



*Serveur,
Traiteur
& Créateur d'émotions*

*pour professionnels
& particuliers*

AÏMEN AFAF

co-fondateur

06 98 21 37 87

afaf.aimenn@gmail.com

DJONGO

co-fondateur

07 69 69 99 98

djongodelice@gmail.com



UN BRUNCH À S'POILER !

***Manger un coup. Rire un bout
...ou l'inverse***

LE CONCEPT

***Que diriez-vous de terminer ou de prolonger votre week-end
autour d'un délicieux et généreux brunch concocté par nos équipes,
posé.e.s dans un lieu original tout en se fendant la poire avec au micro
une sélection des meilleurs humoristes de la scène parisienne ?***

C'est le défi que se lance notre équipe composée de 3 collaborateurs amis issus de l'événementiel :

+ **TOUTES LES INFOS SUR :** @ *brunchaspoiler*

> Le menu, le prix et les horaires du brunch s'appliquent selon le modèle suivant :
(et peuvent varier en fonction des différents établissements)

De 11H à 16H _ BRUNCH à 25€
Boissons chaudes à volonté
1 jus frais
Fromage blanc ou lait (flocons d'avoine, céréales etc....)
1 entrée
2 plats
1 dessert

> Le plateau d'humour :
(de préférence APRÈS le brunch pour éviter de déranger les artistes)

- **Un pin's «laisser-passer»** est donné au client ayant brunché afin qu'il puisse revenir assister à la scène ouverte (il peut aller se balader puis revenir pour l'heure du spectacle)
- **1 heure d'humour pur** Sur scène : 4 humoristes confirmés + 1 nouveau talent
- **Sortie au chapeau...** pour récompenser le travail de nos artistes !



ALLEZ, À TABLE !

Chéri(e), c'est moi le chef !

LE CONCEPT

1. **LE REPAS** Chaque semaine, notre équipe constitue et réalise un menu de différents plats au choix proposés au client sur l'ardoise de votre établissement.

2. **L'AVIS** Une fois son repas terminé, le client est invité à répondre à un questionnaire sous la forme d'une enquête de satisfaction :

> Ainsi, sur papier libre, il inscrit ses coordonnées, puis répond aux questions :

- * Avez-vous apprécié vos plats et pourquoi ?
- * Le service vous a-t-il plu et pourquoi ?
- * Quel(le)s plats/recettes proposeriez-vous à l'ardoise ?

3. **LE JEU** Les bulletins récoltés feront partie d'un tirage au sort qui aura lieu le lendemain. Le/la gagnant.e sera annoncé.e sur notre compte Instagram et verra son plat affiché sur l'ardoise de l'établissement la semaine suivante. Nous lui offrirons aussi la possibilité de venir réaliser son plat en direct, coaché par notre chef !

Le but est d'interagir avec nos/vos clients et de partager notre passion !
En cela, l'avis du client est primordial pour une évolution permanente.



FÊTE-MOI DANSER !

Bamboléoooo ! Bamboléa !

LE CONCEPT

Au sein de votre lieu, le client aura le privilège de passer un vrai moment de convivialité avec notre équipe... que vous pouvez composer vous-même !

Au choix :

** Un Stand type **Food Truck ou Traiteur snacking** avec une précieuse préparation de poulet frit, hot-dogs, sandwichs chauds ou froids, salade de pâtes, de riz etc.*

** Un **cours de danse** avec de vrais professionnels de la danse, suivi d'un show. Afro vibes (Fitness) by Jeremy et/ou Salsa avec Onassaka et Florie **

** **Différentes pâtisseries** succulentes réalisées par notre pâtissière en fonction des saisons*

** Une carte de fabuleux **cocktails créations «maison»** et hauts en couleur réalisés par nos barmen*

Tournez la page, et découvrez maintenant notre équipe...



LE SERVEUR



Aïmen

Vous avez envie de profiter de votre soirée en toute tranquillité ? Nous avons la solution pour vous décharger.

Nous mettons à votre disposition un service de qualité pour des événements de tous types : Repas de mariage, Repas entre amis, Repas de couple, Soirée à thème, Buffet, Réunion d'entreprise,...

Nous vous garantissons un service sur mesure, adapté à vos désirs et besoins.

