CATALOGUE VERSION

01-2020

DE LA RESTAURATION SUR MESURE

EXCLUSIVEMENT POUR LES PROFESSIONNELS

BY AIR ALGERIE CATERING

LE FUTUR LEADER DE LA RESTAURATION LIVRÉE

LIVRAISON DISPONIBLE
SERVICE EN SALLE A LA DEMANDE

carte de menu

SALÉES

MINI PIZZA
MINI SANDWICHS FROMAGE/PATÉ
MINI HAMBURGERS MINI
MINI SALÉS PATE FEUILLETÉE
MINI BROCHETTES FROMAGES OLIVE,
MINI SALÉS (PÂTE À CHOUX)
MINI QUICHES AUX ÉPINARDS (1PAX)
QUICHES AU FROMAGE (1 PAX)
QUICHE AU THON (1PAX)
BOUCHER APERO
BROCHETTES

SUCRÉES

DZIRIYAT
BAKLAOUA
FRUITS DE PÂTE D'AMANDES
MEKROUTELOUZ
MINI PÂTISSERIE
CHOCOLATS/VANILLE/FRUITS/CIRON
ENTREMETS CITRON FRUITS
/CHOCOLATS (1/8PAX)
MINI TARTES AUX FRUITS
PÂTE À CHOUX À LA CRÈME
ÉCLAIR
VERRINES PÂTISSIÈRES (MOUSSE AU
CHOCOLAT, CRÈME AU CITRON CRÈME
PÂTISSIÈRE +FRUITS)

BOISSONS

JUS PRESSÉ ORANGE JUS L
JUSPRESSÉ CITRON
JUS COCKTAIL DE FRUITS PRESSÉ
JUS EXCELLENCE CONTENANCE 33CL
PEPSI, CONTENANCE 33CL
EAU MINÉRALE 33CL

DESSERTS

MINI BROCHETTES
DE FRUITS DE SAISON

REPAS ORDINAIRE

ENTRE CHAUDE + UNE ENTRE FROIDE +
UN PLAT DE RÉSISTANCE + UN DESSERT
+ UNE BOUTEILLE D'EAU

REPAS AMELIORE

ENTRÉE CHAUDE + UNE ENTRE FROIDE + UN
PLAT DE RÉSISTANCE + UN DESSERT + UNE
BOUTEILLE D'EAU + UN JUS OU SODA PM

REPAS VIP

DRESSÉ DANS DE LA VAISSELLE PORCELAINE COMPOSÉ D'UNE ENTRÉE AVEC DES PRODUITS SUPÉRIEURE, UN PLAT DE RÉSISTANCE PLUS ACCOMPAGNEMENT ET DÉCORATION VIP + UN RAVIER DE FROMAGE A LA COUPE + UN RAVIER DE MINI PÂTISSERIES + 02 FRUITS DE SAISONS + BOISSONS

Entrées

FROIDES & CHAUDES

01 pce

BRICKS

Brique poulet

Brique crevette

Brique viande

Bourek poulet

Bourek crevette

Bourek viande

Bestilla au amande (fruit de mer boulet viande)

QUICHES

Quiche crevette

Quiche viande

Quiche fromage

Quiche poulet

Quiche épinards

SALADES

Salade César

Salade crevette

Salade Algérienne

Salade Grecque

Salade Mozzarella

Salade Niçoise

Salade Saumon fumé

SOUPES

Soupe de légumes

Soupe de poisson

Soupe de citrouille

MINI TOURTES

Toutes de thon

Tourtes de fromage

Tourtes de viande

Tourtes de légumes

Catalogue de menus

Version 01-2020

Plats

VIANDES BLANCHES

Roulade de poulet légume et fruit secs

Cuisse de poulet grillé, sauce citron

Suprême de poulet au curry

Escalope de poulets cordon bleu

POISSONS

Poisson au four sauce hollandaise

Crevettes provençale

Lasagnes au fruits de mer

sauté de poisson dersa pâtes au pesto (espadon surgelé)

