



2021

NOTRE PLAQUETTE
DE PRESTATIONS



Défi Gourmand by Média'TIC
2589 Route de Montabo
97 300 Cayenne
05 94 35 77 81
evenementiel@mediatic-guyane.com



SOMMAIRE

- 4 Qui sommes-nous ?
- 5 Pourquoi Défi Gourmand ?
- 6 Nos Prestations
- 8 • Petit-déjeuner
- 11 • Déjeuner
- 15 • Goûter
- 16 • Soirée

LES VALEURS DE MÉDIA'TIC

Le cœur de MEDIATIC c'est en premier lieu une solide expérience en formation professionnelle individualisée et un engouement sans cesse renouvelé pour la pédagogie par projet.

De la formation à l'animation, de la bureautique à la cuisine, de l'apprentissage au jeu, de l'image de soi au projet de vie, de la découverte au métier, du stagiaire au salarié... on développe des passerelles et on tisse des liens conviviaux et authentiques.

A MEDIATIC, on n'est pas seulement un apprenant, un employé, ni même un individu réduit à sa seule dimension sociale ou professionnelle, on est une personne à part entière dans toutes ses facettes et sa complexité et c'est cette fibre profondément humaine qui est la clef de voute de la réussite.

A MEDIATIC, la formation n'est pas un « à côté », elle est chevillée au corps et induite naturellement et intrinsèquement dans tous les actes. C'est la « FormAction » qui permet à la personne de se mettre tout entière en projet dans un rapport de confiance sans faux semblants.

Directrice, formateurs, secrétaires, stagiaires, amis et même famille se côtoient sans frontière. Pourtant, tout est bien à sa place et si les interactions sont nombreuses et profitables, elles ne sont jamais ambiguës ou déplacées. Il y a le personnelisme et le professionnalisme avec en plus l'audace de l'entrepreneuriat.

Le Pôle Formation Professionnelle Continue et Insertion

Il représente aujourd'hui 50% de notre volume d'activité et s'adresse à un public constitué de Salariés d'entreprise, de particuliers, de jeunes, de publics spécifiques de l'Etat (bénéficiaires du RSA, demandeurs d'emploi, immigrés...).

Les domaines de formation proposés sont : L'informatique - bureautique, la remise à niveau générale, le français (Grammaire et orthographe, FLE) ainsi que des actions d'insertion sociale et professionnelle (D.E.F.I. - Dispositif d'Emancipation de la Femme Immigrée / DPVP - Dispositif Préparatoire à la Vie Professionnelle...). La certification au Projet Voltaire permet de certifier son niveau en grammaire et orthographe.

Le pôle restauration

L'activité traiteur est centrée sur trois gammes de prestations correspondant aux besoins de nos clients et aux capacités techniques de nos équipiers en parcours d'insertion : **les plateaux repas, les buffets et les cocktails, et la vente à emporter ou à livrer.**

Les livraisons de repas sont réalisées par des bénévoles (retraités) ou par des jeunes en contrat d'insertion..



Max dit "Pipo" est notre premier apprenti. Il a commencé avec Média'TIC Club et les stages de cuisine pour enfant et aujourd'hui il poursuit des études de cuisine tout en étant en alternance chez nous.



DE LA BUREAUTIQUE À LA CUISINE...

L'association MEDIATIC s'est créée en 2007 autour d'une offre initiale de formations individualisées en bureautique et de projets de développement d'ateliers pédagogiques pour les enfants. Et puis, de fil en aiguille, elle a intégré par capillarité des actions de mobilisation sur le projet professionnel, sur la revalorisation de l'image de soi, des actions de formation pour la préparation à la création d'entreprise....

