Catalogue *de prestations*

CUILLÈRE D'OR
LE PARADIS DU GOUT

MARIAGES · RÉCEPTIONS · ENTREPRISES

2027 · 2028



07 FORMULES DE RÉCEPTION

Buffet, plateau, assiette, cocktail, brunch, barbecue et chef à domicile.

LA CHEFFE HUGUETTE

et son équipe

07 83 74 89 71 contact@cuilleredor.fr www.cuilleredor.fr @cuillere.dor



Sommaire

CATALOGUE 2027 · 2028

VOTRE PARCOURS EN 4 ÉTAPES

1	2	3	4
Choisissez votre formule p.05	Estimez votre budget p.06	Composez votre menu p.08 à 17	Réservez votre date p.18

01	La cheffe & la maison	03-04
02	Nos formules de réception	05
03	Grille tarifaire des formules	06
04	Options & services complémentaires	07
05	Service au buffet & au plateau	08
06	Service à l'assiette	09-10
07	Apéritifs salés	11
08	Apéritifs sucrés	12
09	Les cocktails	13
10	Brunch Signature	14-15
11	Barbecue Party	16
12	Chef à domicile	17
13	Réservation & conditions de paiement	18
14	Organisation & lieux de réception	19
15	Carnet de dégustation	20-24
16	Chez Lina · notre histoire & privatisation	25
17	Nous contacter	26

Dès 30 convives	Avec service, enfants et prestataires compris. Vin d'honneur ou Brunch seuls : dès 50. Chef à domicile : dès 12 couverts.
Devis sous 48 à 72 h	Proposition personnalisée après votre demande.
Île-de-France	Déplacement : 1,90 €/km depuis Vert-Saint-Denis (p.19).



Huguette *MVUNDA-KILOLA*

Cheffe et fondatrice de Cuillère d'Or, Huguette part d'une conviction : une belle réception commence par l'écoute. Elle compose chaque menu avec vos invités en tête.

Sa cuisine est métissée, généreuse et précise. Avec ses trois sœurs, elle a aussi ouvert Chez Lina à Brunoy, en hommage à leur maman.

> *Accueillir chaque convive comme on accueille chez soi.*

mariages.net wedding awards 2025

mariages.net wedding awards 2026

Lauréate Mariages.net deux années de suite, aux Wedding Awards 2025 et 2026.

Envie de recevoir avec Huguette ?

Simuler ma réception

Demander mon devis →

01 · LA MAISON

Huguette, *la cuisine en partage.*

FONDATRICE & CHEFFE · HUGUETTE MVUNDA-KILOLA



Chaque réception est pensée sur mesure, à partir de vos invités, de vos goûts et du rythme de votre journée. L'équipe prépare, dresse et sert avec la même attention, du premier au dernier convive.

Toutes les recettes sont travaillées dans notre laboratoire de Brunoy et composées pour révéler une cuisine métissée, généreuse et précise : la signature de la maison.

> *« Une cuisine qui rassemble, une équipe qui veille. »*

Imaginons votre réception ensemble.

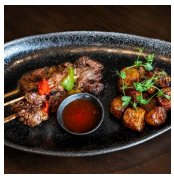
Simuler ma réception

Demander mon devis →

02 · NOS FORMULES

Comment souhaitez-vous *recevoir ?*

01



CONVIVIAL & GÉNÉREUX

Service au buffet

Table abondante et réapprovisionnée : 2 viandes, 2 poissons, 4 accompagnements, 1 légume. Chacun compose son assiette à son rythme.

35 à 45 €
/personne · dès 30 convives
+ 5 € vin d'honneur

02



FLUIDE & CONFORTABLE

Service au plateau

Le menu du buffet, présenté sur de grands plateaux à table : chacun se sert sans quitter sa table.

40 à 50 €
/personne · dès 30 convives
+ 5 € vin d'honneur

03



ÉLÉGANT & RAFFINÉ

Service à l'assiette

Entrée, plat, garniture et dessert dressés et servis à chaque convive : pour mariages, galas et dîners de prestige.

60 à 70 €
/personne · dès 30 convives
+ 5 € vin d'honneur

04



FESTIF & GOURMAND

Cocktail dînatoire & vin d'honneur

10 pièces apéritives salées ou sucrées au choix, pour ouvrir la réception ou en cocktail dînatoire. En option : 4 cocktails au choix, + 5 €/pers.

25 €
/personne · dès 30 convives

05



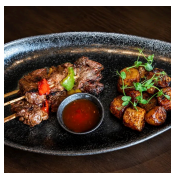
GÉNÉREUX & CONVIVIAL

Brunch Signature

Une base généreuse et 10 pièces salées ou sucrées au choix, pour prolonger la fête le lendemain d'un mariage ou réunir la famille.

