MAISON Sallyn

TRAITEUR DE LUXE
AFROCARIBEEN

Au coeur de l'unicité de vos événements

Catalogue 2021-2022

PETIT-DEJEUNER ET BRUNCH

3

BUSINESS BOX

4

TEA TIME

5

NOS SPECIALITES

6 à 12

COMMANDES & LIVRAISON

13

La cheffe

Derrière Maison Sallyn se cache une jeune femme nommée Salamanta NICAISE.

Après avoir obtenu son diplôme en hôtellerie-restauration, elle y travaille par la suite dans de nombreux établissements réputés pendant plus de 5 ans.

C’est en 2020 qu’elle décide de se lancer totalement dans cette grande aventure.

Pour Salamanta (Sally) l’idée n’est pas juste de livrer des plats mais de vous faire voyager en découvrant une cuisine remplie de passion et d’amour, grâce à un métissage culinaire aux influences afro-caribéennes et françaises.



FORMULE PETIT DEJEUNER

Assortiments de mini viennoiseries

Croissants, pain au chocolat, pain au raisin...

Salade de fruits frais

Nectar Alain Milliat

Orange, pomme ou pamplemousse

8.50€/pers

FORMULE BRUNCH

Tartines salées

Chèvre-concombre, saumon-avocat, houmous de betterave

Pain perdu

Caramel beurre salé au gingembre et karité, confitures....

Assortiments de charcuteries et de fromages

Salade de fruits frais

Nectar Alain Milliat

Orange, pomme ou pamplemousse

12€/pers

BUSINESS BOX

EVASION AMERICAINE

Sandwich bagel

Poulet pané aux herbes, coleslaw, sauce barbecue

Salade de fruits frais au sirop d'érable

Eau minérale

18€

EVASION AFROPEENNE

Afro bowl

Fonio, avocat, mangue, bœuf mariné

Mousse chocolat à l'orange

Eau minérale

22€

EVASION CARIPEENNE

Cari bowl

Quinoa, poulet boucané, banane pézé, sauce chien

Tarte tatin

Eau minérale

22€

TEA TIME

Douceurs sucrées

Cupcakes

Fraise, caramel beurre salé

Tartelettes

Pommes, citron, chocolat et caramel

Verrines

Crumble à l'ananas rôti et au citron vert



Citronnades artisanales

Citronnade gingembre-ananas

Citronnade hibiscus blanc-ananas

Citronnade hibiscus rouge-menthe

9.50€/pers

Profitez d'une pause gourmande sur une note sucrée en vous laissant tenter par nos douceurs sucrées et nos citronnades artisanales lors de vos journées de travail !

NOS SPECIALITÉS

Coffrets salés

Coffrets sucrés

Nos plateaux et nos salades

Nos plats chauds

Nos boissons artisanales





Tous nos coffrets sont préparés à la demande, conçus pour 6 à 8 personnes et sont composés de 36 mini bouchées.

ESCAPADE ANTILLAISE ET AFRICAINE

Accras de morue

Sauce chien

Pastels

Chaussons fourrés au maquereau fumé, compotée de poivrons et de tomates

Samoussas

Bœuf aux épices d'Afrique, légumes croquants

Toast Signature

Banane pézé,crème de safou, crevettes

45€

ESCAPADE ASIATIQUE

Nems

Poulet

Bao burger

Steak de boeuf, chutney de mangue

Gyoza

Crevettes ou légumes

45€

COFFRET HOT-DOG

Classique

Saucisse de porc ou de volaille, ketchup, moutarde, oignons frits

Rougail

Saucisse de porc ou de volaille, compoté pimentée d'oignons et de tomates

42€

COFFRET BURGER



Beef burger

Steak de bœuf, compoté d'oignons rouges, sauce burger, comté

Crispy chicken

Filet de poulet croustillant, coleslaw, sauce burger

Fish burger

Colin pané, sauce tartare

45€

COFFRETS SUCRÉS

COFFRET VERRINES

Assortiment de verrines

Panacotta aux fruits rouges, tiramisu, mousse au chocolat

42€

COFFRET TARTELETTES

Assortiment de tartelettes

Fraise , framboise, pommes, chocolat -caramel beurre salé, citron

45€

COFFRET CUPCAKES

Assortiment de cupcakes

Fraise - framboise, chocolat -caramel beurre salé, citron

45€

COFFRET MACARONS

Assortiment de macarons

Vanille, chocolat, citron, pistache

45€

NOS PLATEAUX

Plateau de charcuteries et de fromages

Assortiment de charcuteries et de fromages, fruits secs, pains

Plateau de fruits frais

Assortiment de fruits frais de saison

40€

NOS SALADES

Bassamoise

Couscous de manioc, émietté de thon, tomates cerises

Niebe mangue-crevettes

Haricots cornilles, mangue fraiche, crevettes snackées

César

Salade romaine, poulet, tomates, croutons et sauce césar maison

L'italienne

Farfalle, tomates cerise, mozzarella, basilic frais, tomates confites

15€

(1000ml)

NOS PLATS CHAUDS

Poêlé de pommes de terre et légumes de saison

Aux saucisses fumées ou au tofu

Ribs boucanés

Riz pilaf, pikliz

Dorade entière braisé, gratin de manioc

Beurre blanc citronné

Hachis parmentier de patates douces

Au bœuf, sauce tamarin

Tiebboudiènne

Merou, petits légumes

Poulet fermier braisé au poivre de Penja

Cromesquis de bananes plantains

Yassa

Poulet braisé, sauce oignons, riz blanc

Mafé

Sauce arachide au poulet, riz blanc

Assortiments de brochettes

Boeuf suya, poulet cacahuète-gingembre, crevettes-pébè

25€

(2000ml)

CITRONNADES

Citronnade gingembre-ananas
Citronnade hibiscus blanc-ananas
Citronnade hibiscus rouge-menthe

10€
(1000ml)

COMMANDES & LIVRAISONS



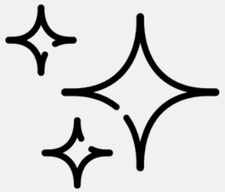
HORAIRES DE LIVRAISON

- lundi au samedi
- 9h à 20h



PASSER COMMANDE

- Par mail : commandes@maisonsallyn.fr
- Par téléphone: 06.18.61.63.49 / 07.62.65.06.95
- Lundi au vendredi de 9h à 17h sans interruption



MINIMUM DE COMMANDE

- 50€ en banlieue Parisienne, hors frais
- 70€ à Paris, hors frais



MODES DE REGLEMENT

- Virement bancaire
- Paypal



FRAIS DE LIVRAISON

1. **GRATUIT**
   - Montreuil - Vincennes - Romainville
   - Fontenay-sous-bois - Rosny-sous bois
2. **10€**
   Autres villes du 93, 94
3. **15€**
   75-77-92-95
4. **Autres zones**
   Nous contacter