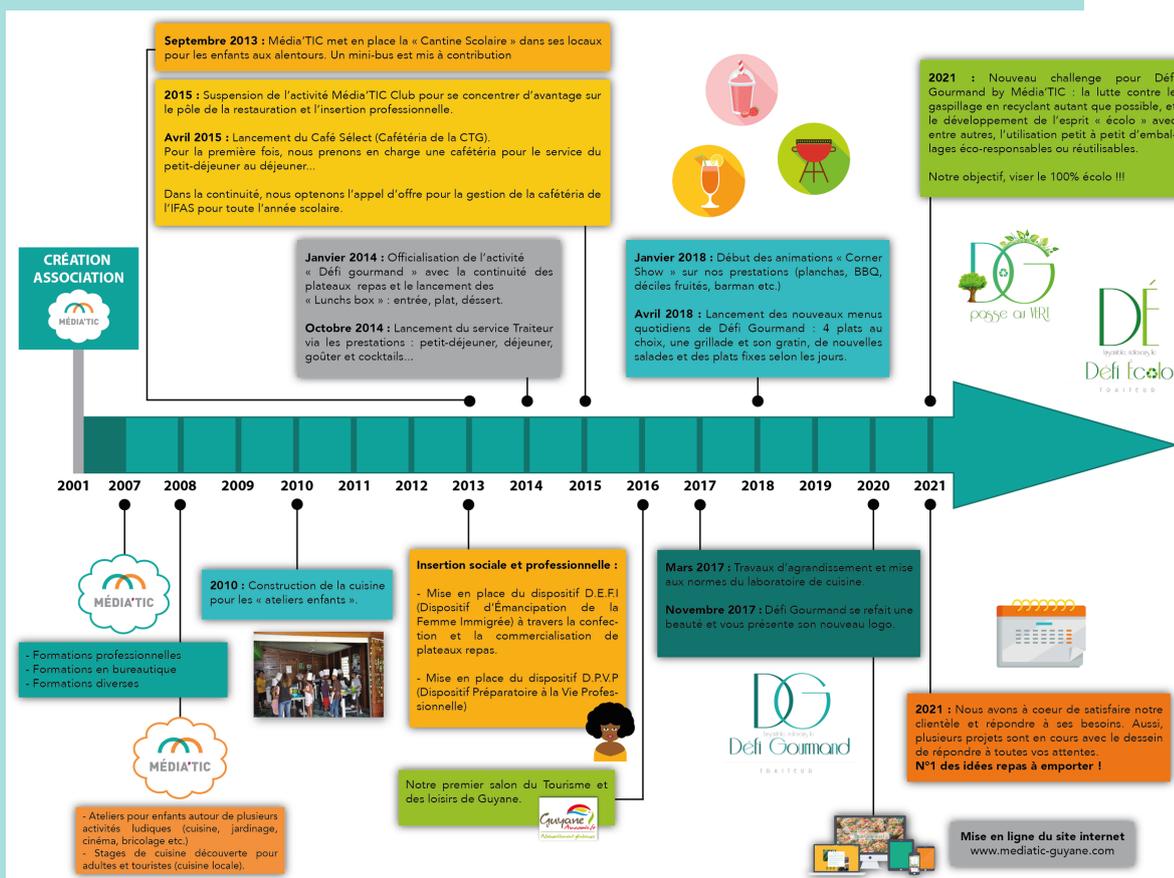
Installée au départ au rez-de-chaussée d'une villa familiale, elle a maintenant gagné tout le bâtiment et même les espaces extérieurs avec de véritables locaux équipés de manière professionnelle.

Les ateliers pédagogiques pour enfants ont été suspendus pour le moment mais devraient redémarrer d'ici 2021.

L'activité est répartie en deux pôles :

- La formation professionnelle continue en tant qu'organisme dûment déclaré et reconnu
- La restauration autour de diverses propositions :
 - Fourniture de repas pour les cafétérias d'administration
 - Un service traiteur pour les entreprises et les particuliers
 - La livraison de repas à des particuliers et à des entreprises
 - Des ateliers pédagogiques ponctuels pour les enfants

La petite association est devenue de fait une véritable entreprise avec, à sa portée, un potentiel de développement et toujours une envie d'entreprendre pour aller plus loin avec la même éthique professionnelle, humaine, sociale et résolument ancrée dans l'économie locale.



POURQUOI NOUS CHOISIR ?

**NOS VALEURS, NOTRE SAVOIR-FAIRE,
NOTRE RAPPORT QUALITÉ/PRIX ET
NOTRE PARTAGE !**

Pour son expérience et son savoir-faire

C'est essentiellement depuis 2013 que le pôle cuisine s'est développé avec la mise en place du dispositif D.E.F.I. (Dispositif d'Emancipation de la Femme Immigrée). Il s'agissait d'un dispositif européen de formation financé à 75 % par le FEI (Fond Européen d'Intégration) et à 25 % par le pôle restauration de MédiaTIC.

Cette mini entreprise « DEFI GOURMAND » a été mise en place et a permis à 60 femmes de se réinsérer socialement et professionnellement. Les bénéfices générés par cette activité ont servi de cofinancement à l'action.

Depuis, MédiaTIC, fidèle à ses convictions « On apprend mieux par l'action et dans l'action ! », poursuit ce projet et continue de former et d'accueillir dans cette unité des jeunes en situation précaire.