- ACCOMPAGNEMENTS -

PAIN DE SON

PAIN DE SEIGLE

PAIN DE CIABATA

PAIN AUX OLIVES

VIANDES ROUGES

Filet de bœuf farci sauce demi glace

Veau au curry

Ragoût de bœuf à l'ancienne

Tourne dos grillé sauce béarnaise

Tadjine d'agneau aux amandes

Côté d'agneau grillé sauce champignons

Catalogue de menus

Version 01-2020

Buffet & Collations

Mini tarte au fruits

Mini tarte au citron

Mini tarte au amande

Génoise chocolat

Génoise citron

Génoise vanille

Génoise fruits

Mille feuille maison

Mini Pâtes à choux à la crème

Éclair

SUCRES

Macarons

Brownie

Cakes au chocolat

Cookies

Cupcake

Cheesecake

Entremets

Dattes fourrées

SALES

Mini burger

Mini sandwich club

Verrine salée maison

Mini pizza

Mini coca

Minis quiche fromage

Minis quiche poulet

Minis quiche thon

Minis quiche viande

Minis quiche crevettes

Mini brochette fromages olive

Apéritif maison

Catalogue de menus

Version 01-2020

Desserts & Boissons

BOISSONS

Jus pressé fruit de saison - Cocktail

Jus pressé - Orange

Coca-Cola - canette

Coca-Cola - bouteille GM

Rouiba -Jus industriel PM

Rouiba -Jus industriel GM

Rouiba Excellence -Jus industriel PM

Ngaous -Jus industriel PM

Ngaous -Jus industriel GM

Eau minérale 0.33cl

Eau minérale 1.5L

DESSERTS

2 minis pâtisserie au choix

Mousse au chocolat

Salade de fruits de saison

Fruits de saison

Tiramisu

Catalogue de menus

Version 01-2020

SNACK BOX VIP

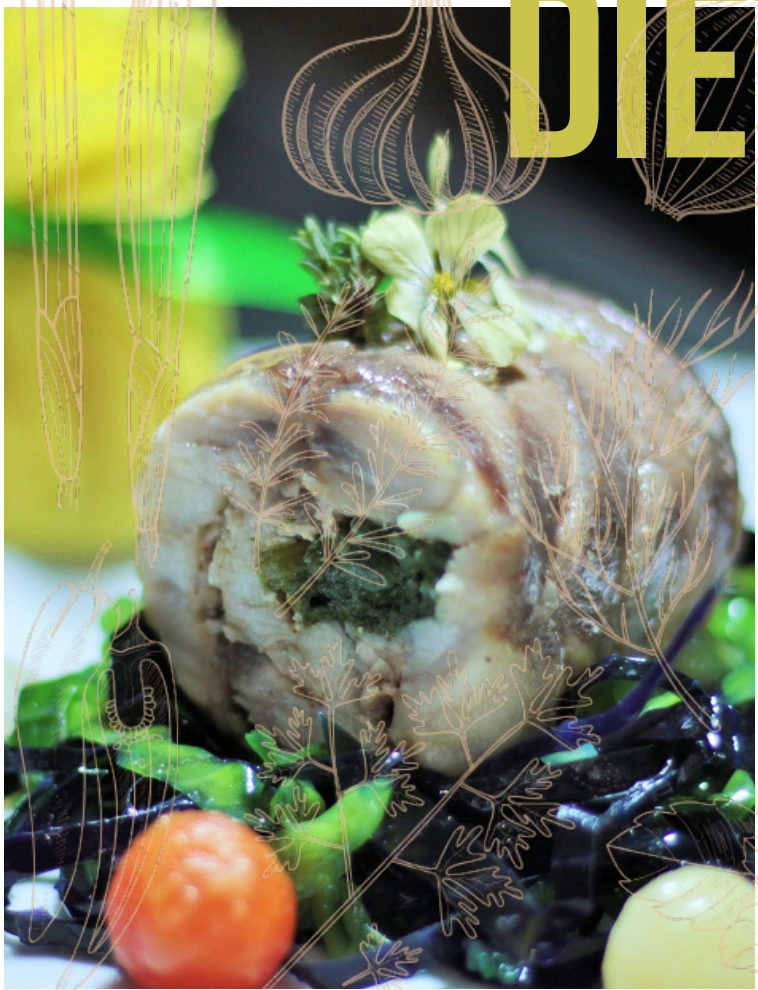
DU BONHEUR À CHAQUE BOUCHÉE.

DES FORMULES TRAITEUR CLÉ EN MAIN POUR VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES ET PROFESSIONNELLES.

MENUS SPÉCIAUX

UN RÉGIME ÉQUILIBRÉ EST NÉCESSAIRE POUR UN CORPS SAIN.

IL SUFFIRA DE NOUS LE FAIRE SAVOIR, ÇA COÛTERA PAS PLUS CHER.