Après 9 ans passés dans la restauration, en brasserie, dans des hôtels cossus et en boîte de nuit, il est temps pour moi d'innover et de mettre mon expérience à votre profit. Afin que vous n'ayez à vous occuper de rien pendant que vous recevez vos amis, nos équipes s'occupent de tout : dressage, cuisine, cocktails, service.

*« Vous êtes le A nous sommes le Z
et nous nous occupons de tout, de A à Z »*



LE CHEF



Djongo

Intrigué par la cuisine depuis son plus jeune âge, Chef Djongo Junior a réalisé un apprentissage en cuisine. C'est durant sa deuxième année de CAP au restaurant «L'auberge le petit nain 77» qu'il a eu le déclic. Djongo a toujours eu un très grand amour de la cuisine et sait particulièrement le transmettre dans sa manière de transformer les produits l'a beaucoup touché. Il a su éveiller la passion de la cuisine qui sommeillait en lui.

Ainsi, ce jeune Chef talentueux a effectué son parcours professionnel dans plusieurs Maisons de Luxe : Le Petit Marguery, L'Escargot Montorgueil, Les Ombres, Le Café de la Paix, Ladurée Champs Elysées, Le Train Bleu, ou encore La Maison Bréguet.



LES BARMEN



Colbert

Après 6 années passées en restauration, être derrière le bar est toujours un plaisir. Un plaisir de composer à sa manière les grands classiques, de remettre au goût du jour les cocktails oubliés, ou même parfois s'aventurer à en créer. Mélanger les saveurs, sucrées, acides, amères, rondes, puissantes, légères. La création est faite de hasard, dans lequel il faut se plonger.

«Toujours souriant et motivé, c'est avec passion et dévotion que je fais ce métier»



Mickaël

Barman depuis 8 ans, passionné par le goût et les assimilations de saveurs, c'est avec beaucoup d'intérêt qu'il a développé sa propre façon de travailler les agrumes, fruits et arômes divers et variés. Se faisant sa propre idée plutôt que de suivre à la lettre des recettes, il préférera vous proposer un voyage dont il est seul guide à travers les goûts de chacun. Souriant, rapide, efficace, il aime satisfaire la demande de son client.

Mariage, pot de départ, EVG(F), anniversaires et autres, il saura satisfaire la demande. Un service sur mesure, pour vos invités et vous même.



LES COCKTAILS

La Mule Savoyarde

*Chartreuse verte
Citron vert
Ginger Beer*

Rez-de-Jardin

*Gin
Jus de carottes
Saint Germain
Citron vert
Blanc d'œuf*

Peach and Deasy

*Manzana
Crème de pêche
Prosecco*

Le Pearl

*Whisky
Liqueur de café
Chocolat noir
Vermouth Rosso*

Ponce de Léon

*Rhum Oakheart
Mandarine
Crème de Mirabelle*

Tonic Sauvage

*Suze
Tonic
Pêche
Bitter Cardamome
Concombre*

(extrait de notre carte complète à consulter en annexe)



LA PÂTISSIÈRE



Ophélie

Pâtissière de 24 ans, Ophélie aime faire ressortir de ses œuvres gustatives des saveurs d'antan et d'aujourd'hui. Transmise par son père, cette passion a grandi au fil du temps, en se façonnant à son image : fraîche et pétillante. Elle a débuté au California Grill à Disneyland Paris, puis à La Maison Bréguet.

Le sourire, le partage, la convivialité sont au coeur de ses desserts et satisfont petits et grands.

Innovatrice et respectueuse des saisons, ses délices sucrés ont une histoire à vous raconter et vous feront chavirer les papilles.

Découvrez l'intégralité des créations d'Ophélie dans notre carte en annexe.



Son travail



LA SCÈNE HUMOUR



Jefferey Jordan

Après avoir réalisé les premières parties de Michaël Grégorio, Jarry, Anne Roumanoff, Olivier de Benoist, Christelle Chollet...

Après avoir tourné près de 4 ans dans toutes la France, la Suisse, la Belgique et même le Canada...

Après avoir gagné près de 15 prix dans les Festivals d'Humour, et notamment les Prix Juste Pour Rire et Raymond Devos...

Jefferey Jordan est aujourd'hui à Paris, au théâtre du Marais, dans son spectacle «Accord Parfait» produit et mis en scène par Claudia Tagbo.