Nous réalisons également d'autres types de prestations : Petits déjeuners - Brunch - Cocktails - Buffets déjeunatoires - Buffets dinatoires - Paniers gourmands etc.

De façon ponctuelle, MédiaTIC participe à des manifestations telles que, le Salon du tourisme, le Salon des producteurs locaux, à des foires, etc.

Parce qu'on partage la finalité de la mission

Pour la démarche « citoyenne » et les objectifs visés « la formation - l'insertion », nous recrutons prioritairement dans nos équipes des personnes qui rencontrent des difficultés d'insertion professionnelle (jeunes) et d'intégration (immigrés en situation régulière) au marché du travail. Nous les formons et les accompagnons vers un emploi durable.

FORMER - ACCOMPAGNER - EVALUER DEVELOPPER LA CONFIANCE EN SOI

La sympathique équipe de MédiaTIC est constituée de 20 salariés, motivés, rigoureux et diplômés ou en formation !

Pour les valeurs véhiculées par la « Cuisine »

La Cuisine a toujours été au cœur de nos actions, que ce soit pour ses attraits pédagogiques, ses effets « fédérateurs », mais aussi pour la convivialité qu'elle permet.

Depuis le début, nous avons travaillé autour de la cuisine, autour d'ateliers de loisirs éducatifs notamment avec les enfants, avec les adultes pour apprendre des techniques, s'entraîner à la langue Française et partager des moments festifs, mais également pour permettre aux touristes de découvrir la Guyane à travers sa gastronomie.

Aussi, exploitée comme vecteur de communication et de lien social, la cuisine a été un véritable terrain d'expérimentation qui a permis aux apprenants d'investir des connaissances et développer des aptitudes (mathématiques, français, ...).

Enfin, par commodité et économie, notre pôle formation accueille de nombreux stagiaires à qui nous offrons la possibilité non négligeable de se restaurer sur place.

Pour la qualité de sa cuisine : le « fait maison »

Nous favorisons les produits frais et locaux pour des saveurs authentiques grâce à notre sélection de fournisseurs respectueux de nos valeurs en nous approvisionnant essentiellement chez les producteurs locaux (marché - boucherie - coopératives).

Nos salades et plats du jour sont élaborés quotidiennement dans notre cuisine avec des ingrédients de qualité et des produits de saison qui nous offrent l'opportunité de répondre à des besoins ou une demande liée à l'air du temps.

Des repas équilibrés à un prix raisonnable

Parce que nos rythmes de vie sont de plus en plus denses, nous nous attachons à proposer des plats à manger « sur le pouce », avec des produits variés pour des repas sains à des prix abordables : plat du jour à moins de 10 €, menu complet (entrée - plat - dessert) à 15 €.

COMMENT ÇA MARCHE ?

RECENSEZ VOS BESOINS

- Nombre de convives
- Date - Heure
- Occasion (anniversaire, séminaire...)
- Type de prestation (buffet ou cocktail)
- Style (décontracté, chic, élégant, champêtre...)
- Adresse et type de local (maison, bureau, carbet...)
- Installation d'équipements si nécessaire (tables, chaises, sono, tentes)



CONTACTEZ-NOUS

Adressez-nous votre demande de devis par mail :
evementiel@mediatic-guyane.com

RECEVEZ NOTRE DEVIS

Nous nous efforçons de vous répondre dans les **trois jours**.



CONFIRMATION

Renvoyez le "**bon pour accord**" avec un **paiement** d'une avance de **30%** à la commande (virement, chèque, CB ou espèce).

MISE AU POINT

48h avant l'évènement, nous vous contactons pour la mise au point de **l'organisation** de la prestation.





BUFFET OU COCKTAIL ?

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ?

Pour un cocktail, vos invités seront debout tandis que pour un buffet, ils seront assis à table et se lèveront au buffet pour se servir.

LE COCKTAIL ?

Lors d'un cocktail, les invités étant **debout**, ils vont se rendre au buffet pour se ravitailler en nourriture et boissons. Comme ils sont debout, ils n'ont pas de couvert en dehors de cuillères et fourchettes cocktail (12cm). Aucune pièce ne nécessite d'être coupée car elles sont au préalable travaillées en **portion individuelle** ou **pièce unique**. Les pièces seront donc petites, faciles à manger et peu salissantes.

Dans ce cadre, on fournira aux convives des pièces telles que des petits fours salés (canapés, feuilletés, cuillères gourmandes, chips, amandes grillées, verrines, etc...) et petits fours sucrés.

LE BUFFET ?

Le choix d'un buffet se fera si vous souhaitez que les invités soient **assis** ou un mix **debout/assis**.

