

AKPÉ TRAITEUR
CATALOGUE



À PROPOS DE AKPÉ TRAITEUR

Depuis plusieurs années, Akpé Traiteur sublime les événements avec une cuisine authentique, élégante et profondément généreuse. Spécialisés dans les buffets et vins d'honneur sur mesure, nous mêlons avec finesse saveurs africaines et inspirations européennes pour créer des prestations uniques, pensées pour émerveiller les convives et marquer les esprits.

Chez Akpé Traiteur, la cuisine est au cœur de notre identité. Nous revisitons avec créativité les classiques africains en y apportant une touche de modernité, de légèreté et de finesse. Chaque plat est pensé pour mettre en valeur la richesse des saveurs africaines dans une approche contemporaine, accessible et résolument élégante.

Notre spécialité ? Les ablos faits maison, ces petites galettes de riz moelleuses, revisitées avec soin, qui sont devenues la signature de notre savoir-faire.

Nous accompagnons une grande variété d'événements, en Île-de-France et au-delà : mariages, baptêmes, anniversaires, cocktails d'entreprise, événements culturels ou institutionnels. Notre équipe met un point d'honneur à s'adapter à vos besoins, vos envies et votre histoire.

Avec Akpé Traiteur, chaque prestation est une invitation à la convivialité, à la découverte, et surtout, au plaisir de partager.



Finger foods / Mignardises

1

Boissons Maison

2

Services Additionnels

3

NOS BUFFETS ÉVÉNEMENTIELS

Chez Akpé Traiteur, chaque buffet événementiel repose sur trois piliers essentiels qui garantissent sa réussite et reflètent pleinement notre identité culinaire et notre savoir-faire.

En associant ces trois dimensions, nous concevons chaque buffet comme une création unique, fidèle à l'univers d'Akpé Traiteur et adaptée à vos envies. Notre mission : faire de votre événement un moment chaleureux, gourmand et inoubliable.

FINGER FOODS & MIGNARDISES

Chez Akpé Traiteur, nous proposons une large sélection de finger food et mignardises, conçues pour s'adapter à tous les goûts et à chaque type d'événement.

Inspirées à la fois des traditions africaines et des classiques européens, nos créations allient finesse, gourmandise et originalité. Vous retrouverez aussi bien des recettes revisitées que des associations audacieuses, le tout présenté avec soin, pour une expérience culinaire unique et équilibrée.

Plutôt que des formules rigides, nous vous offrons la liberté de composer votre buffet en choisissant parmi une liste variée de mignardises. Nous réalisons un **devis personnalisé** selon vos sélections et les quantités souhaitées, et prenons en compte vos demandes spécifiques dans la mesure du possible.



LE SALÉ

BEIGNET

Petite boule de pâte frite légèrement sucrée, moelleuse à l'intérieur.

BROCHETTE DE VIANDE

Morceaux de viande marinée et grillée, servis en brochette.

MINI AILES DE POULET

Ailes de poulet marinées, légèrement épicées et rôties.

BROCHETTE ALLOCO

Rondelles de bananes plantain mûres, frites ou grillées, montées sur des brochettes.

FEUILLETÉS AU FROMAGE (CHÈVRE)

Petites bouchées en pâte feuilletée garnies de fromage de chèvre fondant.

MINI NAVETTES (SANDWICHES)

Petits pains moelleux garnis selon les recettes : thon, fromage, poulet, crudités...

BROCHETTE ALLOCO ET BOULETTE DE VIANDE

Rondelles de banane plantain grillée (allico) et boulettes de viande hachée assaisonnée, présentés en brochette.

HAMBURGER 3 COULEURS

Mini-burgers colorés avec pain brioché, steak haché, crudités et sauce, servis en version apéritive.

MINI QUICHES

Tartelettes salées à base d'œufs, crème et lardons (ou autre garniture), en version individuelle.

LE SALÉ

MINI WRAP (POULET)

Galette roulée garnie de morceaux de poulet, salade, sauce, découpée en bouchées.

MINI-SANDWICH POISSON

Mini sandwich à base de pain moelleux, garni d'une préparation au poisson assaisonné.

NEM AU POULET

Rouleaux frits croustillants, garnis de poulet émincé, légumes et vermicelles de riz.

PASTEL (THON OU VIANDE)

Chaussons frits à la pâte fine, farcis d'un mélange de viande hachée ou de thon assaisonné.

SAMOUSSA AU POULET

Triangles frits croustillants, garnis de poulet épicé et de légumes.

VERRINE DE SALADE

Petite verrine fraîche avec une base d'avocat assaisonné et crevettes marinées.

WINGS DE POULETS ET SAUCE VERTE

Ailes de poulet dorées servies avec une sauce verte à base d'herbes fraîches et épices.

