN BAR & COCKTAILS

*2 HEURES D'EXPÉRIENCE SIGNATURE*

## FORMULE EASY FRESH

EAU PLATE CRISTALINE, SODAS, JUS DE FRUITS FRAIS

**TARIF : 6.000 F**

## FORMULE CHILL AND WINE

FORMULE EASY FRESH + BIÈRES +  
SÉLECTION DE VINS ROUGES \* ET DE BLANCS \*\*

**TARIF : 35.000 F**

\* Four Cousins Merlot - Afrique du Sud, Cheval Noir Rouge

\*\* Four Cousins Chardonnay - Afrique du Sud, Cheval Noir Blanc

## FORMULE SPARKLING GOLD

FORMULE CHILL AND WINE + 1 BOUTEILLE  
BEAUMONT DES CRAVERES BRUT OU DEMI-SEC

**TARIF : 45.000 F**

## FORMULE BULLES PRESTIGE

FORMULE CHILL AND WINE + 1 BOUTEILLE  
BILLECART-SALMON BRUT OU DEMI-SEC

**TARIF : 55.000 F**

## BAR À COCKTAILS

SERVICE 2H00 - 3 COCKTAILS - AVEC OU SANS ALCOOL

SOLEIL D'AKWA, APEROL OU EXOTIQUE SPRITZ,  
MOJITO, PINA COLADA, SEX ON THE BEACH

### TARIFS :

POUR MOINS DE 50 PAX : **12.000 F / Pers.**

ENTRE 51 À 99 PAX : **8.000 F / Pers.**

POUR PLUS DE 100 PAX : **6.000 F / Pers.**



# VINS & CHAMPAGNES

## À LA CARTE

### VINS BLANCS

**CHEVAL NOIR BORDEAUX 2023**

TARIF : 15.000 F

**CHÂTEAU HAUT DE REYES**

**GRAVES 2023**

TARIF : 20.000 F

**GABRIEL MEFFRE LAURUS**

**CÔTE DU RHÔNE BLANC 2022**

TARIF : 25.000 F

### VINS ROUGES

**CHEVAL NOIR BORDEAUX 2022**

TARIF : 15.000 F

**CHÂTEAU HAUT DE REYES**

**GRAVES 2022**

TARIF : 20.000 F

**GABRIEL MEFFRE LAURUS**

**CÔTE DU RHÔNE VILLAGES 2019**

TARIF : 25.000 F

### CHAMPAGNES

**BEAUMONT DES CRAYERES BRUT**

TARIF : 42.000 F

**MOËT & CHANDON BRUT**

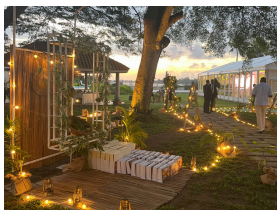
TARIF : 55.000 F

**BILLECART-SALMON BRUT**

TARIF : 70.000 F






*Autre référence à consulter*

*Possibilité de faire une offre personnalisé si besoin*

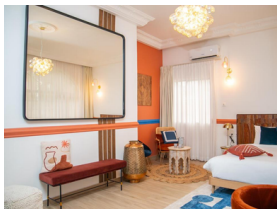
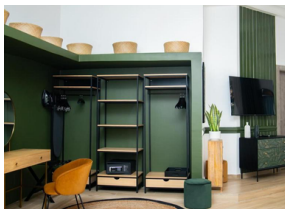
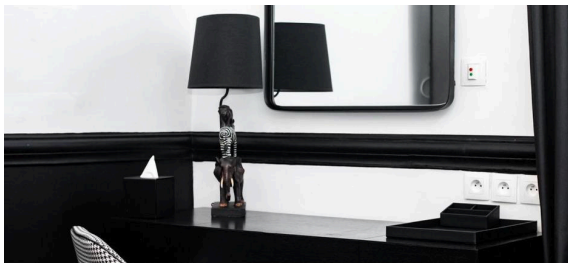


## ESPACE DE LOCATION ET CAPACITÉS

En fonction du nombre de personnes et des espaces réservés, le prix de la location et du matériel sera appliqué. Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises (TTC).

	Surface m2	Théâtre	Salle en U	Dîner buffet	Dîner menu	Cabaret	Prix location
							
SALLE DE REUNION	25	15	10	10	10	5	500 000
RESTAURANT INTERIEUR	100	20	20	50	80	-	2 000 000
TERRASSE	197	100	30	80	100	60	2 500 000
JARDIN	5000	1000	-	1200	1500	800	4 500 000
FRONT LAGUNAIRE	600 40/15	800	-	500	600	300	2 000 000

Le prix de la location comprend la mise à disposition de l'espace, la logistique pour 40 personnes, le service et le personnel nécessaire au bon déroulement de votre événement.



## CHAMBRES

Le Palais d'Akwa propose 7 chambres luxueuses, offrant un mélange de confort moderne et de charme intemporel. Chaque chambre est soigneusement décorée pour offrir un cadre élégant.

et relaxant. L'hôtel est situé au cour d'Abidjan, à proximité des principales attractions touristiques et centres d'affaires, ce qui en fait un lieu idéal pour les voyages d'affaires ou de loisirs.

Les chambres sont équipées de toutes les commodités nécessaires, y compris la climatisation, un accès Wi-Fi, une télévision, et un service de restauration de haute qualité. Les prix des chambres varient de 125 000 F à 285 000 F.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## Conclusion du contrat

Le contrat ne devient définitif entre Le Palais d'Akassa et le Client que lorsque le Client a retourné à Le Palais d'Akassa les conditions générales de vente et les conditions particulières du contrat dûment datées, signées et portant la mention "bon pour accord" accompagnées de l'acompte mentionné sur le contrat. Le non respect d'une de ces conditions entraîne son annulation ainsi que tout autre accord autrement confirmé.

## Facturation

Le prix facturé par Le Palais d'Akassa au Client est celui convenu à la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues dans le contrat initial à la demande du client. Il est cependant expressément stipulé que le montant de la facture ne pourra être revu à la baisse du fait d'une réduction des convives 48 heures (2 jours ouvrés) avant la date prévue d'exécution du contrat.

## Païement

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 24 heures avant la manifestation. Le client doit préciser le nom, le titre, l'adresse complète et le numéro de téléphone de la personne responsable du règlement de la facture. Le règlement du solde des prestations par chèque est accepté dans un délai de huit jours avant la manifestation. En deçà de ce délai, seul les espèces sont acceptées. Le Palais d'Akassa 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 libellé au nom "Le Palais d'Akassa SARL".

## 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 par le client resteront acquis au Palais d'Akassa.

## Réalisation des prestations

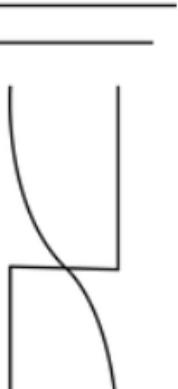
Une caution perte et casse sera fixée à la validation du contrat et reversé en même temps que l'acompte ou le bon de commande. Sur la base d'un inventaire contresigné par le client lors de la mise en place et à la fin de la manifestation, les différences seront facturées et déduites de la caution. Le reliquat sera alors restitué avec l'ensemble des précisions.

## Service

Chaque évènement répond à des heures de services précises.

Un forfait supplémentaire de 2 000 FCFA par serveur sera reversé par heure entamée

- Pour une pause-café du matin au-delà de 12 H
- Pour une pause-café de l'après-midi au-delà de 17 H
- Pour un cocktail au delà de 22 heures,
- Pour un repas du midi au-delà de 17h30 ou un repas du soir au-delà de 1 h du matin.



 Le Palais  
d'Akwa