

# Catalogue *de prestations*



CUILLÈRE D'OR

LE PARADIS DU GOUT

MARIAGES · RÉCEPTIONS · ENTREPRISES

2027 · 2028



# 07

## FORMULES DE RÉCEPTION

Buffet, plateau, assiette, cocktail, brunch, barbecue  
et chef à domicile.

**LA CHEFFE HUGUETTE**

et son équipe

# Sommaire

## CATALOGUE 2027 · 2028

### VOTRE PARCOURS EN 4 ÉTAPES

1

Choisissez  
votre formule  
p.05

2

Composez  
votre menu  
p.06 à 15

3

Estimez  
votre budget  
p.16

4

Réservez  
votre date  
p.18

|    |                                            |       |
|----|--------------------------------------------|-------|
| 01 | La cheffe & la maison                      | 03-04 |
| 02 | Nos formules de réception                  | 05    |
| 03 | Service au buffet & au plateau             | 06    |
| 04 | Service à l'assiette                       | 07-08 |
| 05 | Apéritifs salés                            | 09    |
| 06 | Apéritifs sucrés                           | 10    |
| 07 | Les cocktails                              | 11    |
| 08 | Brunch Signature                           | 12-13 |
| 09 | Barbecue Party                             | 14    |
| 10 | Chef à domicile                            | 15    |
| 11 | Grille tarifaire des formules              | 16    |
| 12 | Options & services complémentaires         | 17    |
| 13 | Réservation & conditions de paiement       | 18    |
| 14 | Organisation & lieux de réception          | 19    |
| 15 | Carnet de dégustation                      | 20-24 |
| 16 | Chez Lina · notre histoire & privatisation | 25    |
| 17 | Nous contacter                             | 26    |

#### Dès 30 convives

Avec service, enfants et prestataires compris. Vin d'honneur ou Brunch seuls : dès 50. Chef à domicile : dès 12 couverts.

#### Devis sous 48 à 72 h

Proposition personnalisée après votre demande.

#### Île-de-France

Déplacement : 1,90 €/km depuis Vert-Saint-Denis (p.19).



## Huguette *MVUNDA-KILOLA*

Cheffe et fondatrice de Cuillère d'Or, Huguette part d'une conviction : une belle réception commence par l'écoute. Elle compose chaque menu avec vos invités en tête.

Sa cuisine est métissée, généreuse et précise. Avec ses trois sœurs, elle a aussi ouvert Chez Lina à Brunoy, en hommage à leur maman.

*Accueillir chaque convive comme on accueille chez soi.*



**Lauréate Mariages.net deux années de suite**, aux Wedding Awards 2025 et 2026.

Envie de recevoir avec Huguette ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

01 · LA MAISON

# Huguette, *la cuisine en partage.*

FONDATRICE &amp; CHEFFE · HUGUETTE MVUNDA-KILOLA



**Chaque réception est pensée sur mesure**, à partir de vos invités, de vos goûts et du rythme de votre journée. L'équipe prépare, dresse et sert avec la même attention, du premier au dernier convive.

Toutes les recettes sont travaillées dans notre laboratoire de Brunoy et composées pour révéler une cuisine métissée, généreuse et précise : la signature de la maison.

« *Une cuisine qui rassemble, une équipe qui veille.* »

Imaginons votre réception ensemble.

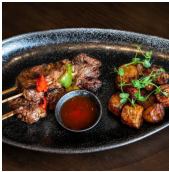
[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

## 02 · NOS FORMULES

# Comment souhaitez-vous recevoir ?

- 01

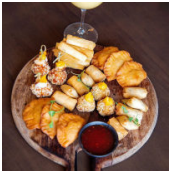


CONVIVIAL & GÉNÉREUX  
**Service au buffet**

Table abondante et réapprovisionnée : 2 viandes, 2 poissons, 4 accompagnements, 1 légume. Chacun compose son assiette à son rythme.

35 à 45 €  
/personne · dès 30 convives

+ 5 € vin d'honneur
- 02



FLUIDE & CONFORTABLE  
**Service au plateau**

Le menu du buffet, présenté sur de grands plateaux à table : chacun se sert sans quitter sa table.

40 à 50 €  
/personne · dès 30 convives

+ 5 € vin d'honneur
- 03



ÉLÉGANT & RAFFINÉ  
**Service à l'assiette**

Entrée, plat, garniture et dessert dressés et servis à chaque convive : pour mariages, galas et dîners de prestige.

60 à 70 €  
/personne · dès 30 convives

+ 5 € vin d'honneur
- 04



FESTIF & GOURMAND  
**Cocktail dînatoire & vin d'honneur**

10 pièces apéritives salées ou sucrées au choix, pour ouvrir la réception ou en cocktail dînatoire. En option : 4 cocktails au choix, + 5 €/pers.

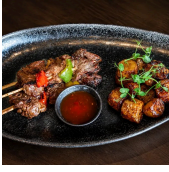
25 €  
/personne · dès 50 convives
- 05



GÉNÉREUX & CONVIVIAL  
**Brunch Signature**

Une base généreuse et 10 pièces salées ou sucrées au choix, pour prolonger la fête le lendemain d'un mariage ou réunir la famille.