Pour choisir une formule buffet, vous avez donc besoin de suffisamment de tables et de chaises pour permettre à l'ensemble de vos invités de s'asseoir. Il est également à prévoir la **mise en place** des tables mais également du buffet lui-même. Cela implique un espace disponible bien plus important que pour un cocktail où tous vos invités sont debout.

Vos convives vont avoir la possibilité d'utiliser des couverts mais comme ils sont majoritairement en plastique ou matériau recyclé, les portions devront être assez petites et faciles à manger.

Les portions étant plus grandes (salades, cassolettes ..), il est difficile de parler en nombre de pièces, nous préférons donc l'éviter. Vos invités auront accès à des salades et des plats disposés en saladiers ou sur de grands plats.



NOS PRESTATIONS



Tous nos buffets sont 100% fait maison ! Réalisés, dès que cela est possible, à partir de produits frais issus de la production locale.

Le prix des prestations est à l'unité et par personne.

Nous livrons sur une zone géographique comprise entre Cayenne et Kourou.

P E T I T - D É J E U N E R

DOUCEUR MATINALE

Réservez un accueil sympathique et gourmand à vos partenaires et vos équipes pour une réunion, un colloque etc.

5 sucrés / salés :

- Viennoiserie : Mini pain chocolat + Mini croissant
- Pain nappé (ou Croissant sec créole)
- Salade ou brochettes de fruits frais
- Petit sandwich (jambon - fr. ou poulet... ou thon...)
- Mini gâteau ananas ou crumble mangue

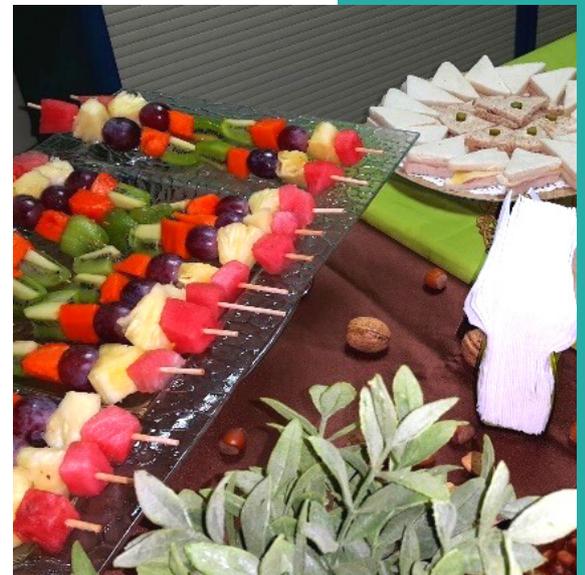
Boissons :

- Boissons chaudes : Café Nespresso - Thé Lipton ou équivalent - Chocolat créole
- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux, Eau Dilo, Jus d'orange (Réa ou équivalent)

16,5 €



Les photos sont conformes et prises par nos soins.



P E T I T - D É J E U N E R

L'INSTANT CAFÉ

Réservez un accueil sympathique et dynamisant à vos partenaires et vos équipes pour une réunion, un colloque ou une séance de travail.

2 salés :

- Viennoiseries (2/pers.) : Mini pains au chocolat, croissants, chaussons aux pommes ou pains aux raisins.
- Pain natté (1 morceau /pers.)

En option : Coupelle de fruits frais ou brochette de fruits **2 € / pers.**

Boissons :

- Boissons chaudes : Café Nespresso - Thé Lipton ou équivalent - Chocolat créole
- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux, Eau Dilo, Jus d'orange (Réa ou équivalent)

10,5 €



Les photos sont conformes et prises par nos soins.



P E T I T - D É J E U N E R

B R U N C H C R É O L E

Un buffet haut en couleur et en saveur !

Buffet salé

- Crumble à la tomate
- Crumble de boudin
- Mini sandwichs Concombre / Hareng
- Mini sandwich Morue / Carotte
- Mini brochette de boulette de poisson
- Mini brochette de poulet au gingembre
- Pain au beurre tressé **ou** Couronne (>30 pers.)
- Chiquetail de morue - sauce chien **ou** Queue de cochon - sauce chien
- Légumes pays (dachine / banane jaune / ti nain / patate douce...) selon marché et dispo.
- Crudités variées (Laitue / Tomate / concombre / Maïs / Cœur de palmier...) selon marché et dispo.