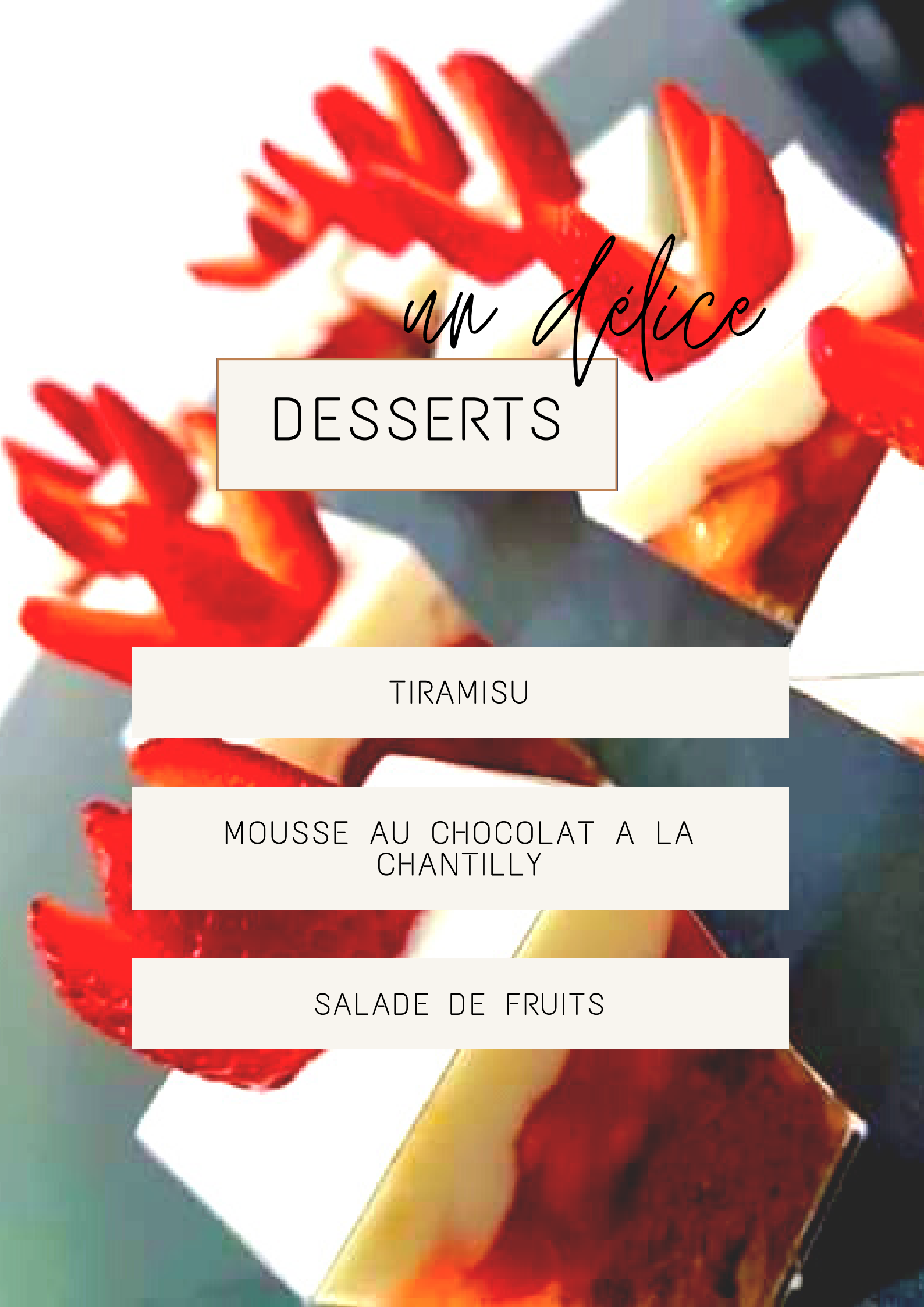


MENUS DIÉTÉTIQUES

NOTRE EXPÉRIENCE DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION AÉRIENNE,

NOUS PERMET AISÉMENT DE CONFECTIONNER DES MENUS SPÉCIFIQUES FAIBLE EN CHOLESTÉROL,

EN SEL OU EN GRAS, DES MENUS DIABÉTIQUES OU MENUS VÉGÉTARIENS ET MÊME DES MENUS SANS GLUTEN,



un délice

DESSERTS

TIRAMISU

MOUSSE AU CHOCOLAT A LA CHANTILLY

SALADE DE FRUITS

AIR ALGERIE CATERING

Les délices DU CIEL

Tel: +213 21 50 90 86

Fax : +213 21 50 95 15

www.airalgeriecatering.com

commerciale-cat@airalgerie.dz

coordination-cat@airalgerie.dz