35 €  
/personne · dès 50 convives
- 06



CONVIVIAL & FESTIF  
**Barbecue Party**

Grillades généreuses dans une ambiance décontractée, pour les beaux jours : anniversaires, fêtes de famille, repas entre amis.

60 €  
/personne
- 07



HAUT DE GAMME  
**Chef à domicile**

Une offre clé en main chez vous : amuse-bouche, entrée, plat, dessert, vaisselle, nappage et service haut de gamme inclus.

dès 95 €  
/personne · tout compris, dès 12 couverts, hors déplacement

Simulez votre réception avec [la calculette en ligne](#), puis [demandez votre devis détaillé](#) par e-mail (48 à 72 h).

[Coordonnées p.26](#)

## 03 · LA CARTE

# Service au buffet & au plateau.

Composition standard, identique pour le service au plateau : 2 viandes, 2 poissons, 4 accompagnements, 1 légume. Viande ou poisson en plus : + 5 €/personne (voir Tarifs, **p.16**).

## VIANDES (CHOISISSEZ-EN 2)



Brochette de bœuf



Mouton

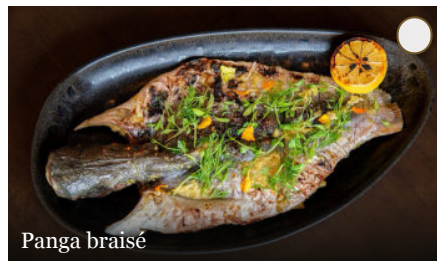


Poulet braisé

## POISSONS (CHOISISSEZ-EN 2)



Dorade frite



Panga braisé



Morue

☐ Poisson-chat frit

☐ Capitaine

☐ Bar

## ACCOMPAGNEMENTS (CHOISISSEZ-EN 4)



Banane plantain

☐ Riz blanc, riz rouge à la tomate, riz cantonais ou riz au curry

☐ Manioc (kwanga)

☐ Beignet

☐ Attiéké

## LÉGUMES (CHOISISSEZ-EN 1)

☐ Épinards en sauce, avec ou sans poisson fumé

☐ Saka-saka / pondu

☐ Légumes de saison

**LEXIQUE** *Kwanga* : pâte de manioc fermentée, cuite à la vapeur.  
*Attiéké* : semoule de manioc fermentée (Côte d'Ivoire).

*Saka-saka / pondu* : feuilles de manioc pilées et mijotées.

Une formule vous tente ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

## 04 · LA CARTE

# Service à l'assiette.

Entrée, plat, garniture et dessert dressés et servis individuellement, au rythme de votre réception.

