

# UN SERVICE TRAITEUR SUR MESURE AUX SAVEURS DU MONDE



- PETIT DÉJEUNER & PAUSE-CAFÉ
- PLATEAUX REPAS PRESTIGE
- COCKTAIL
- BUFFET / BRUNCH
- CORBEILLE DE FRUITS 100% BIO

ILS NOUS FONT CONFIANCE



Et bien d'autres...

Tel : 01 40 09 79 01

[miam@avekapeti.com](mailto:miam@avekapeti.com)

## POURQUOI CHOISIR AVEKAPETI ?

Qu'il s'agisse de cuisine française, mexicaine, créole, indienne, marocaine ou autres ... faite plaisir à vos clients ou collaborateurs et créez votre événement communicatif et/ou festif qui étonnera et enchante vos invités, au travers d'un voyage culinaire aux saveurs sans frontières...



Notre service traiteur gère tous types d'événements et s'occupe de tout, de la location de salles et du matériel à l'animation éventuelle de vos réceptions y compris du personnel (hôtesse, maître d'hôtel, vestiaires...) et de la décoration florale.

## PETIT DÉJEUNER & PAUSE-CAFÉ

Vos petits déjeuners et/ou vos pauses-café livrées, installées et dressées par nos soins, à partir de 7,90€ HT/Pers.

## COCKTAILS

Favoriser l'échange en optant pour nos cocktails du monde sucrés et/ou salés, installés et dressés par nos soins, à partir de 26€ HT/Pers.

## PLATEAUX REPAS PRESTIGE

Quel que soit le type de cuisine que vous choisirez, nos plateaux repas prestige comprennent une entrée, plat, fromage, dessert et boisson, livrés avec couverts dans des packagings éco-responsables, à partir de 26.90€ HT/Pers.



## BUFFET & BRUNCH

Partagez un moment de détente et de convivialité autour d'un brunch, buffet chaud et/ou froid selon les spécialités de votre choix, installés et dressés par nos soins, à partir de 21.90€ HT/Pers.

## CORBEILLE DE FRUITS EN ENTREPRISE

Nous préparons, livrons et installons des corbeilles de fruits biologiques de saison au sein de votre entreprise, à partir de 39€ HT.



## REACTIVITE

Avekapeti est en mesure, dans l'absolue, de répondre favorablement à une demande d'évènement jusqu'à 48H avant...

## DIVERSITE & 100% FRAICHEUR

Nous vous proposons diverses spécialités issues des 5 continents, confectionnées exclusivement avec des produits frais de grande qualité, selon les saisons, pour une cuisine subtile et raffinée.

## ECOLOGIE

Les bonnes pratiques d'AVEKAPETI permettent de réduire les émissions de gaz à effet de serre et la consommation d'énergie, d'éviter le gaspillage et d'encourager l'évolution globale du système alimentaire...

## PROFESSIONNALISME

Nos Chefs ont été rigoureusement sélectionnés, testés avec la plus grande exigence et respectent scrupuleusement les règles sanitaires, sachant qu'ils ont tous suivi une formation aux normes HACCP et obtenu leur agrément.

***Pour toutes demandes de devis merci de nous contacter à [miam@avekapeti.com](mailto:miam@avekapeti.com)***

***Tel : 01 40 09 79 01***