LE SUCRÉ

ASSORTIMENTS DE PÂTISSERIES

Sélection de mini gâteaux variés :
tartelettes, choux, éclairs, macarons,
selon la saison.

CUPCAKES

Petits gâteaux moelleux décorés d'un
glacage onctueux, aux parfums variés et
ludiques : spéculoos, vanille, chocolat,
kinder

TARTELETTE DE FRUITS (FRAMBOISE, FRAISE)

Mini tarte garnie de crème et de fruits
frais comme la framboise ou la fraise.

BROCHETTE DE FRUITS

Fruits frais découpés (ex. fraise, raisin,
melon...) et présentés en brochette,
colorée et rafraîchissante.

MACARON

Petite pâtisserie ronde à base de
meringue, au cœur fondant et saveurs
variées.

VERRINES DE FRUITS

Coupes individuelles de fruits frais
coupés et joliment présentés.

COOKIES

Biscuits moelleux ou croquants, aux
pépites de chocolat ou autres parfums.

MINI CHOUX / MINI-CHOUX

Petits choux garnis de crème pâtissière
ou chantilly, parfois glacés sur le dessus.



BOISSONS MAISON

Élément incontournable de nos buffets, nos boissons maison sont soigneusement préparées à partir d'ingrédients frais et naturels. Servies dans de grandes fontaines en verre de 3L, 5L ou 10L, elles apportent fraîcheur, couleur et originalité à votre événement.

Toutes nos boissons sont sans alcool et réalisées artisanalement. Vous pouvez choisir parmi nos recettes disponibles ou nous faire part de vos envies pour une création sur-mesure, adaptée à vos goûts ou au thème de votre réception.



BISSAP

Une boisson fraîche et parfumée, préparée à partir de fleurs d'hibiscus infusées. Son goût légèrement acidulé et son caractère désaltérant en font un incontournable.



CAROTTE - PASSION

Un mélange doux et fruité, alliant la douceur de la carotte au parfum exotique du fruit de la passion. C'est une boisson pleine de vitalité.



EAU FRUITÉE

De l'eau fraîche délicatement infusée avec des morceaux de fruits frais (fraise, citron, orange...), pour une hydratation saine, légère et naturellement parfumée.



GINGEMBRE

Tonique et légèrement piquante, cette boisson à base de gingembre frais est réputée pour ses vertus stimulantes et digestives.



MOJITO

Une version revisitée sans alcool, à base de citron vert, de menthe fraîche et d'un soupçon de sucre – fraîcheur garantie à chaque gorgée.



PUNCH

Un cocktail festif et coloré, mêlant plusieurs jus de fruits tropicaux pour une explosion de saveurs sucrées et acidulées.

SERVICES ADDITIONNELS

Chez Akpé Traiteur, nous pensons qu'un buffet ne se limite pas à ce que l'on mange. L'ambiance, l'accueil, l'esthétique, tout participe à l'émotion que l'on retient d'un événement. C'est pourquoi nous proposons des services additionnels sur mesure qui complètent harmonieusement notre offre culinaire.

Que vous ayez besoin de serveurs professionnels, de décorations florales élégantes, de mobilier adapté, de présentoirs esthétiques, ou encore d'une ambiance personnalisée (musique, signalétique, habillage des buffets...), notre équipe est à votre écoute pour créer un moment cohérent, fluide et mémorable.



Nos serveurs professionnels assurent un service attentif et discret, garantissant confort et fluidité lors de votre événement.

Nous sublimes vos buffets avec des décors floraux, une verrerie soignée et une mise en scène adaptée à votre thème.



NOS PRODUITS PHARES

À L'UNITÉ OU EN GRANDE QUANTITÉ

Chez Akpé Traiteur, nous proposons trois produits emblématiques de notre cuisine : les ablos, la sauce dja et le piment noir.

Disponibles en format individuel pour un usage quotidien, ces produits sont également proposés en grande quantité, sur devis, pour répondre aux besoins des événements festifs tels que mariages, baptêmes ou célébrations familiales.





SAUCE DJA

Pot de 250 ml

Préparée à base de graines de palme et d'épices, cette sauce ouest-africaine au goût riche et authentique accompagne parfaitement les viandes, poissons et plats traditionnels.



ABLO

Sachet de 10 ablos (800g)

Originaires d'Afrique de l'Ouest, ces galettes de riz, préparées avec de la farine de riz, se dégustent seules ou avec une sauce tomate. Moelleuses et légèrement sucrées, elles accompagnent parfaitement de nombreux plats.



PIMENT NOIR

Pot de 250 ml

Ce piment noir, aussi appelé shito ou ebesse fionfion, est obtenu par fermentation et séchage. Il apporte une chaleur intense et une profondeur de goût unique. Idéal pour relever sauces, viandes et plats mijotés.

CONTACT



www.akpetraiteur.com



@akpetraiteur



06 51 87 24 77



akpe.traiteur@gmail.com