**Votre menu comprend :** 1 entrée + 1 viande ou poisson + 1 garniture (féculent ou légume) + 1 dessert.

## ENTRÉES



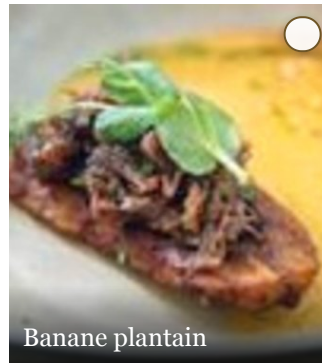
Gambas poêlées

tagliatelles de carotte fumée



Quesadillas au crabe

crème de maïs, polenta croustillante



Banane plantain

sauce trois poivrons, effiloché de bœuf



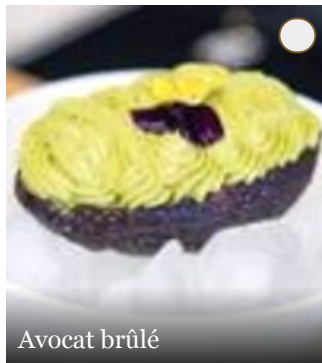
Tartare de saumon

salsa mangue, guacamole



Œuf mollet

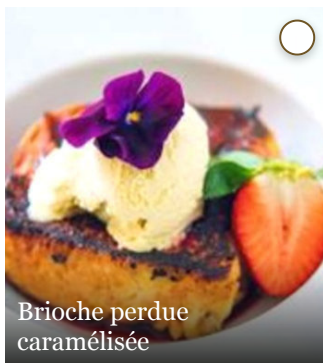
crème de champignons et morilles



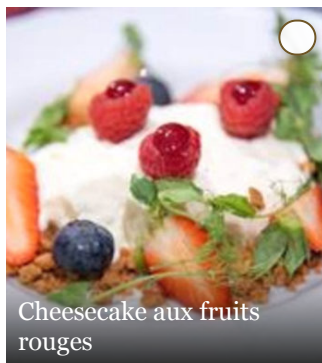
Avocat brûlé

gambas poêlées, crème de guacamole

## DESSERTS

Brioche perdue  
caramélisée

passion, crème rose, pistaches

Cheesecake aux fruits  
rouges

et son coulis

Panna cotta aux fruits  
rouges

☐ Panna cotta aux fruits exotiques

Une formule vous tente ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

## 04 · LA CARTE

# Service à l'assiette, *les plats.*

## VIANDES



Côte d'agneau

rôtie aux épices



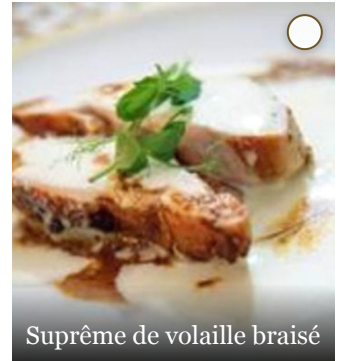
Confit de canard

laqué au miel



Souris d'agneau

cajun caramélisé



Suprême de volaille braisé

sauce poulet



Carré de veau

croûte d'herbes et pistaches

☐ Filet de bœuf, sauce chimichurri

☐ Paleron de bœuf aux épices, cuit 7 heures

## POISSONS



Pavé de saumon

chou-fleur, passion, coco-curcuma-badiane



Filet de dorade



Filet de panga

sauce trois poivrons

☐ Ballotine de rouget, légumes rôtis, gombo, chou-fleur

Garnitures au choix (une par plat) : riz jaune au curcuma, galette de pommes de terre, attiéké, millefeuille de patates douces, riz basmati coco-citronnelle, gratin, haricots verts, poêlée de légumes, riz thiéb.

**LEXIQUE** *Chimichurri* : sauce argentine au persil, ail et vinaigre.

*Thiéb* : riz au poisson façon sénégalaise.

*Badiane* : anis étoilé, épice à la saveur anisée.

*Attiéké* : semoule de manioc fermentée (Côte d'Ivoire).

Une formule vous tente ?

[Simuler ma réception](#)
[Demander mon devis →](#)

## 05 · LA CARTE

# Apéritifs salés.

## NOS APÉRITIFS SIGNATURE



## AUTRES APÉRITIFS SALÉS


☐ Mini-quiche lorraine

☐ Gambas grillées

☐ Tenders de poulet

☐ Sphère de foie gras\*

☐ Brochette tomate-mozzarella

\*Selon la saison. La sphère de foie gras est proposée en hiver uniquement.

**LEXIQUE** *Pikliz* : condiment haïtien à base de chou et légumes marinés, relevé.

Composez votre vin d'honneur.

[Simuler ma réception](#)
[Demander mon devis →](#)

# Apéritifs sucrés.



*Une touche gourmande pour clore le vin  
d'honneur en douceur : cochez vos favoris.*

**LEXIQUE** *Panko* : chapelure japonaise, plus légère et croustillante.

Composez votre vin d'honneur.

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

## 07 · LA CARTE

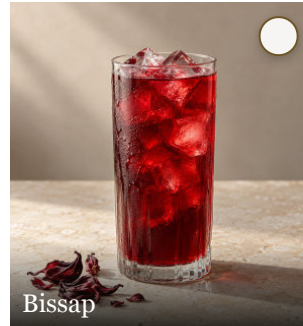
# Les cocktails.

Signature ou classiques, avec ou sans alcool : cochez vos favoris.



*Joséphine Baker*

lait de coco, fruit de la passion, mangue



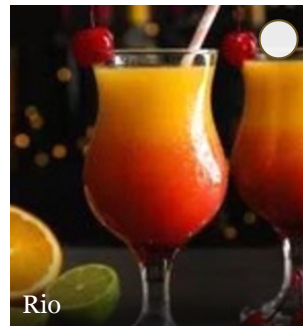
Bissap

fleur d'hibiscus



Mojito

menthe, citron, sucre de canne, eau pétillante (virgin possible)



Rio

orange, limonade, grenadine, citron vert



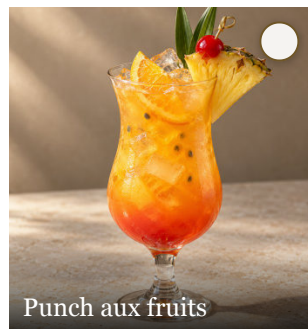
Gingembre

au gingembre



Le M

pamplemousse, cranberry, eau pétillante



Punch aux fruits

avec ou sans alcool



Le G

ginger beer, citron jaune & vert, menthe



Afterglow

orange, ananas, grenadine



*Virgin Pornstar*

pomme, passion, vanille, citron vert

En option : 4 cocktails au choix par personne, 5 €/pers. ; au-delà, 10 €/litre (voir Options, [p.17](#)).

Composez votre vin d'honneur.

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

## 08 · LE LENDEMAIN

# Brunch

## Signature.

35 € / personne

dès 50 convives

Une table généreuse et sans chichi : une base commune pour tous, puis 10 pièces salées ou sucrées à composer selon vos envies. Idéal le lendemain d'un mariage ou pour réunir la famille.