Comédien, musicien et metteur en scène, c'est avec l'oeil aiguisé et toujours fripon qu'il recrutera sur toute la scène parisienne les meilleurs humoristes du moment !



LES DANSEURS



Jérémie

[@jrmy.andco](https://www.instagram.com/jrmy.andco)

*Tu vois Jason Momoa ? Aquaman ?
C'est lui mais sans le corps qui va avec !
Jérémie c'est notre coach sportif hyperactif.
Véritable touche à tout : danseur de formation, il est
passé par l'hôtellerie et la restauration avant de
devenir éducateur sportif. Aujourd'hui, il est l'am-
bassadeur France du concept danse cardio AFROVIBE
DANCE WORKOUT ! Il vous fera danser, transpirer
dans une ambiance unique et sur les meilleurs sons
afro du moment ! Pssst ! Il paraît même que c'est un
MC de folie mais chut ! Faut pas trop le dire...*



Onassaka et Florie

Il était une fois l'histoire d'un danseur qui ne savait pas marcher autrement qu'en dansant. La légende raconte même que dans son pays natal au Congo, il est venu au monde en suivant le rythme de la musique. Au fil des années, autodidacte de la danse, il touche à différents univers comme le hip hop, l'afro, le ragga... Il suit sa progression de danseur en se passionnant et se concentrant sur les danses afro-latines Salsa Bachata Kizomba... Puis, il rencontre sur son chemin une jeune femme qui rêve de marcher en rythme aussi bien que lui. Il entreprend alors de lui transmettre son savoir et sa démarche si particulière.

C'est ainsi que depuis plusieurs années, ils parcourent ensemble de longs chemins parsemés de cours, festivals, shows, soirées en France et à l'étranger.

Depuis, ils ne cessent de courir, avides de perfectionnement et de projets. La légende raconte même qu'en 2018, ils créent la Onassaka Dance School.

Ils dansèrent heureux et eurent beaucoup de chance !

Mais l'histoire est loin d'être terminée...

[@florie_ods](#)

[@onassaka_ods](#)



LE DJ



Dj Dreams

DJ DREAMS a débuté le mix en 2004. Sa passion pour le mix s'est développée à travers les différentes prestations (soirées privées, soirée étudiantes...) ainsi que la Danse. Spécialisé dans les musiques afro-caribéennes (Dancehall, Soca, Zouk, Kompa, Coupé décalé...), Hip-Hop, RnB, Funk.

Il a souhaité élargir ses horizons en arrivant en France en 2005.

Passionné de musique et de danse, un seul mot d'ordre pour lui dans le djing c'est « l'éclectisme ».

Son ouverture d'esprit par rapport aux perpétuelles évolutions des styles musicaux est un atout qui lui permet de satisfaire sa clientèle sur le dancefloor.



LA DIRECTRICE ARTISTIQUE



Victoria

Douce et empathique, elle saura vous accompagner dans la caractérisation de vos besoins concernant l'organisation de votre événement. À 28 ans et pendant plus de 10 ans, Victoria a arpenté les terres de la restauration et de l'événementiel, picorant çà et là petits plaisirs et grandes expériences (et vice versa) et collectionnant les casquettes et les tabliers, de commis de salle, de serveuse, de barmaid, d'hôtesse d'accueil, d'assistante maître d'hôtel, de responsable et de coordinatrice d'événements dans différents types d'établissements : brasseries, restaurants gastronomiques, pubs et clubs. Créative et débordante d'énergie, c'est tout cela – et son enthousiasme ! – qu'elle se propose de mettre à votre service dans la concrétisation la plus belle de toutes vos envies !

@victoria_ballonyme



LE CAMERAMAN



Jules

Jules est un jeune réalisateur polyvalent et ambitieux, qui garde à cœur de mettre en valeur vos événements ou vos besoins de communications internes comme externe.

Il a exercé son oeil sur de nombreux projets ; du clip musical au long métrage (comme assistant réalisateur) en passant par le film institutionnel, le film promotionnel, la captation de nombreux événements et spectacles ainsi que le court métrage.

Il a pour points forts son écoute des besoins clients, un goût pour la scénarisation (quand elle est possible), sa créativité, sa capacité à gérer des équipes ainsi que sa bonne humeur communicative !

Ce sera un plaisir pour nous de vous proposer ses services, en solo comme avec son équipe, lors de vos prochains événements.