35 €
/personne · dès 30 convives

06



CONVIVIAL & FESTIF

Barbecue Party

Grillades généreuses dans une ambiance décontractée, pour les beaux jours : anniversaires, fêtes de famille, repas entre amis.

60 €
/personne

07



HAUT DE GAMME

Chef à domicile

Une offre clé en main chez vous : amuse-bouche, entrée, plat, dessert, vaisselle, nappage et service haut de gamme inclus.

dès 95 €
/personne · tout compris, dès 12 couverts, hors déplacement

Simulez votre réception avec **la calculette en ligne**, puis **demandez votre devis détaillé** par e-mail (48 à 72 h).

Coordonnées p.26

03 · TARIFS

Grille tarifaire *des formules.*

Prix par adulte, service compris. Non compris : boissons, dressage, vaisselle, matériel, options et déplacement.
Minimum 12 convives pour le chef à domicile et **30 convives** pour le cocktail dînatoire et le brunch.

1 Comptez vos convives

ADULTES		ENFANTS		PRESTATAIRES		TOTAL CONVIVES
…	+	…	+	…	=	•••

2 Repérez votre prix par adulte

Le palier se lit sur le **total des convives** (étape 1), enfants et prestataires compris ; le prix s'applique aux adultes.

FORMULE	30 À 199 PERS.	200 À 349 PERS.	350 PERS. ET +
Service au buffet	45 €	40 €	35 €
Service au plateau	50 €	45 €	40 €
Service à l'assiette	70 €	65 €	60 €

+ Formules à tarif unique

Cocktail dînatoire
25 €
10 mignardises : 25 €
+ 4 cocktails : 30 €
Sans repas. Dès 30 convives.

Brunch Signature
35 €
Base commune + 10 pièces.
Dès 30 convives.

Barbecue Party
60 €
Grillades et animations en direct. Voir p.16.

Chef à domicile
dès 95 €
Tout compris, dès 12 couverts. Voir p.17.

3 Ajoutez enfants et prestataires

Enfant, 5 à 12 ans
Le même repas que vos invités, vin d'honneur compris. En service à l'assiette, un plat pensé pour eux : poulet braisé, tenders ou lasagnes.
25 €

Prestataire
Photographe, DJ, wedding planner… Ils partagent le buffet ou le plateau de vos invités. En service à l'assiette : poulet braisé.
30 €

4 Ajustez avec les options

Vin d'honneur
10 mignardises : + 5 €
4 cocktails : + 5 €
Complet : + 10 €/adulte
+ 5 €/adulte

Viande ou poisson en plus
au buffet, plateau ou assiette
+ 5 €/adulte

Entrée ou dessert en plus
au buffet, plateau ou assiette.
Avocat surprise sur glace carbonique : + 8 €/adulte.
+ 5 €/adulte

EXEMPLE · service au buffet, palier 200 à 349 (200 convives)

180 adultes × 40 €		15 enfants × 25 €		5 prestataires × 30 €		Total
7 200 €	+	375 €	+	150 €	=	7 725 €

Hors options, boissons, matériel et déplacement.

Prix en €, par adulte (enfants et prestataires : étape 3). Matériel, boissons, vaisselle et déplacement : voir Options, p.07.

Simulez avec **la calculette en ligne**, puis demandez votre devis.

Simuler ma réception | Demander mon devis →

04 · OPTIONS

Services *complémentaires.*

Tout est facultatif, sauf la gestion des déchets (50 €), incluse dans le devis.

Boissons

Forfait soft & eau Coca-Cola, Fanta, Oasis, eau plate et gazeuse	5 €/pers.
4 cocktails au choix avec vin d'honneur ou cocktail dînatoire	5 €/pers.
Cocktails supplémentaires au-delà des 4 : 1 litre pour environ 4 convives	10 €/litre
Service des boissons 1 serveur conseillé pour 50 convives	160 €/serveur

Fromages & gâteau

Assiette de fromages Avant le dessert	9 €/pers.
Wedding cake Par notre partenaire Love Lo Cake	dès 6,50 €/part
Découpe & service du gâteau	150 €

Autres prestataires

Photographe, vidéaste, DJ	Sur devis
Décoration & wedding planner	Sur devis

Mise en place & service

Installation complète Mise en place du lieu et du matériel	150 €
Dressage des tables Nappes, assiettes, verres et couverts sur table. Compris si la vaisselle est louée avec la cheffe	250 €
Gestion des déchets alimentaires Incluse dans le devis, retirée si votre lieu les conserve	50 €
Maître d'hôtel Coordonne l'équipe et le lieu jusqu'à la fin de soirée (ex. : château de Nainville)	160 €

Matériel

Mange-debout avec housse et nappe	15 €/unité
Réchaud de buffet (chafing dish)	25 €/unité
Étuve professionnelle	150 €
Camion frigorifique	Location + km

Vaisselle & linge

Kit Essentiel 2 assiettes, verre eau, verre vin, couverts	7 €/kit
Kit Prestige Kit Complet + sous-plat perlé	13 €/kit
Sous-plat perlé	3 €/unité
Kit Complet 3 assiettes, verres eau, vin et champagne, couverts	10 €/kit
Serviette en tissu	2 €/pers.