### BASE COMMUNE, INCLUSE POUR TOUS LES CONVIVES

- Pain, beurre, confitures
- Mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat)
- Pancakes, toppings au choix (Nutella, confiture, caramel)
- Œufs brouillés ou au plat
- Thé, café, chocolat chaud
- Eau plate, eau gazeuse
- Jus d'orange, jus de pomme



### PIÈCES SALÉES — LES CLASSIQUES



Mini-burger au  
bœuf

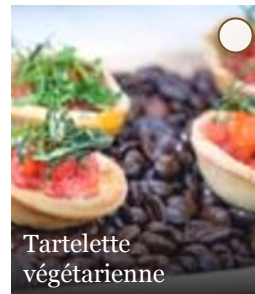


Mini-burger au  
saumon

sauce aïoli



Tartelette au  
curcuma

saumon fumé ou crevette,  
guacamole

Tartelette  
végétarienne



Tempura de  
crevettes



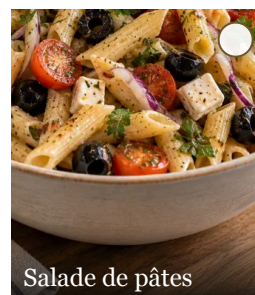
Mini-quiche lorraine



Croque-monsieur



Plateau de  
charcuterie



Salade de pâtes

☐ Salade coleslaw

Un brunch pour le lendemain ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

## 08 · BRUNCH SIGNATURE

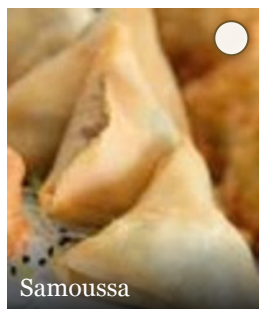
# Vos 10 pièces, au choix.

La suite de vos pièces : cochez vos favorites.

## PIÈCES SALÉES — SIGNATURES

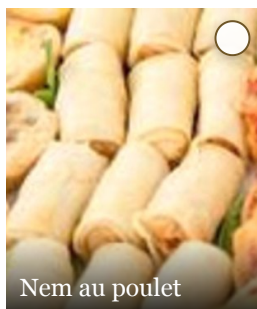


Pastel au thon



Samoussa

bœuf ou légumes

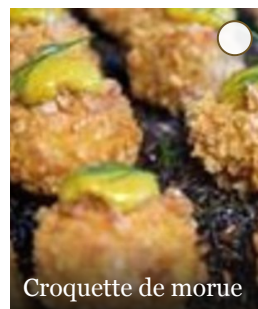


Nem au poulet



Croquette de patate douce

gambas, coulis mangue, piment d'oiseau



Croquette de morue

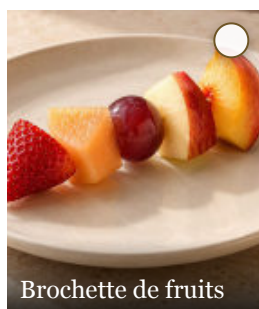
crème de curry vert

## PIÈCES SUCRÉES



Tiramisu

au spéculoos



Brochette de fruits

fruits de saison



Panna cotta

aux fruits rouges ou exotiques

☐ Cheesecake aux fruits rouges ou exotiques

☐ Verrine de fruits de saison

## ANIMATIONS EN DIRECT



- ☐ Mini-brochette de bœuf
- ☐ Mini-brochette de poulet
- ☐ Mini-brochette de banane plantain
- ☐ Beignet, compote de pommes
- ☐ Crêpe, toppings au choix (Nutella, confiture)

Animations incluses dans le tarif. Lieu de réception : barbecues à autoriser.

Un brunch pour le lendemain ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

09 · EN PLEIN AIR

# Barbecue Party.



Une prestation conviviale et festive, pensée pour les beaux jours : anniversaires, fêtes de famille, repas entre amis. Les grillades cuisent en direct, les invités se servent, l'ambiance fait le reste.

## AU PROGRAMME



Viande braisée



Bar braisé



Animation beignets

### À grignoter

5 pièces salées ou sucrées au choix

### Salades

Pickles · tomate-mozzarella

### Grillades

Brochette de bœuf · brochette de poulet · bar braisé  
· merguez ou chipolata

### Accompagnements

Riz · banane plantain · pain

Le lieu de réception doit autoriser les barbecues. Frais de déplacement en sus (**p.19**).

## Parlons de votre événement.

Devis sous 48 à 72 h · 07 83 74 89 71 · [contact@cuilleredor.fr](mailto:contact@cuilleredor.fr)



## 10 · CHEF À DOMICILE

# L'art de recevoir, *clé en main.*



Vous recevez chez vous, nous nous occupons de tout. La cheffe Huguette et son équipe apportent la cuisine, la vaisselle, le nappage et le service, avec l'exigence d'une belle table d'hôtel ou de restaurant haut de gamme. Vous n'avez plus qu'à profiter de vos invités.

## TOUT EST COMPRIS

1

**Amuse-bouche**

Une sélection pour patienter à l'arrivée de vos invités.

2

**Entrée, plat, dessert**

Dressés et servis à l'assiette, au rythme de votre soirée.

3

**Art de la table**

Vaisselle, couverts et nappage fournis, table dressée par nos soins.

