



TERROU·Bi
— DAKAR —

VOS ÉVÈNEMENTS AU TERROU-BI, DAKAR

Le raffinement sur mesure



SOMMAIRE

- 03 DÉJEUNER
- 04 BUFFET GOURMET
- 05 MENU GOURMET
- 06 MENU PRESTIGE
- 07 COCKTAIL DINATOIRE
- 10 PAUSE DÉTENTE
- 11 PETIT-DÉJEUNER PLAISIR
- 12 PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL
- 13 A EMPORTER
- 14 FORFAIT VINS
- 15 OPEN BAR

Les tarifs sont indiqués en TTC par personne



DÉJEUNER

Pour vos séminaires et journées d'études, l'offre Déjeuner est disponible sous forme de buffet ou en menu selon le nombre d'invités.

Le Buffet

30 personnes et plus

Votre buffet est composé de :

- 4 Entrées
- 2 Plats à base de viande
- 2 Plats à base de poisson
- 4 Garnitures
- 4 Desserts

**La composition du buffet varie tous les jours.*

OU

Le Menu du Chef

Moins de 30 personnes

Le menu servi à l'assiette est composé de :

- Entrée
- Plat
- Dessert

**Ces offres sont servies incluant eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, sodas et boissons chaudes.*

30 000 FCFA par personne



BUFFET DÉJEUNER

30 000 FCFA par personne

Entrées

- Tomate-mozzarella
- Salade niçoise
- Salade océane
- Salade chinoise
- Salade de betterave, échalote, œuf dur, tomate cerise, vinaigrette moutarde
- Salade de blé, poivron, oignon, persil
- Salade de pâtes, jambon, fromage, vinaigrette balsamique
- Salade de riz, maïs, concombre, chèvre, tomate, vinaigrette au citron
- Salade de lentilles, brunoise de carotte, crevette, coriandre, vinaigrette au curry
- Salade de niébé au thon
- Salade de maïs, œuf dur, tomate cerise, iceberg
- Taboulé
- Aubergine frite, féta
- Carotte râpée
- Tacos de bœuf, épices mexicaines

Couleurs locales

- Poulet Yassa
- Thieboudienne
- Mafé Yassa
- Dibi d'agneau

La Mer

- Filet de thiof, sauce Casamance
- Filet de badèche, sauce vierge
- Filet de kassaw, beurre blanc au bissap vert
- Filet de dorade, sauce espagnole
- Filet de carpe rouge, sauce bisque
- Brochette de gambas, sauce curry

La Terre

- Poulet basquaise
- Cuisse de poulet, crème moutarde à l'ancienne et champignons de Paris
- Brochette de volaille, sauce satay
- Brochette de bœuf, sauce diable
- Médaillon de bœuf, sauce teriyaki
- Paleron de bœuf, sauce au poivre
- Wok de bœuf à la chinoise
- Sauté d'agneau, curry coco-ananas
- Navarin d'agneau
- Noix de gigot d'agneau en persillade
- Côtelettes d'agneau, sauce barbecue
- Poulet Yassa
- Thiebou yapp
- Poulet kedjenou

Accompagnements

- Pommes de terre, persillade
- Haricots verts
- Poêlée de courgettes et champignons
- Riz poêlé aux crevettes
- Carottes vichy
- Attiéké
- Gratin d'alloco
- Aubergines frites
- Tomates à la provençale
- Couscous aux raisins

Desserts

- Opéra
- Tarte aux fruits de saison et citron meringué
- Salade de fruits
- Panacotta aux fruits rouges
- Crème carmel
- Crème brûlée
- Pavlova aux fruits de saison
- Mousse au chocolat-praliné



BUFFET GOURMET

Pour vos déjeuners et dîners de gala, le Buffet Gourmet vous assure de ravir vos convives.

Le Buffet

30 personnes et plus

Votre buffet est composé de :

- 5 Entrées
- 3 Plats à base de viande
- 3 Plats à base de poisson
- 5 Garnitures
- 5 Desserts

**La composition du buffet varie tous les jours.*

**Cette offre est servie incluant eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, sodas et boissons chaudes.*

45 000 FCFA par personne



BUFFET GOURMET

45 000 FCFA par personne

Entrées

- Salade de pommes de terre, thiof fumé, échalote, vinaigrette moutarde à l'ancienne
- Langouste aux agrumes
- Salade César
- Salade de légumes grillés au parmesan
- Salade de gambas, iceberg

Couleurs locales

- Poulet Yassa
- Thieboudienne
- Maffé Yassa
- Dibi d'agneau

La Mer

- Saint-Pierre, sauce citronnelle
- Camerone, sauce pesto
- Pavé de saumon, sauce béarnaise à la menthe

La Terre

- Épaule d'agneau façon tajine, citron confit
- Suprême de volaille, sauce crémée au foie gras
- Médaillon de bœuf, sauce truffe

Accompagnements

- Tajine de légumes
- Riz pilaf
- Gratin de pommes de terre et potimarron
- Ratatouille
- Ecrasé de pommes de terre, huile de truffe

Desserts

- Brochette de fruits
- Trio choux, éclairs, Paris-Brest
- Carrément chocolat
- Tarte au citron
- Mille-feuille



MENU GOURMET

Pour vos réceptions, le Menu Gourmet propose un service à l'assiette en trois temps.