Dressage des tables compris avec la vaisselle louée par la cheffe.



Simulez avec **la calculette en ligne**, puis demandez votre devis.

Simuler ma réception

Demander mon devis →

05 · LA CARTE

Service au buffet *& au plateau.*

Composition standard, identique pour le service au plateau : 2 viandes, 2 poissons, 4 accompagnements, 1 légume. Viande ou poisson en plus : + 5 €/personne (voir Tarifs, **p.06**).

VIANDES (CHOISISSEZ-EN 2)


Brochette de bœuf


Mouton


Poulet braisé

POISSONS (CHOISISSEZ-EN 2)


Dorade frite


Panga braisé

AUSSI AU CHOIX

- ◯ Poisson-chat frit
- ◯ Capitaine
- ◯ Bar
- ◯ Morue

ACCOMPAGNEMENTS (CHOISISSEZ-EN 4)


Banane plantain

AUSSI AU CHOIX

- ◯ Riz blanc
- ◯ Riz cantonais
- ◯ Manioc (kwanga)
- ◯ Attiéké
- ◯ Riz rouge à la tomate
- ◯ Riz au curry
- ◯ Beignet

LÉGUMES (CHOISISSEZ-EN 1)

- ◯ Épinards en sauce
- ◯ Saka-saka / pondu
- ◯ Épinards en sauce au poisson fumé
- ◯ Légumes de saison

LEXIQUE

Kwanga : pâte de manioc fermentée, cuite à la vapeur.

Attiéké : semoule de manioc fermentée (Côte d'Ivoire).

Saka-saka / pondu : feuilles de manioc pilées et mijotées.

Une formule vous tente ?

Simuler ma réception

Demander mon devis →

06 · LA CARTE

Service à *l'assiette.*

Entrée, plat, garniture et dessert dressés et servis individuellement, au rythme de votre réception.

Votre menu comprend : 1 entrée + 1 viande ou poisson + 1 garniture (féculent ou légume) + 1 dessert.

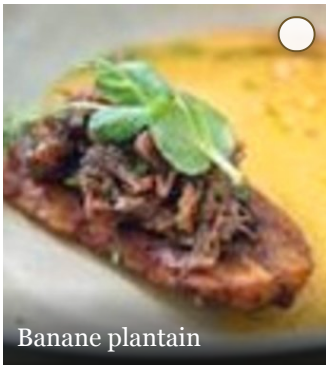
ENTRÉES



tagliatelles de carotte fumée



crème de maïs, polenta croustillante



sauce trois poivrons, effiloché de bœuf



salsa mangue, guacamole

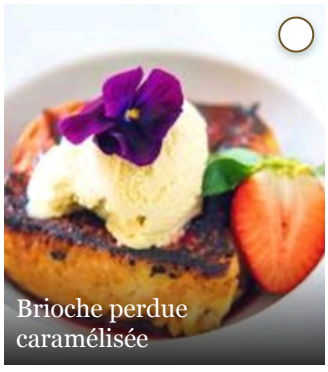


crème de champignons et morilles



gambas poêlées, crème de guacamole

DESSERTS



passion, crème rose, pistaches



et son coulis



◯ Panna cotta aux fruits exotiques

Une formule vous tente ?

Simuler ma réception

Demander mon devis →

06 · LA CARTE

Service à l'assiette, *les plats.*

VIANDES



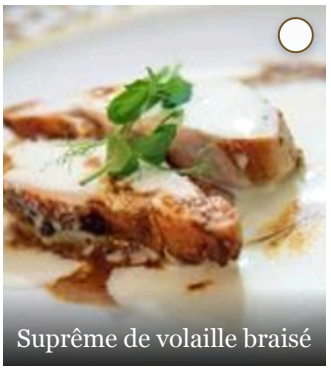
rôtie aux épices



laqué au miel



cajun caramélisé



sauce poulette



croûte d'herbes et pistaches

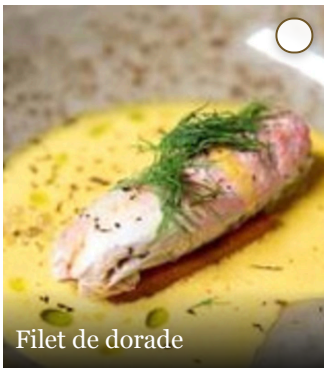
◯ Filet de bœuf, sauce chimichurri

◯ Paleron de bœuf aux épices, cuit 7 heures

POISSONS



chou-fleur, passion, coco-curcuma-badiane





sauce trois poivrons

◯ Ballotine de rouget, légumes rôtis, gombo, chou-fleur

Garnitures au choix (une par plat) : riz jaune au curcuma, galette de pommes de terre, attiéké, millefeuille de patates douces, riz basmati coco-citronnelle, gratin, haricots verts, poêlée de légumes, riz thiéb.

