

# ATELIER IVOIRIEN DES CUISINIERS

## *Le Catalogue*

### LE SERVICE TRAITEUR

*Pour vos Buffets apéritifs,  
Cocktails, Buffets Froids,  
Buffets dînatoires...*

### LA FORMATION

*Bénéficiez d'une  
formation de qualité sur  
mesure*

### LA TEAM BUILDING

*En équipe de  
travail, en famille  
ou entre amis*

*Pour vos Buffets apéritifs,  
Cocktails, Buffets Froids, Buffets  
dînatoires...*



# SOMMAIRE



**QUI SOMMES-NOUS ?**.....



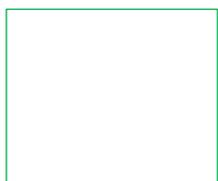
**VOTRE SERVICE TRAITEUR**.....



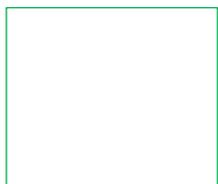
**LA FORMATION**.....



**LA TEAM BUILDING**.....



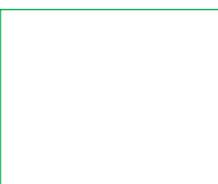
**PUSH YOURSEL, L'ATELIER**.....



**LE COACHING**.....



**NOTRE ENGAGEMENT POUR LE SOCIAL**.....



**L'EDUCATION CULINAIRE POUR VOTRE ENFANT**.....

# QUI SOMMES-NOUS ?



Créé le 20 Avril 2021, l'Atelier Ivoirien des Cuisiniers est une entreprise spécialisée dans le domaine culinaire et gastronomique à travers la formation culinaire, le placement du personnel de cuisine, le service traiteur, le chef à domicile, la team building et le coaching. Nous intervenons également par l'apport de conseils et d'innovations culinaires sur mesure après l'identification de besoins réels. Situé à Abidjan, Cocody-Riviera 2 l'AIC est une initiative mise en place par un groupe de chefs ivoiriens passionnés et soucieux du bien-être alimentaire de la population ivoirienne. Avec notre vision de " **la santé et la bonne saveur dans chaque assiette** ",



Notre équipe constituée de Chefs et de Nutritionnistes expérimentés, a pris l'engagement de valoriser les produits locaux, démocratiser l'accès à une alimentation saine et savoureuse, et de prévenir les maladies chroniques afin de construire une communauté forte à travers l'excellence culinaire en Côte d'Ivoire et à travers le monde. Une vision qui nous motive à nous entourer constamment, des meilleurs de la gastronomie. Accompagnant chaque jour plusieurs entreprises existantes, naissantes et des particuliers, ce sont des pas de géant que nous posons pour la concrétisation de notre vision.

## VOTRE SERVICE TRAITEUR



Découvrez le traiteur des Chefs à travers un service des plus professionnels. Selon votre budget, offrez une réception de rêve à vos hôtes. Tous les plats cuisinés et dressés avec art par les meilleurs Chefs Cuisiniers en côte d'Ivoire.

Apprêtez-vous à vivre des expériences culinaires fascinantes !

### VOS PIECES SALEES

- Min brochette de la mer (gambas, poisson, légumes)
- Assortiment de mini club (poulet et jambon)
- Brochette de la terre (viande et légumes)
- Verrine tartare d'avocat au saumon ou crevette
- Verrine de taboulé aux crevettes ou au saumon
- Mini verrine
- \*Roquette et bœuf
- \*Confit de tomates et ricotta, jambon de Bayonne
- Salade composée et poisson croustillant
- Mini bruschetta tomates confites au miel et romarin et bœuf rôti
- Toast garni : foie gras, saumon fumé ou avocat saumon
- Toast garni : légumes grillés au fromage féta et miel ou charcuterie
- Pomme grenaille vapeur, crème mascarpone à l'estragon et saumon fumé
- Assortiment de Wraps tranchés (saumon, poulet curry, jambon, thon)
- Verrine de tomate cerise, mozzarella, jambon de Bayonne et sauce pesto maison



Que vous désirez un service à table, un cocktail ou un buffet, Le service traiteur des Chefs satisfait toutes vos envies.