Douceurs créoles

- Crème de maïs au lait de coco **ou** Mousse Maracuja
- Dizé millet **ou** Lanmou chinois
- Salade de fruits **ou** brochettes de fruits

30 €

Boissons

- Boissons chaudes : Café Nespresso - Infusion citronnelle (du jardin) - Chocolat créole
- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux, Eau Dilo, Jus d'orange (Réa ou équivalent)



Les photos sont conformes et prises par nos soins. - *Pain au beurre confectionné par notre Artisan Boulanger

LE DÉJEUNER

LA MÉRIDIENNE

Une pause déjeuner simple et gourmande (1/2 h à 1 heure)

Buffet salé (5 pièces) :

- **Mini brochettes** (poulet, bœuf ou poisson)
- **Mini sandwiches** (Concombre / Hareng, poulet boucané, jambon-fromage, morue...)
- **Tartelettes** (giraumon, thon, poulet...)
- **Le froid** : diverses verrines (salade de poisson boucané, croq en sel, mousse de poisson...), Wrap...
- **Le Chaud** : Mini cassolettes chaudes, crumble de boudin, pain de poisson, pizza Kasav, mini hamburger, gratiné d'acoupa, velouté de courgettes...

Buffet sucré (3 pièces) :

- Crème de maïs au lait de coco, Mousse Maracuja, Blanc mangé coco
- Dizé millet, Lanmou chinois, Moelleux choco, Crumble de fruits,
- Salade de fruits, Brochettes de fruits, Gâteau ananas...

Boissons :

- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...), Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)



Les photos sont conformes et pires par nos soins.

21 €



LE DÉJEUNER

LA MÉRIDIDIENNE

Une pause déjeuner simple et gourmande (1/2 h à 1 heure)

Buffet salé (5 pièces) :

- **Mini brochettes** (poulet, bœuf ou poisson)
- **Mini sandwiches** (Concombre / Hareng, poulet boucané, jambon-fromage, morue...)
- **Tartelettes** (giraumon, thon, poulet...)
- **Le froid** : diverses verrines (salade de poisson boucané, croq en sel, mousse de poisson...), Wrap...
- **Le Chaud** : Mini cassolettes chaudes, crumble de boudin, pain de poisson, pizza Kasav, mini hamburger, gratiné d'acoupa, velouté de courgettes...

Buffet sucré (3 pièces) :

- Crème de maïs au lait de coco, Mousse Maracuja, Blanc mangé coco
- Dizé millet, Lanmou chinois, Moelleux choco, Crumble de fruits,
- Salade de fruits, Brochettes de fruits, Gâteau ananas...

Boissons :

- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...), Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)



Les photos sont conformes et pires par nos soins.

21 €



LE DÉJEUNER

CHAUD DEVANT

Un buffet déjeuner servi chaud, en bac gastro (1h00 à 2h00)

- **Duo d'entrées chaudes ou froides**

Crudités, gratin d'acoupa, pain de poisson, crumble de légumes vol au vent, tartelettes au poireau frais, Hareng-concombre, Cevice, bruschetta, wrap au poulet boucané, brochettes...

- **Un plat chaud de viande**

Travers de porc au thym pays, Calalou, daube de concombre, Poulet aux gombos, couscous royal (légumes frais), colombo de porc...

- **Un plat chaud de poisson**

Poisson à la crème de crevettes, poisson au bleu, lasagne de poisson aux poireaux, Pimentade d'acoupa, papillotte de poisson aux petits légumes, poisson sauce maracuja...

- **Accompagnement : Légumes verts et/ou féculent**

Gratin de banane, d'ignane, de papaye, de dachine, de courgettes...
Légumes pays, Haricots rouge, lentilles, jardinière de légumes frais...
Légumes verts : Choux, concombre longe, haricots verts, courgettes, ratatouille...

- **Duo de desserts**

Panacotta à la mangue, Mousse de maracuja, fruits glacés, tiramissu passion, Choux à la crème, Dizé millet, Lanmou chinois, moelleux choco, crumble de fruits, Salade de fruits, brochettes de fruits, gâteau ananas...
Gâteau, tarte, assortiment de verrines...

- **Boissons fraîches**

Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...)
Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)



23 €

LE DÉJEUNER

LE LUNCH GOURMAND

Une pause déjeuner simple et gourmande (1 heure à 2 heures)

Buffet salé (8 pièces) :

- **Mini brochettes** (poulet, bœuf ou poisson, crevettes...)
- **Mini sandwiches - Club - Croque** (Concombre / Hareng, poulet boucané, jambon-fromage, morue...)
- **Tartelettes** (giraumon, thon, poulet...)
- **Le froid** : diverses verrines (salade de poisson boucané, croq en sel, mousse de poisson...), Wrap...
- **Le Chaud** : Mini cassolettes chaudes, crumble de boudin, pain de poisson, pizza Kasav, mini hamburger, gratiné d'acoupa, velouté de courgettes, feuilleté de crevettes au poireau...