LEXIQUE

Chimichurri : sauce argentine au persil, ail et vinaigre.

Badiane : anis étoilé, épice à la saveur anisée.

Thiéb : riz au poisson façon sénégalaise.

Attiéké : semoule de manioc fermentée (Côte d'Ivoire).

Une formule vous tente ?

Simuler ma réception

Demander mon devis →

07 · LA CARTE

Apéritifs *salés.*

NOS APÉRITIFS SIGNATURE



















AUTRES APÉRITIFS SALÉS





















- ◯ Mini-quiche lorraine
- ◯ Tenders de poulet
- ◯ Brochette tomate-mozzarella
- ◯ Gambas grillées
- ◯ Sphère de foie gras*

**Selon la saison. La sphère de foie gras est proposée en hiver uniquement.*

LEXIQUE *Pikliz* : condiment haïtien à base de chou et légumes marinés, relevé.

Composez votre vin d'honneur.

Simuler ma réception | Demander mon devis →

08 · LA CARTE

Apéritifs *sucrés.*





















Une touche gourmande pour clore le vin d'honneur en douceur : cochez vos favoris.

LEXIQUE *Panko* : chapelure japonaise, plus légère et croustillante.

Composez votre vin d'honneur.

Simuler ma réception

Demander mon devis →

09 · LA CARTE

Les *cocktails.*

Signature ou classiques, avec ou sans alcool : cochez vos favoris.



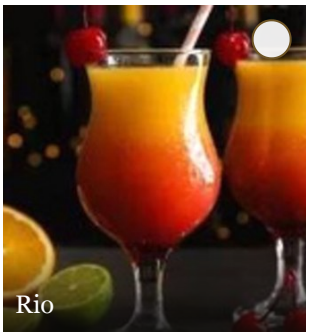
lait de coco, fruit de la passion, mangue



fleur d'hibiscus



menthe, citron, sucre de canne, eau pétillante (virgin possible)



orange, limonade, grenadine, citron vert



au gingembre



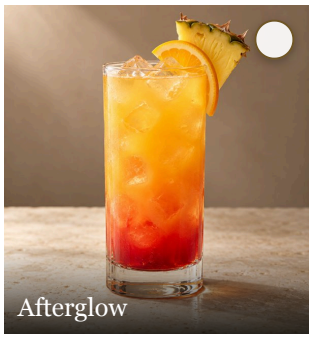
pamplemousse, cranberry, eau pétillante



avec ou sans alcool



ginger beer, citron jaune & vert, menthe



orange, ananas, grenadine



pomme, passion, vanille, citron vert

*En option : 4 cocktails au choix par personne, 5 €/pers. ; au-delà, 10 €/litre (voir Options, **p.07**).*

Composez votre vin d'honneur.

Simuler ma réception

Demander mon devis →

10 · LE LENDEMAIN

Brunch *Signature.*

35 € / personne
dès 30 convives

Une table généreuse et sans chichi : une base commune pour tous, puis 10 pièces salées ou sucrées à composer selon vos envies. Idéal le lendemain d'un mariage ou pour réunir la famille.



BASE COMMUNE, INCLUSE POUR TOUS LES CONVIVES

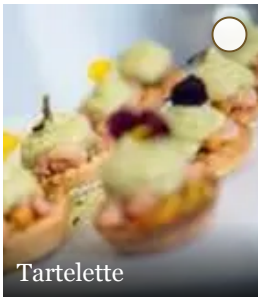
- Pain, beurre, confitures
- Mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat)
- Pancakes, toppings au choix (Nutella, confiture, caramel)
- Œufs brouillés ou au plat
- Thé, café, chocolat chaud
- Eau plate, eau gazeuse
- Jus d'orange, jus de pomme

PIÈCES SALÉES — LES CLASSIQUES





sauce aïoli



saumon fumé ou crevette, guacamole













◯ Salade coleslaw

Un brunch pour le lendemain ?

Simuler ma réception

Demander mon devis →

10 · BRUNCH SIGNATURE

Vos 10 pièces, *au choix.*

La suite de vos pièces : cochez vos favorites.

