Les Délices d'EVENTA

Les Délices d'Eventa vous emmène en voyage,
à la découverte de saveurs d'ailleurs.

contact@eventa-organisation.fr
06 87 06 44 81
www.eventa-organisation.com

Prestations

Cheffe Leïla cuisine pour vous faire découvrir les saveurs méditerranéennes.

Mes délices salés sont parfumés aux épices préparées maison sous le soleil de la Tunisie et peuvent être adaptés à chacun(e)s d'entre vous (sans gluten, sans crème, végétarien ...).
Mes gourmandises sucrées s'adaptent à tous les goûts et exigences de chacun(e)s (sans lactose, sans sucre raffiné, sans œufs, sans beurre...), mais toujours succulentes.

★ *Formule plateaux repas avec plats chauds pour les plus pressés*

Tous mes plats et desserts peuvent être adaptés selon vos souhaits, il suffit juste de me le préciser lors de votre commande.

Je me mets également à votre entière disposition pour organiser votre évènement personnalisé.

Vous serez livrés jusqu'à chez votre entreprise

Les fais de livraison seront calculés en fonction du lieu de livraison ou du montant de la commande (à définir lors de votre commande).

Règlement : par virement, par CB, par chèque ou par espèces (à préciser au moment de la commande).

Formule plateaux repas

Des spécialitées tunisiennes préparées spécialement pour vos pauses déjeuners avec des produits de saison et des épices maison.
La composition des plateaux peut être modifiée selon vos envies.

Passez vos commandes 48h à l'avance auprès de cheffe Leïla au 06 87 06 44 81.
Commande min : 8 plateaux / entreprise.

★ Menu Djerba : 26 €

- Salade de carottes, fenouils parfumée à la menthe bio du jardin

- Riz Djerbien à l'épinard, pois chiches, viande de bœuf parfumé à la menthe et cuit à la vapeur.

- Assortiment de pâtisseries tunisiennes (3/pers)

★ Menu Bizerte : 32 €

- Salade de carottes cuites à la vapeur et parfumée au cumin et à l'huile d'olive

- Couscous à la dorade et ses légumes

- Feuilles de bricks farcies aux amandes parfumées à l'eau de géranium

★ Menu Kerkennah : 30 €

- Velouté de légumes parfumé au cumin

- Couscous aux calamars farcis et ses légumes

- Tarte à la semoule, pomme et amandes parfumée à la fleur d'oranger

★ Menu Sousse : 21 €

- Salade de légumes cuits à la vapeur, thon et œuf

- Couscous végétarien aux carottes, fenouils et fanes, avec sa sauce tomate parfumée au cumin

- Crème au lait sans lactose, fleur de maïs et œuf parfumée à la fleur d'oranger maison

★ Menu Tunis : 28 €

- Salade tunisienne avec concombre, tomates, oignons, parfumée à la menthe bio

- Couscous à l'agneau et légumes

- Salade de fruits parfumée à la fleur d'oranger

★ Menu Tabarka : 22 €

- Velouté aux légumes de saison bio parfumé au gingembre et au cumin

- Tajine (gâteau salé) au poulet, olive, fromage et œuf parfumé aux épices et à la menthe séchée et accompagné d'une Ojja aux poivrons, tomates et œufs (ou salade)

- Gâteau à la semoule et yaourt parfumé à la fleur d'oranger

★ Menu La marsa : 24€

- Soupe au langues d'oiseau et poulet

- Riz au poulet, noix de cajou et amande gratiné au four

- Tarte à la semoule, pomme et amandes parfumée à l'eau de géranium

★ Menu Sidi bou said : 22 €

- Salade de carottes cuites à la vapeur et parfumées au cumin et à l'huile d'olive

- Œuf enrobé de viande haché parfumée aux épices et à la menthe séchée sur un coulis de sauce tomates et légumes (ou riz)

- Gâteau à l'orange parfumé à la fleur d'oranger

★ Menu Hammamet : 20 €

- Soupe à l'orge et viande de bœuf parfumée à la menthe bio du jardin

- Chakchouka aux légumes de saison avec sa sauce tomate et œufs avec du pain

- Tiramisu au café et parfumé à la fleur d'oranger

★ Menu Nabeul : 20 €

- Salade crudités

- Pâtes à la sauces tomate et thon

- Gâteau chocolat framboise parfumé à l'eau de géranium

★ Menu Tozeur : 24 €

- Salade de riz au maïs, olives, fromage et œufs

- Couscous au poulet et légumes

- Assortiment de pâtisseries tunisiennes (3/pers)

Les Délices d'EVENTA

Ma philosophie

★ *UNE PROMESSE DE VOYAGE :*

- *Découvrez des ateliers de cuisine pour apprendre ou perfectionner vos connaissances en cuisine méditerranéenne.*
- *Ressentez ces saveurs venus tout droit de Tunisie.*
- *Dégustez une cuisine qui change et épice votre vie ou celle de votre entreprise.*
- *Profitez de moments de convivialités autour d'un repas aux saveurs d'ailleurs.*

★ *LE CHOIX DES INGRÉDIENTS :*

- *Des épices préparées maison sous le soleil de la Tunisie*
- *Des produits frais et de saison*
- *Des ingrédients préparés maison*
- *Des eaux florales distillées maison*

★ *DES MENUS ADAPTÉS POUR VOUS :*

- *Les voyageurs*
- *Les gourmands*
- *Les végétariens*
- *Les curieux*
- *Les intolérents*
- *Les petits comme les grands*
- *Les amoureux de cuisine*

Les Délices d'EVENTA

Les Délices d'EVENTA

Cheffe Leïla est ravie de partager avec vous sa passion pour la cuisine tunisienne et l'organisation de vos évènements festifs.

Les Délices d'Eventa est un service d'Eventa, société d'organisation d'évènements, créée en 2010

EVENTA ORGANISATION
LA PETITE FÉE DE VOS ÉVÉNEMENTS

contact@eventa-organisation.fr
www.eventa-organisation.com
06 87 06 44 81