Notre engagement auprès de l'Etat de Côte d'Ivoire est d'assurer toute la production culinaire dans le respect des règles de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Nous vous préparons donc des repas savoureux tout en offrant à vos convives, des services de qualité.

## PIECES SALEES CHAUDES

- -Nem d'effiloché de canard confit aux 4 épices
- -Samossa de poulet
- -Assortiment de mini tartelettes (lardons, oignons, chèvre et miel)
- -Mini croquettes de poulet
- -Mini feuilleté à la saucisse
- -Mini-burger
- -Mini croustillant de fromage chèvre
- -Tortilla espagnole au chorizo et poivrons confits
- -Brochette de poulet Teriyaki



## ENTREES & SALADES COMPOSEES

- Taboulé à l'avocat, saumon fumé et œuf poché et salade roquette
- Bouchée à la reine au poulet et aux pleurotes
- Tarte d'ognon caramélisé, chèvre et salade roquette
- Salade de pâtes, thon et poivrons grillés
- Salade César au poulet fumé
- Salade d'avocat crevette
- Salade russe à la viande de bœuf rôti...



**OFFREZ-VOUS LE  
MEILLEUR DES  
SERVICES  
TRAITEURS !**

## **PIECES SUCREES**

- Mini tartelette pâtissière aux fruits de saison
- -Mini chou pâtissier
- -Mini verrine mousse de fruits
- -Mini salade de fruits frais
- -Mini brownie choco-cacahuètes caramel
- -Mini panna cotta au coulis fruit rouge, chocolat ou caramel
- -Mini verrine compotée ananas, mousse exotique et crumble



## VEGETARIENS

- Ceviche végétarien aux suprêmes de pamplemousse
- Velouté de lentilles corail
- Houmous de betterave et pain pita
- Salade de quinoa aux fetas
- Salade de légumineuses

## PACKS BBQ

- Travers de porc à la sauce bbq
- Brochette de poulet à la sauce teriyaki
- Saucisses grillées
- Côtes de porc marinée et grillée
- Choukouya d'agneau
- Choukouya de porc
- Brochette d'agneau- saucisse grillé- langouste mariné et grillé
- Entrecôte grillé- brochette de poulet – brochette de gambas
- Choukouya d'agneau -merguez grillé- brochette de poulet

## AGNEAU

- Gigot d'agneau de 7 heures
- Agneau au curry vert safrané au lait de coco
- Souris d'agneau confite au thym et romarin
- Tajine d'agneau et couscous aux fines herbes
- Ragout d'agneau
- Méchoui d'agneau
- Méchoui de gigot d'agneau...

## BŒUF

- Bœuf bourguignon
- Choukouya de bœuf
- Bœuf rôti à l'ail et romarin
- BBQ de côte de bœuf
- Roti de bœuf et sauce aux oignons caramélisés

FAITES RÊVER VOS HÔTES !



## VOLAILLE

- Canard rôti, style oriental
- Dinde rôtie
- Choukouya de poulet
- Caille farcie au foie gras
- Magret de canard à l'orange
- Poulet mariné à l'ail, thym et Roti
- Tajine de poule (pondeuse)
- Poulet au curry à l'ananas

## LA MER

- Tagliatelle aux fruits de mer à la sauce crème aux champignons et fines herbes
- Mixe grill de fruits de mer (Langouste, gambas, brochette de mérrou, calamar)
- Gratin méditerranéen
- Marmite de la mer
- Navarin de mer
- Kedjenou de carpe
- Brochette de gambas marinée

## GATEAUX ET DESSERTS

- Moelleux au chocolat
- Cheesecake au citron
- Crème brûlée
- Mousse au chocolat
- Crème Canamelle
- Flan Pâtissier
- Salade de fruits
- Tarte à la poire et à l'amande