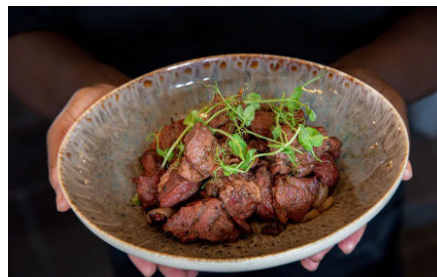
4

**Service inclus**

Une équipe en salle comme en cuisine, avec un service digne d'un grand restaurant.



Entrée



Plat



À partager

Frais de déplacement en sus (p.19).

## Parlons de votre événement.

Devis sous 48 à 72 h · 07 83 74 89 71 · [contact@cuilleredor.fr](mailto:contact@cuilleredor.fr)



## 11 · TARIFS

# Grille tarifaire des formules.

**Prix par adulte, service compris.** Non compris : boissons, dressage, vaisselle, matériel, options et déplacement.

## 1 Comptez vos convives

|         |   |         |   |              |   |                |
|---------|---|---------|---|--------------|---|----------------|
| ADULTES | + | ENFANTS | + | PRESTATAIRES | = | TOTAL CONVIVES |
| ...     |   | ...     |   | ...          |   | ...            |

## 2 Repérez votre prix par adulte

| FORMULE              | 30 À 199 PERS. | 200 À 349 PERS. | 350 PERS. ET + |
|----------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Service au buffet    | 45 €           | 40 €            | 35 €           |
| Service au plateau   | 50 €           | 45 €            | 40 €           |
| Service à l'assiette | 70 €           | 65 €            | 60 €           |

## 3 Ajoutez enfants et prestataires

### Enfant, 5 à 12 ans

Même menu que les convives, vin d'honneur compris.  
Service à l'assiette : un plat enfant au choix (poulet braisé, tenders ou lasagnes).

**25 €**

### Prestataire

Photographe, DJ, wedding planner... Même menu que les convives. Service à l'assiette : poulet braisé.

**30 €**

## 4 Ajustez avec les options

### Vin d'honneur

10 pièces au choix, en plus du repas. 4 cocktails : +5 €

**+ 5 €**

### Viande ou poisson en plus

au buffet, plateau ou assiette

**+ 5 €**

### Entrée ou dessert en plus

service à l'assiette. Avocat surprise sur glace carbonique : 8 €/pers. au lieu de 5 € (soit + 3 €)

**+ 5 €**

## + Formules à tarif unique

### Cocktail dînatoire

**25 €**

Ou vin d'honneur seul : 10 pièces, sans repas. Dès 50 convives. 4 cocktails : +5 €.

### Brunch Signature

**35 €**

Base commune + 10 pièces. Dès 50 convives.

### Barbecue Party

**60 €**

Grillades et animations en direct. Voir p.14.

### Chef à domicile

**dès 95 €**

Tout compris, dès 12 couverts. Voir p.15.

**Exemple** : 180 adultes + 15 enfants + 5 prestataires, service au buffet (palier 200 à 349) : **7 725 €**, hors options et déplacement.

Prix par personne, en €. Matériel, boissons, vaisselle et déplacement : voir Options, [p.17](#).

Simulez avec **la calculatrice en ligne**, puis demandez votre devis.

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

## 12 · OPTIONS

# Services complémentaires.

Tout est facultatif, sauf la gestion des déchets (50 €), incluse dans le devis.

## Boissons

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Forfait soft &amp; eau</b><br>Coca-Cola, Fanta, Oasis, eau plate et gazeuse      | 5 €/pers.     |
| <b>4 cocktails au choix</b><br>avec vin d'honneur ou cocktail dînatoire             | 5 €/pers.     |
| <b>Cocktails supplémentaires</b><br>au-delà des 4 : 1 litre pour environ 4 convives | 10 €/litre    |
| <b>Service des boissons</b><br>1 serveur conseillé pour 50 convives                 | 160 €/serveur |

## Fromages & gâteau

|                                                          |                 |
|----------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Assiette de fromages</b><br>Avant le dessert          | 9 €/pers.       |
| <b>Wedding cake</b><br>Par notre partenaire Love Lo Cake | dès 6,50 €/part |
| <b>Découpe &amp; service du gâteau</b>                   | 150 €           |

## Autres prestataires

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Photographe, vidéaste, DJ</b>        | Sur devis |
| <b>Décoration &amp; wedding planner</b> | Sur devis |

## Vaisselle & linge

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Kit Essentiel</b><br>2 assiettes, verre eau, verre vin, couverts | 7 €/kit   |
| <b>Kit Prestige</b><br>Kit Complet + sous-plat perlé                | 13 €/kit  |
| <b>Sous-plat perlé</b>                                              | 3 €/unité |

Dressage des tables compris avec la vaisselle louée par la cheffe.