A partir de 10 personnes

Votre Menu

Entrée

Crèmeux butternut-gingembre, œuf mollet croustillant, bœuf crispy, noix de cajou, pickles de champignons, sauce vierge persil-menthe

Plat

Filet de mérrou aux épices, coulis d'oignon julienne de légumes et bissap vert

Dessert

Entremet vanille aux fruits de saison

Une sélection de fromage est proposée en supplément à 5 000 Fcfa par personne.

**Cette offre est servie incluant eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, sodas et boissons chaudes.*

**Sous réserve de disponibilité des produits.*

42 000 FCFA par personne



MENU PRESTIGE

Un menu d'exception orchestré en quatre temps, pour célébrer vos événements.

A partir de 10 personnes

Votre Menu

Entrée

Queue de Camerone, crème d'alloco, maïs au paprika fumé, pastèque caramélisée, popcorn

Plats

Filet de Thiof à la Saint-Louisienne, coulis de poivron, tomates-gingembre
ou

Filet de bœuf, caviar d'aubergine fumée, jus de viande à l'estragon, réduction teriyaki, tombé d'épinards

Dessert

Tarte aux agrumes, sorbet bouye-gingembre

Une sélection de fromages est proposée en supplément à 5 000 Fcfa par personne.

**Cette offre est servie incluant eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, sodas et boissons chaudes.*

**Sous réserve de disponibilité des produits.*

55 000 FCFA par personne



COCKTAIL DINATOIRE

Idéal pour allier le chic au décontracté, le cocktail dinatoire apporte une touche de modernité à vos événements.

Découvrez notre sélection de pièces de cocktail dans les pages qui suivent.

A partir de 30 personnes

10 pièces à 30 000 FCFA par personne

15 pièces à 37 000 FCFA par personne

**Pièce supplémentaire : 2 500F/pers*

**Ces offres sont servies incluant eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, sodas et boissons chaudes.*

**Le choix des pièces doit être effectué 72h à l'avance.*

**Sous réserve de disponibilité des produits.*





COCKTAIL DINATOIRE

Composez votre cocktail à partir de la sélection de pièces ci-dessous :

LES SALÉES

- Wrap Caesar
- Marbré foie gras-passion
- Fougasse au bœuf fumé, sauce romesco
- Terrine de foie gras et marmelade de fruits
- Gaspacho de betterave, mousse de chèvre
- Verrine guacamole-crevette
- Toast de saumon fumé
- Crème brûlée au foie gras
- Brochette de volaille sauce satay
- Brochette de saumon au miel
- Brochette de crevettes au curry
- Croustillant de gambas sauce thaï
- Brochette de thon teriyaki
- Brochette de bœuf sauce barbecue
- Mini pizza truffe-jambon de bœuf
- Toast de foie gras et figue
- Panna cotta de foie gras et figues au miel
- Croque-monsieur à la truffe
- Camerone, crème au citron, œuf de poisson rouge et noir
- Bagel au saumon



COCKTAIL DINATOIRE

Composez votre cocktail à partir de la sélection de pièces ci-dessous :

LES SUCRÉES

- Moelleux chocolat-framboise
- Financiers : nature, chocolat, amandes, pistaches, fruits rouges
- Tartelette au citron
- Carrément chocolat
- Mousse au chocolat
- Fudge cookie
- Madeleine au miel
- Tartelette aux fruits secs
- Diamant au citron





PAUSE DÉTENTE

Profitez d'une pause pour vous restaurer lors de vos séminaires et journée d'études.

La Pause Détente du matin

Votre pause comprend :

- 4 pièces sucrées
- 4 pièces salées
- 1 corbeille de fruits
- Eaux plates et gazeuses
- Jus de fruit
- Café, thé, chocolat chaud

La Pause Détente de l'après-midi

Votre pause comprend :

- 4 pièces sucrées
- 5 pièces salées
- 1 corbeille de fruits
- Eaux plates et gazeuses
- Jus de fruit
- Sodas
- Café, thé, chocolat chaud

**La composition de la pause café varie tous les jours.*

**Supplément pause détente permanente :
5.000 FCFA /personne.*

10 000 FCFA par personne



PAUSE DÉTENTE

Offre

10 000 FCFA par personne

SALÉ

Froid

- Club sandwich au thon
- Bagel de dinde fumé
- Boule de chèvre, abricot confit et magret fumé
- Wrap de poisson façon brandade
- Toast au saumon et cream cheese