• Buffet sucré (4 pièces) :

- Crème de maïs au lait de coco, Mousse Maracuja, Blanc mangé coco
- Dizé millet, Lanmou chinois, Moelleux choco, Crumble de fruits,
- Salade de fruits, Brochettes de fruits, Gâteau ananas...

Boissons :

- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...), Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)



Les photos sont conformes et prises par nos soins.

27 €



LE DÉJEUNER

COCKTAIL APÉRO SHOW

Un buffet lunch avec une Animation devant vos convives...

Buffet salé (5 pièces) :

- **Mini brochettes** (poulet, bœuf ou poisson, crevettes...)
- **Mini sandwiches - Club - Croque** (Concombre / Hareng, poulet boucané, jambon-fromage, morue...)
- **Tartelettes** (giraumon, thon, poulet...)
- **Le froid** : diverses verrines (salade de poisson boucané, croq en sel, mousse de poisson...), Wrap...
- **Le Chaud** : Mini cassolettes chaudes, crumble de boudin, pain de poisson, pizza Kasav, mini hamburger, gratiné d'acoupa, velouté de courgettes, feuilleté de crevettes au poireau...

• Buffet sucré (3 pièces) :

- Crème de maïs au lait de coco, Mousse Maracuja, Blanc mangé coco
- Dizé millet, Lanmou chinois, Moelleux choco, Crumble de fruits,
- Salade de fruits, Brochettes de fruits, Gâteau ananas...

Boissons :

- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...), Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)

Animation Corner Show : *Atelier culinaire, pour un retour au produit brut, travaillé devant les convives pour le show comme pour le goût...*

- La Plancha de la terre (Oeufs de caille "from Guyane", rondelles de chorizo) - **3,50€/pers.**
- La Plancha de la mer (Crevettes de Guyane, Lamelles d'acoupa, Tomates, Oignons ou courgettes) - **5€/pers.**
- Le BBQ (Aiguillettes de poulet, Saucisses, Bœuf, Poivrons, oignons, tomates...) - **5,50€/pers.**
- Le Délice fruité (Corner Fruits - Desserts à base de fruits, Smoothie, Sorbets, brochettes de fruits) - **5,50€/pers**

23 €

G O Û T E R

L'HEURE DU GOÛTER

Une pause en après-midi - Conviviale et gourmande (1/2 h à 1h00)

Buffet salé (6 pièces) :

- **Mini brochettes** (poulet, bœuf ou poisson, crevettes...)
- **Mini sandwichs - Club - Croque** (Concombre / Hareng, poulet boucané, jambon-fromage, morue...)
- **Tartelettes** (giraumon, thon, poulet...)
- **Le froid** : diverses verrines (salade de poisson boucané, croq en sel, mousse de poisson...), Wrap...
- **Le Chaud** : Crumble de boudin, pain de poisson, pizza Kasav, mini hamburger, gratiné d'acoupa, velouté de courgettes, feuilleté de crevettes au poireau...

• Buffet sucré (4 pièces) :

- Crème de maïs au lait de coco, Mousse Maracuja, Blanc mangé coco
- Dizé millet, Lanmou chinois, Moelleux choco, Gâteau ananas, Galette créole (Goyave, coco, crème)
- Crumble de fruits, Salade de fruits, Brochettes de fruits...

Boissons :

- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...), Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)

24 €



Les photos sont conformes et prises par nos soins.

S O I R É E

AFTER - WORK

Finir sa journée sur une note gourmande (1/2 h à 1h00)

Buffet salé (5 pièces) :

- **Mini brochettes** (poulet, bœuf ou poisson)
- **Mini sandwiches** (Concombre / Hareng, poulet boucané, jambon-fromage, morue...)
- **Tartelettes** (giraumon, thon, poulet...)
- **Le froid** : diverses verrines (salade de poisson boucané, croq en sel, mousse de poisson...), Wrap...
- **Le Chaud** : Mini cassolettes chaudes, crumble de boudin, pain de poisson, pizza Kasav, mini hamburger, gratiné d'acoupa, velouté de courgettes...

• Buffet sucré (3 pièces) :

- Crème de maïs au lait de coco, Mousse Maracuja, Blanc mangé coco
- Dizé millet, Lanmou chinois, Moelleux choco, Crumble de fruits,
- Salade de fruits, Brochettes de fruits, Gâteau ananas...