## Mise en place & service

|                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Installation complète</b><br>Mise en place du lieu et du matériel                                                            | 150 € |
| <b>Dressage des tables</b><br>Nappes, assiettes, verres et couverts sur table. Compris si la vaisselle est louée avec la cheffe | 250 € |
| <b>Gestion des déchets alimentaires</b><br>Incluse dans le devis, retirée si votre lieu les conserve                            | 50 €  |
| <b>Maître d'hôtel</b><br>Coordonne l'équipe et le lieu jusqu'à la fin de soirée (ex. : château de Nainville)                    | 160 € |

## Matériel

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| <b>Mange-debout avec housse et nappe</b> | 15 €/unité    |
| <b>Réchaud de buffet (chafing dish)</b>  | 25 €/unité    |
| <b>Étuve professionnelle</b>             | 150 €         |
| <b>Camion frigorifique</b>               | Location + km |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Kit Complet</b><br>3 assiettes, verres eau, vin et champagne, couverts | 10 €/kit  |
| <b>Serviette en tissu</b>                                                 | 2 €/pers. |



Simulez avec **la calculatrice en ligne**, puis demandez votre devis.

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

## 13 · RÉSERVATION &amp; PAIEMENT

# Réserver & régler.

1

## Votre simulation

Estimez votre budget avec la calculatrice en ligne, puis demandez votre devis détaillé par e-mail (date, lieu, formule, convives). Réponse sous 48 à 72 h, devis valable 30 jours.

2

## Votre devis

Formule, options, service et déplacement détaillés.

3

## Votre date

Réservée dès réception du devis signé et de l'acompte de 30 %.

### RÈGLEMENT

30 %

À la signature du devis

70 %

Deux mois avant l'événement

100 %

À la signature si l'événement a lieu sous 60 jours

Virement bancaire ou espèces.

### EN CAS D'ANNULATION

Plus de 90 jours avant

Sommes versées conservées

90 à 30 jours avant

50 % du montant total

Moins de 30 jours  
avant

100 % du montant total

Annulation par Cuillère d'Or (hors force majeure) : remboursement intégral.

### À SAVOIR

- **Minimum** : 30 convives avec service ; 50 pour le vin d'honneur seul ou le Brunch seul ; 12 couverts pour le Chef à domicile.
- **Nombre de convives** : figé à 60 jours de l'événement, lors du règlement du solde et de la caution. Ensuite, il ne peut qu'augmenter.
- **Caution** : 250 €, versée avec le solde et restituée après l'événement, sauf dommage, casse ou perte de matériel.
- **Réclamation** : par écrit, dans les deux jours ouvrés suivant la prestation.

Prêt à réserver votre date ?

Simuler ma réception

Demander mon devis →

# Préparer votre événement.

**Un bel événement se prépare des semaines à l'avance.** Ces étapes nous permettent de cuisiner, livrer et servir sereinement. Plus vous les anticipez, plus votre jour J sera fluide.

## 1 Votre lieu

- Un accès pour véhicules professionnels
- Un espace de préparation ou un office
- Un point d'eau et une alimentation 220 V
- Un emplacement pour l'étuve, si besoin

**Pourquoi c'est important ?** Nous cuisinons, dressons et servons sur place : sans ces équipements, le service ne peut pas se dérouler comme prévu. L'étuve, en particulier, maintient les plats à la bonne température jusqu'au service : c'est elle qui garantit des mets chauds et une qualité constante, même pour un grand nombre de convives. À vérifier 60 jours avant, avec le responsable du lieu. Si votre lieu conserve les déchets alimentaires, précisez-le : l'option (50 €) est retirée du devis.

## 2 Le déplacement

1,90 € par kilomètre parcouru, aller et retour comptés (ex. : lieu à 40 km = 80 km × 1,90 € = 152 €), depuis Vert-Saint-Denis, péages et stationnement compris, sur une ligne distincte du devis. **Au-delà de 250 km**, des frais de logement s'ajoutent, à définir avec la cheffe Huguette.

**Pourquoi c'est important ?** Le lieu détermine le trajet, le temps d'installation et l'équipe nécessaire. Donnez-nous l'adresse exacte dès la demande de devis.

### 3 · LE CALENDRIER, DE LA RÉSERVATION AU JOUR J

#### J – 60

##### Solde et caution

Le nombre de convives est figé.

*Nous commandons les produits et réservons l'équipe.*

#### J – 30

##### Derniers ajouts

Dernière confirmation des convives supplémentaires.

*Base de nos quantités et de notre organisation.*

#### J – 14

##### Menus, allergies, horaires

Tout est confirmé par écrit.

*Les allergies protègent vos invités : signalez-les sans attendre.*

#### Jour J

##### Complément éventuel

Si les convives sont plus nombreux.

*Nous ajustons le service en direct.*

À partir de J – 60, le nombre de convives ne peut plus être revu à la baisse, uniquement à la hausse. Allergies et régimes sont pris en compte dans la mesure du possible, sans garantie d'absence totale d'allergènes. Au-delà de 30 minutes de dépassement, 80 € par heure entamée et par serveur.

## 4 Le déroulé du jour J

### Arrivée

Accueil des invités, vin d'honneur

### Repas

Buffet, plateau ou service à l'assiette

### Soirée

Pièce montée, animations, discours, bal

**Pourquoi c'est important ?** Un programme précis permet à la cuisine et au service de se caler sur votre rythme. À nous transmettre 4 à 6 semaines avant, horaires confirmés 14 jours avant.

