

PRODIGE

Proposition de service

Beluga



Bienvenue au **Beluga...**

Situé au cœur de la ville, rue de l'OCAM, Beluga est une adresse incontournable pour les amateurs de gastronomie. Notre restaurant conjugue une cuisine raffinée, un cadre chaleureux et un service irréprochable pour offrir à chacun de nos invités une expérience culinaire mémorable.

Qu'il s'agisse d'un déjeuner professionnel, d'un dîner d'affaires ou d'un grand événement d'entreprise, Beluga vous offre des prestations adaptées à vos besoins, avec la promesse d'une qualité irréprochable.

Beluga

Nos services *sur-mesure*

I. Les buffets

1. En interne

Profitez de notre formule buffet dans l'atmosphère conviviale et raffinée de notre restaurant

Pour vos déjeuners, dîners professionnels ou réceptions, nous vous proposons un menu buffet adapté à vos besoins. Les tarifs peuvent varier en fonction des choix ou des ajustements que vous souhaitez apporter au menu.

Note : Nous offrons également la possibilité d'emporter vos buffets ou de les faire livrer directement à l'adresse de votre choix.

DESIGNATION	COMPOSITION	PRIX/PERSONNE	JOURS/HEURES
Formule du déjeuner	• 3 entrées • 2 plats • 2 desserts • Bouteille d'eau OU un verre de vin	9500F	Lundi à vendredi à partir de 11H30-15H30
Formule de dîner	• 3 entrées • 2 plats • 2 desserts • Bouteille d'eau ET un verre de vin	15 000F	18H30 à 23H00 et le samedi soir uniquement de 18H30-23H00

Beluga

2. En externe (hors logistique)

A partir de 20 personnes nous offrons :

DESIGNATION	COMPOSITION	PRIX/PERSONNE
Buffet classique	• 2 entrées • 2 plats • 2 desserts • Bouteille d'eau, jus de fruits aux choix : ananas, bissap, gingembre, orange, pastèque OU soft	14 500 F
Buffet gourmand	• 3 entrées • 3 plats • 2 desserts • Bouteille d'eau, jus de fruits aux choix : ananas, bissap, gingembre, orange, pastèque OU soft	16 500F



3. En externe (avec la logistique)

A partir de 20 personnes nous offrons :

DESIGNATION	COMPOSITION	PRIX/PERSONNE
Buffet classique	• 2 entrées • 2 plats • 2 desserts • Bouteille d'eau, jus de fruits aux choix : ananas, bissap, gingembre, orange, pastèque OU soft	17 500 F
Buffet gourmand	• 3 entrées • 3 plats • 2 desserts • Bouteille d'eau, jus de fruits aux choix : ananas, bissap, gingembre, orange, pastèque OU soft	19 500F



II. La pause-café

Nous vous proposons des options adaptées, avec nos formules pause-café, pour une ambiance chaleureuse et conviviale lors de vos réunions.

DESIGNATION	COMPOSITION	PRIX/PERSONNE
La pause café classique	• 1 pièce salée • 2 pièces sucrées • Des boissons chaudes et froides	• 5 000 F à partir de 10 personnes • 7 000 F pour moins de 10 personnes
La pause café gourmande	• 2 pièces salées • 2 pièces sucrées • Des boissons chaudes et froides	• 6 500 F à partir de 10 personnes • 8 500 F pour moins de 10 personnes
La pause café privilège	• 3 pièces salées • 3 pièces sucrées • Des boissons chaudes et froides	• 8 000 F à partir de 10 personnes • 10 000 F pour moins de 10 personnes

1. La pause café classique

Boissons chaudes	Boissons fraîches	Pièces salées	Pièces sucrées
• Café : Maxwell en bâchette • Thés : Vert à la menthe, Earl Grey, Yellow Label Tea • Lait chaud • Chocolat	• Jus de fruits frais aux choix : Ananas, Orange, Gingembre, Bissap ou Baobab • Mixte au choix : Ananas-gingembre, Orange-ananas ou Bissap gingembre • Eau minérale plate : Vitale, Cristal ou Voltic	Au choix du client avec les propositions du chef	• Mini-viennoiseries assorties : Pain au chocolat ou Pain aux raisins et Croissant • Fruits : Ananas, Pastèque, Melon selon la saison

2. La pause café gourmande

Boissons chaudes	Boissons fraîches	Pièces salées	Pièces sucrées
• Café : Maxwell en bâchette • Thés : Vert à la menthe, Earl Grey, Yellow Label Tea • Lait chaud • Chocolat	• Jus de fruits frais aux choix : Ananas, Orange, Gingembre, Bissap ou Baobab • Mixte au choix : Ananas-gingembre, Orange-ananas ou Bissap gingembre • Eau minérale plate : Vitale, Cristal ou Voltic	• Au choix du client avec les propositions du chef • Arachide	• Mini-viennoiseries assorties : Pain au chocolat ou Pain aux raisins et Croissant • Mini madeleine • Corbeille de fruits : Ananas, Pastèque, Melon, Papaye

3. La pause café privilège

Boissons chaudes	Boissons fraîches	Pièces salées	Pièces sucrées
• Café : Nespresso • Thés : Vert à la menthe, Earl Grey, Yellow Label Tea, fruits rouges • Lait chaud • Chocolat • Cappuccino • Miel et sucre roux	• Jus de fruits frais : Ananas, Orange, Gingembre, Bissap ou Baobab • Mixte au choix : Ananas-gingembre, Orange-ananas ou Bissap gingembre • Eau minérale plate et pétillante : Vitale, Cristal, Voltic et Possotomé	• Choix du client avec les propositions du chef • Arachide • Noix de cajou	• Mini-viennoiseries assorties : Pain au chocolat, pain aux raisins, Croissant et chaussons aux pommes • Mini madeleine • Corbeille de fruits : Ananas, Pastèque, Melon, Papaye

Note : Toute prestation, qu'elle soit interne ou externe, nécessite un acompte de 50 %, à verser au moins 72 heures avant l'événement.



Contactez-nous

Contactez-nous dès aujourd'hui pour discuter de vos besoins et recevoir une offre personnalisée.



+228 22 20 97 96 / 91 15 70 60



Rue de l'Entente, ancienne Rue de l'OCAM
derrière l'hôtel de la paix

Beluga