PIÈCES SALÉES — SIGNATURES





bœuf ou légumes





gambas, coulis mangue, piment d'oiseau



crème de curry vert

PIÈCES SUCRÉES



au spéculoos



fruits de saison



aux fruits rouges ou exotiques

- ◯ Cheesecake aux fruits rouges ou exotiques
- ◯ Verrine de fruits de saison

ANIMATIONS EN DIRECT





- ◯ Mini-brochette de bœuf
- ◯ Mini-brochette de poulet
- ◯ Mini-brochette de banane plantain
- ◯ Beignet, compote de pommes
- ◯ Crêpe, toppings au choix (Nutella, confiture)

Animations incluses dans le tarif. Lieu de réception : barbecues à autoriser.

Un brunch pour le lendemain ?

Simuler ma réception

Demander mon devis →

11 · EN PLEIN AIR

Barbecue *Party.*



Une prestation conviviale et festive, pensée pour les beaux jours : anniversaires, fêtes de famille, repas entre amis. Les grillades cuisent en direct, les invités se servent, l'ambiance fait le reste.

AU PROGRAMME


Viande braisée


Bar braisé


Animation beignets

À grignoter
5 pièces salées ou sucrées au choix

Salades
Pickles · tomate-mozzarella

Grillades
Brochette de bœuf · brochette de poulet · bar braisé · merguez ou chipolata

Accompagnements
Riz · banane plantain · pain

*Le lieu de réception doit autoriser les barbecues. Frais de déplacement en sus (**p.19**).*

Parlons de votre événement.

Devis sous 48 à 72 h · 07 83 74 89 71 · contact@cuilleredor.fr

12 · CHEF À DOMICILE

L’art de recevoir, *clé en main.*



Vous recevez chez vous, nous nous occupons de tout. La cheffe Huguette et son équipe apportent la cuisine, la vaisselle, le nappage et le service, avec l’exigence d’une belle table d’hôtel ou de restaurant haut de gamme. Vous n’avez plus qu’à profiter de vos invités.

TOUT EST COMPRIS

1
Amuse-bouche
Une sélection pour patienter à l’arrivée de vos invités.

2
Entrée, plat, dessert
Dressés et servis à l’assiette, au rythme de votre soirée.

3
Art de la table
Vaisselle, couverts et nappage fournis, table dressée par nos soins.

4
Service inclus
Une équipe en salle comme en cuisine, avec un service digne d’un grand restaurant.


Entrée


Plat


À partager

*Frais de déplacement en sus (**p.19**).*

Parlons de votre événement.

Devis sous 48 à 72 h · 07 83 74 89 71 · contact@cuilleredor.fr

13 · RÉSERVATION & PAIEMENT

Réserver *& régler.*

1 Votre simulation

Estimez votre budget avec la calculette en ligne, puis demandez votre devis détaillé par e-mail (date, lieu, formule, convives). Réponse sous 48 à 72 h, devis valable 30 jours.

2 Votre devis

Formule, options, service et déplacement détaillés.

3 Votre date

Réservée dès réception du devis signé et de l'acompte de 30 %.

RÈGLEMENT

30 %	*70 %*	*100 %*
À la signature du devis	Deux mois avant l'événement	À la signature si l'événement a lieu sous 60 jours

Virement bancaire ou espèces.

EN CAS D'ANNULATION

Plus de 90 jours avant
Sommes versées conservées

90 à 30 jours avant
50 % du montant total

Moins de 30 jours avant
100 % du montant total

Annulation par Cuillère d'Or (hors force majeure) : remboursement intégral.

À SAVOIR

- **Minimum :** 30 convives, vin d'honneur seul et Brunch compris ; 12 couverts pour le Chef à domicile.
- **Nombre de convives :** figé à 60 jours de l'événement, lors du règlement du solde et de la caution. Ensuite, il ne peut qu'augmenter.
- **Caution :** 250 €, versée avec le solde et restituée après l'événement, sauf dommage, casse ou perte de matériel.
- **Réclamation :** par écrit, dans les deux jours ouvrés suivant la prestation.

Prêt à réserver votre date ?

Simuler ma réception | Demander mon devis →

14 · ORGANISATION

Préparer *votre événement.*

Un bel événement se prépare des semaines à l'avance. Ces étapes nous permettent de cuisiner, livrer et servir sereinement. Plus vous les anticipez, plus votre jour J sera fluide.

1 Votre lieu

- Un accès pour véhicules professionnels
- Un espace de préparation ou un office
- Un point d'eau et une alimentation 220 V
- Un emplacement pour l'étuve, si besoin

Pourquoi c'est important ? Nous cuisinons, dressons et servons sur place : sans ces équipements, le service ne peut pas se dérouler comme prévu. L'étuve, en particulier, maintient les plats à la bonne température jusqu'au service : c'est elle qui garantit des mets chauds et une qualité constante, même pour un grand nombre de convives. À vérifier 60 jours avant, avec le responsable du lieu. Si votre lieu conserve les déchets alimentaires, précisez-le : l'option (50 €) est retirée du devis.