## + La dégustation · 70 € par personne

Le meilleur moyen de choisir en confiance. Facultative mais recommandée, non déductible du devis. Sur réservation, en session partagée de 2 à 10 personnes (1 h à 1 h 30), au restaurant **Chez Lina** à Brunoy, entre 15 h et 18 h ou après 21 h. Annulation 48 h avant.

Au menu : apéritif de la cheffe (5 pièces) puis repas de votre choix, service au buffet ou au plateau (2 viandes, 2 poissons, 1 légume, 3 accompagnements) ou à l'assiette (2 entrées, 1 viande, 1 poisson, 1 dessert).

Une question sur votre lieu ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

# Buffet & plateau

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

| LE PLAT                                                         | GOÛTÉ                 | J'AIME                                                            | JE RETIENS            | MES NOTES |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|
| <i>Viandes</i>                                                  |                       |                                                                   |                       |           |
| Brochette de bœuf                                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mouton                                                          | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Poulet braisé                                                   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| <i>Poissons</i>                                                 |                       |                                                                   |                       |           |
| Dorade frite                                                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Panga braisé                                                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Morue                                                           | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Poisson-chat frit                                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Capitaine                                                       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Bar                                                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| <i>Accompagnements</i>                                          |                       |                                                                   |                       |           |
| Banane plantain                                                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Riz blanc, riz rouge à la tomate, riz cantonais ou riz au curry | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Manioc (kwanga)                                                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Beignet                                                         | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Attiéké                                                         | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| <i>Légumes</i>                                                  |                       |                                                                   |                       |           |
| Épinards en sauce, avec ou sans poisson fumé                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Saka-saka / pondu                                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Légumes de saison                                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |

## Service à l'assiette

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

| LE PLAT                                                     | GOÛTÉ                 | J'AIME                                                            | JE RETIENS            | MES NOTES |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|
| <i>Entrées</i>                                              |                       |                                                                   |                       |           |
| Gambas poêlées — tagliatelles de carotte fumée              | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Quesadillas au crabe — crème de maïs, polenta croustillante | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Banane plantain — sauce trois poivrons, effiloché de bœuf   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Tartare de saumon — salsa mangue, guacamole                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Œuf mollet — crème de champignons et morilles               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Avocat brûlé — gambas poêlées, crème de guacamole           | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| <i>Viandes</i>                                              |                       |                                                                   |                       |           |
| Côte d'agneau — rôtie aux épices                            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Confit de canard — laqué au miel                            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Souris d'agneau — cajun caramélisé                          | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Suprême de volaille braisé — sauce poulet                   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Carré de veau — croûte d'herbes et pistaches                | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Filet de bœuf, sauce chimichurri                            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Paleron de bœuf aux épices, cuit 7 heures                   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| <i>Poissons</i>                                             |                       |                                                                   |                       |           |
| Pavé de saumon — chou-fleur, passion, coco-curcuma-badiane  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Filet de dorade                                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Filet de panga — sauce trois poivrons                       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Ballotine de rouget, légumes rôtis, gombo, chou-fleur       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| <i>Desserts</i>                                             |                       |                                                                   |                       |           |
| Brioche perdue caramélisée — passion, crème rose, pistaches | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Cheesecake aux fruits rouges — et son coulis                | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Panna cotta aux fruits rouges                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Panna cotta aux fruits exotiques                            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |

# Apéritifs salés

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

| LE PLAT                                                            | GOÛTÉ                 | J'AIME                                                            | JE RETIENS            | MES NOTES |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|
| <i>Nos apéritifs signature</i>                                     |                       |                                                                   |                       |           |
| Plantain frit                                                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mini-burger pikliz — plantain & poulet                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mini-burger au saumon — sauce aïoli                                | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mini-cake tomate & estragon — mascarpone fumé                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Croquette de patate douce — gambas, coulis mangue, piment d'oiseau | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Croquette de morue — crème de curry vert                           | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Croquette d'igname — crème de poivron rouge                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Banane frite — effiloché de bœuf, sauce barbecue                   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Tartelette au curcuma — mangue, guacamole                          | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| <i>Autres apéritifs salés</i>                                      |                       |                                                                   |                       |           |
| Mini-burger au bœuf                                                | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Navette au saumon                                                  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Samoussa — bœuf ou légumes                                         | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Nem au poulet                                                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Pastel au thon                                                     | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mini-brochette — poulet ou bœuf                                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mini-wrap                                                          | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Tempura de crevettes                                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Tartelette végétarienne                                            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Pastèque braisée — concombre & feta (selon saison)                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mini-quiche lorraine                                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Gambas grillées                                                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Tenders de poulet                                                  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Sphère de foie gras — en hiver uniquement                          | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Brochette tomate-mozzarella                                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |

## Douceurs &amp; cocktails

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

| LE PLAT | GOÛTÉ | J'AIME | JE RETIENS | MES NOTES |
|---------|-------|--------|------------|-----------|
|---------|-------|--------|------------|-----------|

