

5400, avenue de la Justice
Gombe/Kinshasa



Tél : +243815152135
+243997698229
+243991595730

Centre d'événements
Sefico sprl

INFORMATIONS BANQUETS

Prix par personne : 60\$ (USD), comprenant :

- ❖ Chaises + housses + foulards
- ❖ Verres : vin rouge, vin blanc, eau (ou soft et bière), flûtes à champagne
- ❖ Sceau à champagne et support sceau
- ❖ Assiettes
- ❖ Assiettes à dessert
- ❖ Tasse et sous-tasse à café ou thé (à la demande du client)
- ❖ Double couverts (à la demande du client) + cuillères à dessert
- ❖ Shafing dish
- ❖ Milieu de table
- ❖ Nappes
- ❖ Serviettes en tissus
- ❖ Chemin de table
- ❖ Cuillères de service
- ❖ Service : équipe de serveurs et protocole d'accueil
- ❖ Cendriers
- ❖ Permanence technique
- ❖ Groupe électrogène
- ❖ Permanence maintien propreté des sanitaires
- ❖ Permanence agents de sécurité
- ❖ Buffet mixte

BUFFET MIXTE

BUFFET FROID

- ❖ Salade campagnarde (pomme de terre/poivron//lardon/haricots verts) ou salade de pommes de terre
- ❖ Œuf mimosa
- ❖ Assiette de charcuterie
- ❖ Roulade de jambon/macédoine
- ❖ Salade de pâtes tricolores au surimi
- ❖ Salade de pâtes au fromage mozzarella/tomate cerise et basilic
- ❖ Roast-beef émincé
- ❖ Salade mixte
- ❖ Saumon fumé œuf de loempe
- ❖ Buisson de cossa
- ❖ Pains
- ❖ Beurre

BUFFET CHAUD

Viandes

- ❖ Boulettes de bœuf
- ❖ Brochettes de bœuf
- ❖ Chèvre grillée
- ❖ Cuisse de cochon ou cochon de laie
- ❖ Filet de bœuf dans son jus de cuisson aux oignons
- ❖ Gibier : sanglier sauce au choix (tomate, arachide, moambe)

Poissons

- ❖ Capitaine en belle vue au four (en plat froid ou chaud)
- ❖ Poisson du fleuve (selon disponibilité) entier braisé
- ❖ Poisson du fleuve (selon disponibilité) sauce légère
- ❖ Papillote de poisson du fleuve (maboke) (selon disponibilité)
- ❖ Poisson salé garniture au choix : oignons et poivrons tricolores ou aubergine

Volailles

- ❖ Poulet à rôtir au feu de bois
- ❖ Poulet fumé braisé
- ❖ Poulet à la moambe
- ❖ Cailles braisés
- ❖ Blanc de poulet dans son jus aux herbes

Légumes et autres

- ❖ Ponde
- ❖ Légumes verts avec ou sans poisson fumé
- ❖ Epinard
- ❖ Haricots de chez nous ou haricot et carottes frais sautés au beurre et aux oignons

Accompagnements

- ❖ Chikwangue
- ❖ Riz blanc
- ❖ Riz cantonnais ou coloré
- ❖ Banane plantain (Makemba grillé)
- ❖ Lituma
- ❖ Pomme sautée

DESSERT

- ❖ Assortiment de pâtisserie
- ❖ Salade de fruit de saison
- ❖ Gâteau de mariage (selon goût du client)

N.B : Toutes vos suggestions sont les bienvenues.

- ❖ Boisson (**Boissons locale**) : **inclus**

Boissons importées : Voir nos différents forfaits. Pour celles apportées par le client : droit de bouchon de 3\$/bouteille.

LES EXTRAS (c.à.d en dehors des 60\$/personne)

- ❖ Dj : 150\$; DJ +SONO : 450\$
- ❖ Caméra : 2 caméraman (filmage + produit fini) : **550\$**
 - 20\$ par DVD demandé en plus du produit fini
- ❖ Photographe : la photo 15/21 : **2,5 \$/photo**
- ❖ Structure métallique + podium : **1800\$**
- ❖ Structure métallique orchestre : **700\$**
- ❖ **Podium orchestre : 700\$**
- ❖ **Podium mariés : 400\$**
- ❖ **Structure podium mariés : 400\$**
- ❖ Décoration florale et drapage : prix selon devis

**Modalité de paiement : 50% dès confirmation de l'évènement.
Solde : au plus tard 1 semaine avant l'évènement.**

Nous restons à votre entière disposition pour toutes questions.