2 Le déplacement

1,90 € par kilomètre parcouru, aller et retour comptés (ex. : lieu à 40 km = 80 km × 1,90 € = 152 €), depuis Vert-Saint-Denis, péages et stationnement compris, sur une ligne distincte du devis. **Au-delà de 250 km**, des frais de logement s'ajoutent, à définir avec la cheffe Huguette.

Pourquoi c'est important ? Le lieu détermine le trajet, le temps d'installation et l'équipe nécessaire. Donnez-nous l'adresse exacte dès la demande de devis.

3 · LE CALENDRIER, DE LA RÉSERVATION AU JOUR J

J – 60

Solde et caution

Le nombre de convives est figé.

Nous commandons les produits et réservons l'équipe.

J – 30

Derniers ajouts

Dernière confirmation des convives supplémentaires.

Base de nos quantités et de notre organisation.

J – 14

Menus, allergies, horaires

Tout est confirmé par écrit.

Les allergies protègent vos invités : signalez-les sans attendre.

Jour J

Complément éventuel

Si les convives sont plus nombreux.

Nous ajustons le service en direct.

À partir de J − 60, le nombre de convives ne peut plus être revu à la baisse, uniquement à la hausse. Allergies et régimes sont pris en compte dans la mesure du possible, sans garantie d'absence totale d'allergènes. Au-delà de 30 minutes de dépassement, 80 € par heure entamée et par serveur.

4 Le déroulé du jour J

Arrivée
Accueil des invités, vin d'honneur

Repas
Buffet, plateau ou service à l'assiette

Soirée
Pièce montée, animations, discours, bal

Pourquoi c'est important ? Un programme précis permet à la cuisine et au service de se caler sur votre rythme. À nous transmettre 4 à 6 semaines avant, horaires confirmés 14 jours avant.

+ La dégustation · 70 € par personne

Le meilleur moyen de choisir en confiance. Facultative mais recommandée, non déductible du devis. Sur réservation, en session partagée de 2 à 10 personnes (1 h à 1 h 30), au restaurant **Chez Lina** à Brunoy, entre 15 h et 18 h ou après 21 h. Annulation 48 h avant.

Au menu : apéritif de la cheffe (5 pièces) puis repas de votre choix, service au buffet ou au plateau (2 viandes, 2 poissons, 1 légume, 3 accompagnements) ou à l'assiette (2 entrées, 1 viande, 1 poisson, 1 dessert).

Une question sur votre lieu ?

Simuler ma réception

Demander mon devis →

15 · CARNET DE DÉGUSTATION · 1/5

Buffet & plateau

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

LE PLAT	GOÛTÉ	J'AIME	JE RETIENS	MES NOTES
Viandes				
Brochette de bœuf	○	☹ 😐 ☺	○	
Mouton	○	☹ 😐 ☺	○	
Poulet braisé	○	☹ 😐 ☺	○	
Poissons				
Dorade frite	○	☹ 😐 ☺	○	
Panga braisé	○	☹ 😐 ☺	○	
Morue	○	☹ 😐 ☺	○	
Poisson-chat frit	○	☹ 😐 ☺	○	
Capitaine	○	☹ 😐 ☺	○	
Bar	○	☹ 😐 ☺	○	
Accompagnements				
Banane plantain	○	☹ 😐 ☺	○	
Riz blanc	○	☹ 😐 ☺	○	
Riz rouge à la tomate	○	☹ 😐 ☺	○	
Riz cantonais	○	☹ 😐 ☺	○	
Riz au curry	○	☹ 😐 ☺	○	
Manioc (kwanga)	○	☹ 😐 ☺	○	
Beignet	○	☹ 😐 ☺	○	
Attiéké	○	☹ 😐 ☺	○	
Légumes				
Épinards en sauce	○	☹ 😐 ☺	○	
Épinards en sauce au poisson fumé	○	☹ 😐 ☺	○	
Saka-saka / pondu	○	☹ 😐 ☺	○	
Légumes de saison	○	☹ 😐 ☺	○	