*Apéritifs sucrés*

|                                                 |                       |                                                                   |                       |  |
|-------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| Mi-cuit au chocolat — crème fouettée et cacao   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Riz au lait revisité — perles de riz et caramel | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Tiramisu — au spéculoos                         | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Brochette de fruits — fruits de saison          | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Beignet de riz — pané au panko, classique       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Panna cotta — aux fruits rouges                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Verrine de fruits — fruits de saison            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Beignet de riz — pané au panko, à la banane     | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Gâteau tôt-fait aux pommes                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Panna cotta — aux fruits exotiques              | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |

*Cocktails*

|                  |                       |                                                                   |                       |  |
|------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| Joséphine Baker  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Bissap           | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Mojito           | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Rio              | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Gingembre        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Virgin Pornstar  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Le M             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Punch aux fruits | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Le G             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Afterglow        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |

# Brunch Signature

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

| LE PLAT                                                    | GOÛTÉ                 | J'AIME                                                            | JE RETIENS            | MES NOTES |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|
| <i>Pièces salées, les classiques</i>                       |                       |                                                                   |                       |           |
| Mini-burger au bœuf                                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mini-burger au saumon — sauce aïoli                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Tartelette au curcuma — saumon fumé ou crevette, guacamole | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Tartelette végétarienne                                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Tempura de crevettes                                       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Mini-quiche lorraine                                       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Croque-monsieur                                            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Plateau de charcuterie                                     | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Salade de pâtes                                            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |
| Salade coleslaw                                            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |           |

## *Pièces salées, les signatures*

|                                                                    |                       |                                                                   |                       |  |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| Pastel au thon                                                     | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Samoussa — bœuf ou légumes                                         | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Nem au poulet                                                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Croquette de patate douce — gambas, coulis mangue, piment d'oiseau | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Croquette de morue — crème de curry vert                           | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |

## *Pièces sucrées*

|                                              |                       |                                                                   |                       |  |
|----------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| Tiramisu — au spéculoos                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Brochette de fruits — fruits de saison       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Panna cotta — aux fruits rouges ou exotiques | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Cheesecake aux fruits rouges ou exotiques    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Verrine de fruits de saison                  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |

## *Animations en direct*

|                                               |                       |                                                                   |                       |  |
|-----------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| Mini-brochette de bœuf                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Mini-brochette de poulet                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Mini-brochette de banane plantain             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Beignet, compote de pommes                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |
| Crêpe, toppings au choix (Nutella, confiture) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |  |

Le Brunch comprend une base commune (viennoiseries, pancakes, œufs, boissons chaudes et froides) puis 10 pièces au choix.

## *Ma sélection finale*

Formule choisie

Nombre de convives

Mes cocktails / mon vin d'honneur (10 pièces)

Mes plats retenus

Remarques &amp; allergies

Envoyez votre sélection avec votre demande de devis.

[Simuler ma réception](#)
[Demander mon devis →](#)

# Une mère, quatre filles, *un héritage.*



Mama Lina est née au Congo. Elle a transmis à ses quatre filles ce qui compte le plus à ses yeux : l'attention portée aux autres, le soin donné à chaque plat, et l'idée qu'une table réunit toujours plus qu'un repas.

Aujourd'hui, la cheffe Huguette et ses sœurs font vivre cet héritage à Brunoy, avec **Chez Lina** : un restaurant fusion franco-africain, ouvert en hommage à leur maman.

*« Son prénom est devenu notre enseigne. Sa façon de rassembler est devenue notre manière de recevoir. »*

## La terre

Manioc, banane plantain et épices rappellent les racines de la famille.

## Le feu

La braise donne aux plats leur cuisson lente et leur caractère.

## La table

Le repas réunit les générations et fait circuler les souvenirs.

### ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

## Privatisez Chez Lina

Le restaurant et son extérieur se louent pour tout événement privé, avec ou sans prestation Cuillère d'Or ou Chez Lina.

Sur devis

Réserver ou commander

Appeler · 06 51 19 77 51

WhatsApp

**Chez Lina** · 29 rue de Montgeron, 91800 Brunoy

Du mardi au vendredi · 11 h 45–14 h 45 et 18 h 45–23 h 45

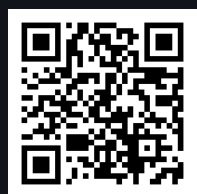
Samedi · 11 h 45–23 h 45 non-stop · fermé le dimanche et le lundi

www.chezlina.fr · @restaurant.chezlina · restaurant.chezlina@gmail.com



CUILLÈRE D'OR

LE PARADIS DU GOUT



## Imaginons votre réception.

Simulez votre budget avec la calculatrice en ligne (QR), puis demandez votre devis détaillé par e-mail.

Huguette MVUNDA-KILOLA, cheffe

07 83 74 89 71 (appel, SMS, WhatsApp)

[contact@cuilleredor.fr](mailto:contact@cuilleredor.fr)

[www.cuilleredor.fr](http://www.cuilleredor.fr) · [@cuillere.dor](https://www.instagram.com/cuillere.dor)

8 allée des Bois, 77240 Vert-Saint-Denis

Entreprise individuelle · SIREN 889 933 800