Boissons :

- Boissons fraîches : Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...), Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)



Les photos sont conformes et prises par nos soins.

19 €



S O I R É E

NUIT CRÉOLE

Un Cocktail apéritif à déguster du bout des doigts
(1h à 1h30)

Buffet salé (6 pièces) :

- **Mini brochettes (1 pce)** : (poulet, bœuf ou poisson, crevettes...)
- **Toasts ou bouchées (1 pce)** : (Concombre au hareng, mini tomates farcies, croques jambon-fromage ou morue, filet-o-fish)
- **Le froid (1 pce)** : Assortiment de verrines (salade de poisson boucané, croq en sel, mousse de poisson...), Wrap...
- **Le Chaud (1 pce)** : Crumble de boudin, pain de poisson, pizza Kasav, gratiné d'acoupa, velouté de courgettes, feuilleté de crevettes au poireau...
- **Mini cassolettes chaude (1 pce)** : Gratin d'acoupa, poisson à la florentine, Salade de couac et poulet boucané, Tajine...

Buffet sucré (4 pièces) :

- Crème de maïs au lait de coco, Mousse Maracuja, Blanc mangé coco
- Dizé millet, Lanmou chinois, Moelleux choco, Gâteau ananas
- Crumble de fruits, Salade de fruits, Brochettes de fruits...

Boissons :

- Boissons fraîches : Boissons fraîches : Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...), Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)

Option :

- **Prestation du Barman 6€/ pers (sur demande)** : Cocktail apéritif (Mojito, Caïpirina, Carpi passion, Planteur etc. joliment présentés.
- **Bouteilles de champagne 8€/ pers (sur demande)** : Canard, Moët



24 €



S O I R É E

T E N U E D E S O I R É E

Un Cocktail dînatoire raffiné et goûteux (1h00 à 2h00)

Buffet salé (8 pièces) :

- **Mini brochettes (1 pce)** : (poulet, bœuf ou poisson, crevettes...)
- **Toasts ou bouchées (2 pces)** : (Concombre au hareng, mini tomates farcies, croques jambon-fromage ou morue, filet-o-fish)
- **Le froid (2 pces)** : Assortiment de verrines (salade de poisson boucané, croq en sel, mousse de poisson...), Wrap...
- **Le Chaud (2 pces)** : Crumble de boudin, pain de poisson, pizza Kasav, gratiné d'acoupa, velouté de courgettes, feuilleté de crevettes au poireau...
- **Mini cassolettes chaude (1 pce)** : Gratin d'acoupa, poisson à la florentine, Salade de couac et poulet boucané, Tajine...

• Buffet sucré (5 pièces) :

- Crème de maïs au lait de coco, Mousse Maracuja, Blanc mangé coco
- Dizé millet, Lanmou chinois, Moelleux choco, Gâteau ananas
- Crumble de fruits, Salade de fruits, Brochettes de fruits...

Boissons :

- Boissons fraîches : Boissons fraîches : Jus de fruits locaux (Prune, groseille, citron, maracuja, ananas, monbin...), Jus d'orange (Réa ou équivalent), Sodas (Coca Cola, Schweppes), Eau Dilo (1,5l)

Option :

- **Animation du Barman 6€/ pers (sur demande)** : Cocktail apéritif (Mojito, Caïpirina, Carpi passion, Planteur etc. joliment présentés.
- **Bouteilles de champagne 8€/ pers (sur demande)** : Canard, Moët



30 €

LES PLATEAUX REPAS

EASY - BUSINESS - PRESTIGE

Une offre "all inclusive" pour ponctuer vos réunions, séminaires etc

Régalez-vous au bureau avec les bons petits plats, frais et gourmands, concoctés par notre équipe pour vos déjeuners d'entreprises.

Offrez à vos collaborateurs un déjeuner de qualité avec des produits frais et de saisons.

Livrés prêts à déguster, nos plateaux repas sont cuisinés le jour même. Composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert gourmand, ces repas complets permettront à vos équipes de manger de façon saine et équilibrée au bureau.

Tous nos plateaux repas sont fournis avec :

- 1 set de couverts sous cellophane
- 1 serviette rafraichissante
- 1 bouteille d'eau (50cl)



Les photos sont conformes et prises par nos soins.



EASY : Entrée - Plat - Dessert - Eau
 Plateau repas tout en un.