15 · CARNET DE DÉGUSTATION · 2/5

Service à l'assiette

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

LE PLAT	GOÛTÉ	J'AIME	JE RETIENS	MES NOTES
Entrées				
Gambas poêlées — tagliatelles de carotte fumée	○	☹ 😐 ☺	○	
Quesadillas au crabe — crème de maïs, polenta croustillante	○	☹ 😐 ☺	○	
Banane plantain — sauce trois poivrons, effiloché de bœuf	○	☹ 😐 ☺	○	
Tartare de saumon — salsa mangue, guacamole	○	☹ 😐 ☺	○	
Œuf mollet — crème de champignons et morilles	○	☹ 😐 ☺	○	
Avocat brûlé — gambas poêlées, crème de guacamole	○	☹ 😐 ☺	○	
Viandes				
Côte d'agneau — rôtie aux épices	○	☹ 😐 ☺	○	
Confit de canard — laqué au miel	○	☹ 😐 ☺	○	
Souris d'agneau — cajun caramélisé	○	☹ 😐 ☺	○	
Suprême de volaille braisé — sauce poulette	○	☹ 😐 ☺	○	
Carré de veau — croûte d'herbes et pistaches	○	☹ 😐 ☺	○	
Filet de bœuf, sauce chimichurri	○	☹ 😐 ☺	○	
Paleron de bœuf aux épices, cuit 7 heures	○	☹ 😐 ☺	○	
Poissons				
Pavé de saumon — chou-fleur, passion, coco-curcuma-badiane	○	☹ 😐 ☺	○	
Filet de dorade	○	☹ 😐 ☺	○	
Filet de panga — sauce trois poivrons	○	☹ 😐 ☺	○	
Ballotine de rouget, légumes rôtis, gombo, chou-fleur	○	☹ 😐 ☺	○	
Desserts				
Brioche perdue caramélisée — passion, crème rose, pistaches	○	☹ 😐 ☺	○	
Cheesecake aux fruits rouges — et son coulis	○	☹ 😐 ☺	○	
Panna cotta aux fruits rouges	○	☹ 😐 ☺	○	
Panna cotta aux fruits exotiques	○	☹ 😐 ☺	○	

15 · CARNET DE DÉGUSTATION · 3/5

Apéritifs salés

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

LE PLAT	GOÛTÉ	J'AIME	JE RETIENS	MES NOTES
Nos apéritifs signature				
Plantain frit	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-burger pikliz — plantain & poulet	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-burger au saumon — sauce aïoli	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-cake tomate & estragon — mascarpone fumé	○	☹ 😐 ☺	○	
Croquette de patate douce — gambas, coulis mangue, piment d'oiseau	○	☹ 😐 ☺	○	
Croquette de morue — crème de curry vert	○	☹ 😐 ☺	○	
Croquette d'igname — crème de poivron rouge	○	☹ 😐 ☺	○	
Banane frite — effiloché de bœuf, sauce barbecue	○	☹ 😐 ☺	○	
Tartelette — mangue, guacamole	○	☹ 😐 ☺	○	
Autres apéritifs salés				
Mini-burger au bœuf	○	☹ 😐 ☺	○	
Navette au saumon	○	☹ 😐 ☺	○	
Samoussa — bœuf ou légumes	○	☹ 😐 ☺	○	
Nem au poulet	○	☹ 😐 ☺	○	
Pastel au thon	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-brochette — poulet ou bœuf	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-wrap	○	☹ 😐 ☺	○	
Tempura de crevettes	○	☹ 😐 ☺	○	
Tartelette végétarienne	○	☹ 😐 ☺	○	
Pastèque braisée — concombre & feta (selon saison)	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-quiche lorraine	○	☹ 😐 ☺	○	
Gambas grillées	○	☹ 😐 ☺	○	
Tenders de poulet	○	☹ 😐 ☺	○	
Sphère de foie gras — en hiver uniquement	○	☹ 😐 ☺	○	
Brochette tomate-mozzarella	○	☹ 😐 ☺	○	

15 · CARNET DE DÉGUSTATION · 4/5

Douceurs & cocktails

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

LE PLAT	GOÛTÉ	J'AIME	JE RETIENS	MES NOTES
Apéritifs sucrés				
Mi-cuit au chocolat — crème fouettée et cacao	○	☹ 😐 ☺	○	
Riz au lait revisité — perles de riz et caramel	○	☹ 😐 ☺	○	
Tiramisu — au spéculoos	○	☹ 😐 ☺	○	
Brochette de fruits — fruits de saison	○	☹ 😐 ☺	○	
Beignet de riz — pané au panko, classique	○	☹ 😐 ☺	○	
Panna cotta — aux fruits rouges	○	☹ 😐 ☺	○	
Verrine de fruits — fruits de saison	○	☹ 😐 ☺	○	
Beignet de riz — pané au panko, à la banane	○	☹ 😐 ☺	○	
Gâteau tôt-fait aux pommes	○	☹ 😐 ☺	○	
Panna cotta — aux fruits exotiques	○	☹ 😐 ☺	○	
Cocktails				
Joséphine Baker	○	☹ 😐 ☺	○	
Bissap	○	☹ 😐 ☺	○	
Mojito	○	☹ 😐 ☺	○	
Rio	○	☹ 😐 ☺	○	
Gingembre	○	☹ 😐 ☺	○	
Virgin Pornstar	○	☹ 😐 ☺	○	
Le M	○	☹ 😐 ☺	○	
Punch aux fruits	○	☹ 😐 ☺	○	
Le G	○	☹ 😐 ☺	○	
Afterglow	○	☹ 😐 ☺	○	