Chaud

- Mini pizza
- Mix pastel : accras, nems, kebbe
- Brochette de bœuf, sauce barbecue
- Brochette de volaille, sauce satay
- Brochette saucisse de volaille
- Brochette de tomates-mozzarella
- Brochette de kafta
- Brochette de saucisse bœuf
- Brochette de fromage-raisin
- Mini quiche saumon-poireau
- Samoussa de légumes épicés

SUCRÉ

- Viennoiserie
- Madeleines : nature, pistache, chocolat, miel
- Tuile aux amandes
- Cookie au chocolat
- Brownie au chocolat et noix
- Tarte aux noix
- Bouchée aux amandes
- Muffin aux fruits rouges
- Brochette de fruits



PETIT DÉJEUNER PLAISIR

A partir de 25 personnes

Votre buffet petit déjeuner comprend :

- Boissons chaudes - *café, thé Dammann Frères, chocolat Monbana*
- Jus locaux - *bissap, bouye, gingembre*
- Jus de fruits & eaux minérales plates et gazeuses, eaux parfumées
- Viennoiseries & pains, cake, muffin
- Beurre & confitures
- Plateaux de jambon de boeuf & de fromages
- Trois salades composées du Chef
- Assortiment de poissons fumés
- Œufs brouillés
- Méli-mélo de légumes cuisinés
- Saucisse de veau-volaille, brochette de poulet, bacon
- Haricots blancs à la tomate
- Assortiment de financiers
- Céréales
- Crêpes : coulis chocolat, caramel ou sucre
- Yaourts nature et aux fruits
- Salade de fruits frais
- Fruits frais

**Sous réserve de disponibilité des produits.*

18 000 FCFA par personne



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Moins de 25 personnes

*Votre petit déjeuner servi à table
comprend :*

- Boissons chaudes - *café, thé Dammann Frères, chocolat Monbana*
- Jus locaux - *bissap, bouye, gingembre*
- Jus de fruits & eaux minérales plates et gazeuses
- Viennoiseries & pains
- Beurre & confitures
- Assortiment de cakes gourmands
- Fruits frais
- Yaourts nature et aux fruits

**Sous réserve de disponibilité des produits.*

15 000 FCFA par personne





A EMPORTER

Cette formule vous est proposée pour restaurer vos équipes et personnel support.

(Chauffeurs, hôtesses, musiciens ou personnel d'appui....)

Votre formule à emporter comprend :

- 1 bouteille d'eau minérale (50cl)
- 1 Soda
- 1 Fruit
- 1 Sandwich Soumbédioune OU Panini au poulet

**Sous réserve de disponibilité des produits.*



12 000 FCFA par personne

FORFAIT VINS

Pour accompagner vos repas une sélection de vins vous est proposée.

Exemple de sélection :

- Gris Blanc, Gérard Bertrand
- Vin de France, Cuvée Plaisir, Roger Sabon
- AOP Pic Saint-Loup, Les Indomptables, Domaine du Joncas

**Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes.*



7 000 FCFA par personne

OPEN BAR

EASY

7 000 FCFA par personne

Soft : Coca Cola, Sprite, Fanta orange, Schweppes tonic, Cocktail de jus de fruits

Jus : Orange, Ananas, Bissap, Bouye, Gingembre

Eaux minérales : plates et gazeuses

EASY PLUS

12 000 FCFA par personne

Soft : Coca Cola, Sprite, Fanta orange, Schweppes tonic, Cocktail de jus de fruits

Jus : Orange, Ananas, Bissap, Bouye, Gingembre

Eaux minérales : plates, gazeuses et eau parfumée

Bières locales : Gazelle, Flag

Vins : Blanc, rosé et rouge

EASY FIRST

25 000 FCFA par personne

Soft : Coca Cola, Sprite, Fanta orange, Schweppes tonic, Cocktail de jus de fruits

Jus : Orange, Ananas, Bissap, Bouye, Gingembre

Eaux minérales : plates, gazeuses et eau parfumée

Bières locales : Gazelle, Flag

Vins : Blanc, rosé et rouge

Cocktails : classiques alcoolisés et non alcoolisés

Alcools : Martini, Ricard, Campari, J&B, Jack Daniel's, Gin Gordon's, Rhum Bacardi, Vodka Absolut

**L'open bar dure 2 heures, chaque heure supplémentaire est facturée 30% du tarif.*



- 2 500 FCFA par bouteille de vin
- 5 000 FCFA par bouteille de champagne
- 5 000 FCFA par bouteille d'alcool

TERROU-BI, DAKAR



+33 839 90 39



sales@terroubi.com



www.terroubi.com

