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 évènement soit **exeptionnel**!

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

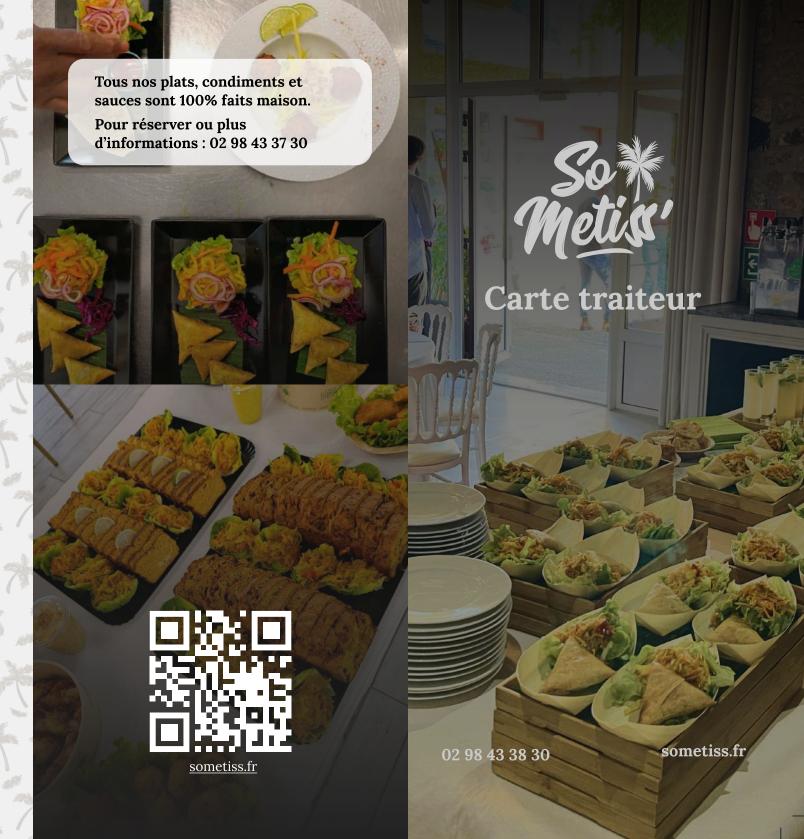
Porc : Label Rouge, fermier, Bleu Blanc

Coeur 👧 🌌

Poulet : Bleu Blanc Coeur 🍯







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

Plateaux apéro

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

Plateau Réunion : Samoussas	28€
Plateau Brésil : Rissois	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 noces...

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 Accompagné de riz	13€ ·· par pers.
Supplément Achard	+2€ ··· par pers.
Supplément Grain Lentilles	+1€ ··· par pers.

Formule Caraïbes

À partir de 10 personnes

Poulet Jerk ou Colombo de Porc Accompagné de riz	14€ par pers.
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

6	uffet + atelier accras pièces par pers. : 6 salées, 4	E80 HT par pers.
P	unch 10 cl	3€ HT par pers.

Privatisation du restau.

30 personnes

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

 Table traiteur
 à partir de 15€ HT

 Cocktail et
 par pers.

 amuses-bouche
 par pers.

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