15 · CARNET DE DÉGUSTATION · 5/5

Brunch Signature

1 · Cochez **Goûté**

2 · Cochez un smiley : bof, bien ou j'adore

3 · Cochez **Je retiens** pour votre menu

LE PLAT	GOÛTÉ	J'AIME	JE RETIENS	MES NOTES
Pièces salées, les classiques				
Mini-burger au bœuf	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-burger au saumon — sauce aïoli	○	☹ 😐 ☺	○	
Tartelette — saumon fumé ou crevette, guacamole	○	☹ 😐 ☺	○	
Tartelette végétarienne	○	☹ 😐 ☺	○	
Tempura de crevettes	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-quiche lorraine	○	☹ 😐 ☺	○	
Croque-monsieur	○	☹ 😐 ☺	○	
Plateau de charcuterie	○	☹ 😐 ☺	○	
Salade de pâtes	○	☹ 😐 ☺	○	
Salade coleslaw	○	☹ 😐 ☺	○	
Pièces salées, les signatures				
Pastel au thon	○	☹ 😐 ☺	○	
Samoussa — bœuf ou légumes	○	☹ 😐 ☺	○	
Nem au poulet	○	☹ 😐 ☺	○	
Croquette de patate douce — gambas, coulis mangue, piment d'oiseau	○	☹ 😐 ☺	○	
Croquette de morue — crème de curry vert	○	☹ 😐 ☺	○	
Pièces sucrées				
Tiramisu — au spéculoos	○	☹ 😐 ☺	○	
Brochette de fruits — fruits de saison	○	☹ 😐 ☺	○	
Panna cotta — aux fruits rouges ou exotiques	○	☹ 😐 ☺	○	
Cheesecake aux fruits rouges ou exotiques	○	☹ 😐 ☺	○	
Verrine de fruits de saison	○	☹ 😐 ☺	○	
Animations en direct				
Mini-brochette de bœuf	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-brochette de poulet	○	☹ 😐 ☺	○	
Mini-brochette de banane plantain	○	☹ 😐 ☺	○	
Beignet, compote de pommes	○	☹ 😐 ☺	○	
Crêpe, toppings au choix (Nutella, confiture)	○	☹ 😐 ☺	○	

Le Brunch comprend une base commune (viennoiseries, pancakes, œufs, boissons chaudes et froides) puis 10 pièces au choix.

Ma sélection finale

Formule choisie

Nombre de convives

Mes cocktails / mon vin d'honneur (10 pièces)

Mes plats retenus

Remarques & allergies

Envoyez votre sélection avec votre demande de devis.

Simuler ma réception **Demander mon devis →**



Une mère, quatre filles, *un héritage.*



Mama Lina est née au Congo. Elle a transmis à ses quatre filles ce qui compte le plus à ses yeux : l'attention portée aux autres, le soin donné à chaque plat, et l'idée qu'une table réunit toujours plus qu'un repas.

Aujourd'hui, la cheffe Huguette et ses sœurs font vivre cet héritage à Brunoy, avec **Chez Lina** : un restaurant fusion franco-africain, ouvert en hommage à leur maman.

« Son prénom est devenu notre enseigne. Sa façon de rassembler est devenue notre manière de recevoir. »

La terre

Manioc, banane plantain et épices rappellent les racines de la famille.

Le feu

La braise donne aux plats leur cuisson lente et leur caractère.

La table

Le repas réunit les générations et fait circuler les souvenirs.

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Privatisez Chez Lina

Le restaurant et son extérieur se louent pour tout événement privatisé, avec ou sans prestation Cuillère d'Or ou Chez Lina.

Sur devis

Réserver ou commander | **Appeler · 06 51 19 77 51** | **WhatsApp**

Chez Lina · 29 rue de Montgeron, 91800 Brunoy
Du mardi au vendredi · 11 h 45–14 h 45 et 18 h 45–23 h 45
Samedi · 11 h 45–23 h 45 non-stop · fermé le dimanche et le lundi
www.chezlina.fr · @restaurant.chezlina · restaurant.chezlina@gmail.com



CUILLÈRE D'OR

LE PARADIS DU GOUT

Imaginons votre réception.

Simulez votre budget avec la calculette en ligne (QR), puis demandez votre devis détaillé par e-mail.

Huguette MVUNDA-KILOLA, cheffe

07 83 74 89 71 (appel, SMS, WhatsApp)

contact@cuilleredor.fr

www.cuilleredor.fr · @cuillere.dor

8 allée des Bois, 77240 Vert-Saint-Denis

Entreprise individuelle · SIREN 889 933 800