

N'hésitez pas à nous solliciter si vous souhaitez un **menu personnalisé** !

Créole, asiatique, européen, traditionnel...
Nous **composerons ensemble** le menu, de l'apéritif au dessert, pour que votre événement soit **exceptionnel** !

Notre viande est **française** et de qualité, nous veillons à choisir les **meilleurs produits** pour un repas de qualité !

Porc : Label Rouge, fermier, Bleu Blanc Coeur  

Poulet : Bleu Blanc Coeur 

**So
Metiss'**

So Metiss' EURL, capital de 5 000€, SIRET :
88224593900013, **Ne pas jeter sur la voie publique**



Tous nos plats, condiments et sauces sont 100% faits maison.

Pour réserver ou plus d'informations : 02 98 43 37 30



sometiss.fr

**So
Metiss'**

Carte traiteur



02 98 43 38 30

sometiss.fr

Plateaux apéro

20 pièces avec sauce, idéal pour 4 personnes, à réchauffer

Plateau Réunion : Samoussas 28€

Plateau Brésil : Rissóis 25€

Plateau Antilles : Accras 22€

Box apéro

15 pièces, idéal pour 15 personnes

Box Mini-Bokits (froid) 3€50
la pièce

Box Verrine Caraïbe (froid) 3€
la pièce

Box Pain Achard (froid) 3€20
la pièce

Buffet

À partir de 10 personnes **20€** par pers.

Idéal pour anniversaires, baptême, retour de nocés...

Le buffet contient :

Salade de quinoa, figue et fromage

Salade Pepinette au saumon

Cake Rougail Boucané

Cake Poisson

Rosace Achard

Grignotin de Poulet Cajun

Grignotin de Poulet Colombo

Mayonnaise Maison Colombo ou Cajun

Formule Océan Indien

À partir de 10 personnes

Poulet Coco ou
Rougail Saucisses 13€
par pers.

Accompagné de riz

Supplément Achard +2€
par pers.

Supplément Grain Lentilles +1€
par pers.

Formule Caraïbes

À partir de 10 personnes

Poulet Jerk ou
Colombo de Porc 14€
par pers.

Accompagné de riz

Supplément Salade +2€
par pers.

Supplément Aloco +2€
par pers.

Formules du restaurant

À partir de 2 personnes

Envie des **menus du restaurant** pour
une soirée en amoureux ou entre amis ?
Toutes les formules sont à **-10%** en
traiteur !

Pour consulter la carte :



sometiss.fr

Prestations

Livraison à partir de 30€ HT

Livraison + matériel à partir de 180€ HT

Buffet + 2h de service 400€ HT

Forfait buffet mariage

À partir de 50 personnes en extérieur

Mariage à partir de 55€ HT
par pers.

Vin d'honneur à partir de 15€ HT
par pers.

Forfait entreprise

À partir de 50 personnes

Buffet + atelier accras
6 pièces par pers. : 6 salées, 4 16€80 HT
sucrées par pers.

Punch 10 cl 3€ HT
par pers.

Privatisation du restau.

30 personnes

Privatisation du restaurant - 300€ HT
Le jeudi la privatisation est offerte

Table traiteur à partir de 15€ HT
Cocktail et
amuses-bouche par pers.

Repas à partir de 30€ HT
Entrée, plat, dessert par pers.