- Option jus frais : 4€
- Option vin 50 cl : 5€

18 €



BUSINESS : Entrée - Plat - Dessert - Eau
 Plateau repas avec des rapiers micro-ondables

- Option jus frais : 4€
- Option vin 50 cl : 5€

23 €



PRESTIGE : Entrée - Plat - Dessert - Eau
 Plateau repas avec des rapiers micro-ondables

- Option jus frais : 4€
- Option vin 25 cl : 5€

26 €

DÉFI GOURMAND

SUR LE CHEMIN DU DÉFI ÉCOLO



Défi Gourmand
passe au VERT

Préserver la planète est au coeur des préoccupations. Voici un nouveau défi à relever.

En effet, nous sommes tous de plus en plus concernés par l'impact de notre activité sur l'environnement.

Mais comment relever ce nouveau défi ? En adaptant une démarche éco-responsable dans notre cuisine.



Cuisiner des produits frais, du jour, achetés à des producteurs locaux et de proximité.



Éviter le gaspillage : produire les quantités commandées pour éviter les invendus.



Contrôler notre stock et les dates de péremptions pour réduire les déchets et cuisiner en conséquence .



Servir des quantités raisonnables adaptées à la consommation.



Procéder au recyclage des déchets (compost, tri sélectif).



Réduire les déchets en remettant au goût du jour les "gamelles" (lunchbox consignées) : projet à l'étude.

Toute l'équipe a choisi de mettre l'accent sur la gestion des déchets : Depuis quelques mois, un effort à dores et déjà été consenti sur le packaging. ⊕ de cartons, ⊕ de bois, ⊖ de plastique.

N'attendez plus, passez au vert en relevant avec nous, le Défi-Écolo !

DÉ
lisant, relevons le

Défi Écolo
TRAITEUR



MR. GOURMAND

Bonjour les petits gourmands, moi c'est Mr Gourmand. Je suis la mascotte de Défi Gourmand by Média'TIC et je m'occupe de gérer les réseaux sociaux !

Si jamais tu as une question n'hésites pas à me la poser sur nos différents réseaux. Tu peux aussi laisser des commentaires et me donner ton avis sur nos prestations, le choix de nos menus, le goût et tout ce qui te passera par la tête.

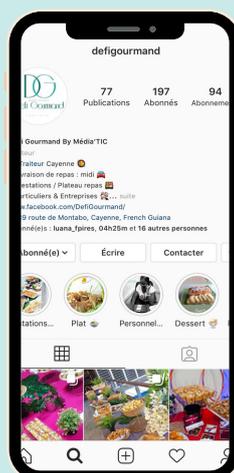
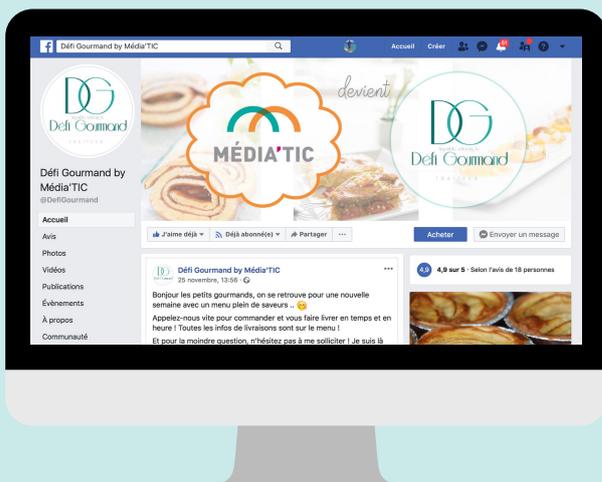
N'oublie pas que c'est ensemble que nous relevons le défi gourmand. Alors aide-nous en participant à ta façon, de un, ça nous fera plaisir et de deux, ça nous aidera à nous améliorer. Tout commentaire est bon à prendre. Je compte sur toi 😊



Défi Gourmand by Média'TIC
@DefiGourmand



Défi Gourmand
@defigourmand



Suivez-nous !



Ensemble, relevons le

Défi Gourmand

T R A I T E U R

by  MÉDIA'TIC

CONTACT

Directrice

Carol Louisor Phibel

05 94 35 77 81 - 06 94 26 30 08

carolouisor@mediatic-guyane.com

Responsable Pôle Cuisine

Isabelle Louisor Sorps

05 94 35 77 81 - 06 94 26 48 20

isabelle@mediatic-guyane.com

Accueil - Demande d'informations

05 94 35 77 81 - 06 94 26 85 35

accueil@mediatic-guyane.com

Évènementiel - Demande de devis

05 94 35 77 81

evenementiel@mediatic-guyane.com

À TRÈS
BIENTÔT

POUR RELEVÉR LE
DÉFI GOURMAND

