

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

Sommaire

CATALOGUE 2027 · 2028

VOTRE PARCOURS EN 4 ÉTAPES

1

Choisissez
votre formule
p.05

2

Composez
votre menu
p.06 à 15

3

Estimez
votre budget
p.16

4

Réservez
votre date
p.18

01	La cheffe & la maison	03-04
02	Nos formules de réception	05
03	Service au buffet & au plateau	06
04	Service à l'assiette	07-08
05	Apéritifs salés	09
06	Apéritifs sucrés	10
07	Les cocktails	11
08	Brunch Signature	12-13
09	Barbecue Party	14
10	Chef à domicile	15
11	Grille tarifaire des formules	16
12	Options & services complémentaires	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.



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

Envie de recevoir avec Huguette ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

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.

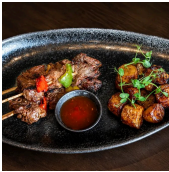
[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

02 · NOS FORMULES

Comment souhaitez-vous recevoir ?

- 01

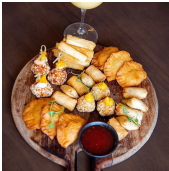


CONVIVIAL & GÉNÉREUX
Service au buffet

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.

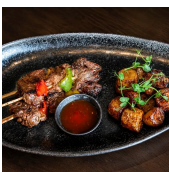
25 €
/personne · dès 50 convives
- 05



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.

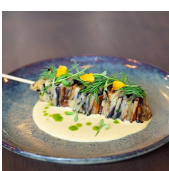
35 €
/personne · dès 50 convives
- 06



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 · 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.16**).

VIANDES (CHOISISSEZ-EN 2)



Brochette de bœuf

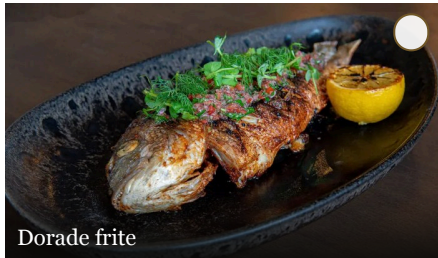


Mouton

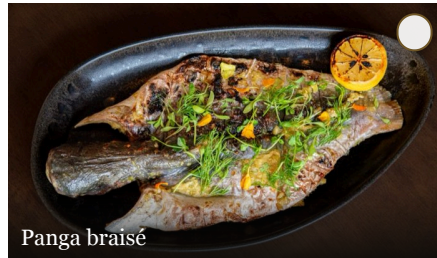


Poulet braisé

POISSONS (CHOISISSEZ-EN 2)



Dorade frite



Panga braisé



Morue

☐ Poisson-chat frit

☐ Capitaine

☐ Bar

ACCOMPAGNEMENTS (CHOISISSEZ-EN 4)



Banane plantain

☐ Riz blanc, riz rouge à la tomate, riz cantonais ou riz au curry

☐ Manioc (kwanga)

☐ Beignet

☐ Attiéké

LÉGUMES (CHOISISSEZ-EN 1)

☐ Épinards en sauce, avec ou sans poisson fumé

☐ Saka-saka / pondu

☐ 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 →](#)

04 · 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



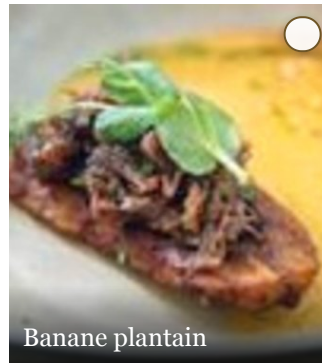
Gambas poêlées

tagliatelles de carotte fumée



Quesadillas au crabe

crème de maïs, polenta croustillante



Banane plantain

sauce trois poivrons, effiloché de bœuf



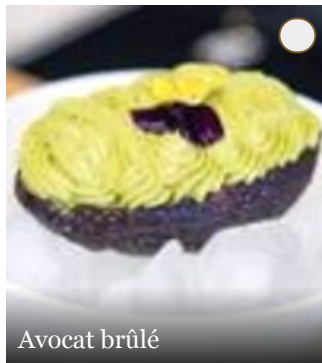
Tartare de saumon

salsa mangue, guacamole



Œuf mollet

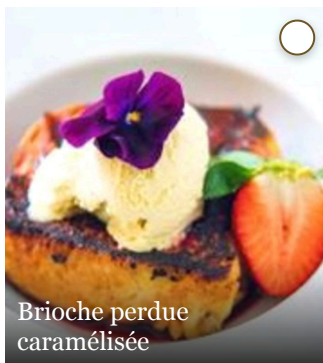
crème de champignons et morilles



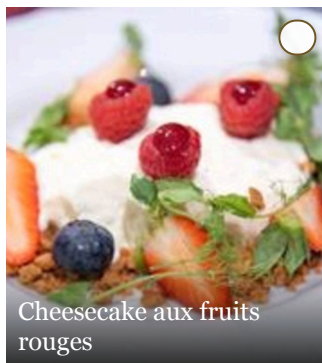
Avocat brûlé

gambas poêlées, crème de guacamole

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

Une formule vous tente ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

04 · LA CARTE

Service à l'assiette, *les plats.*

VIANDES



Côte d'agneau

rôtie aux épices



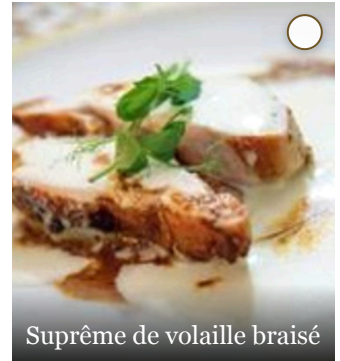
Confit de canard

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

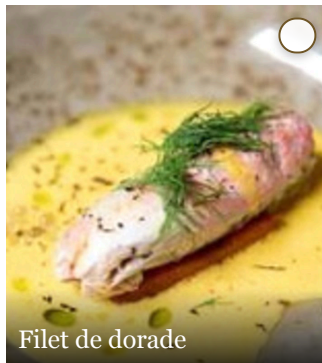
☐ Paleron de bœuf aux épices, cuit 7 heures

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

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.

Thiéb : riz au poisson façon sénégalaise.

Badiane : anis étoilé, épice à la saveur anisée.

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

Une formule vous tente ?

[Simuler ma réception](#)
[Demander mon devis →](#)

05 · LA CARTE

Apéritifs salés.

NOS APÉRITIFS SIGNATURE



AUTRES APÉRITIFS SALÉS



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

*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 →](#)

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.

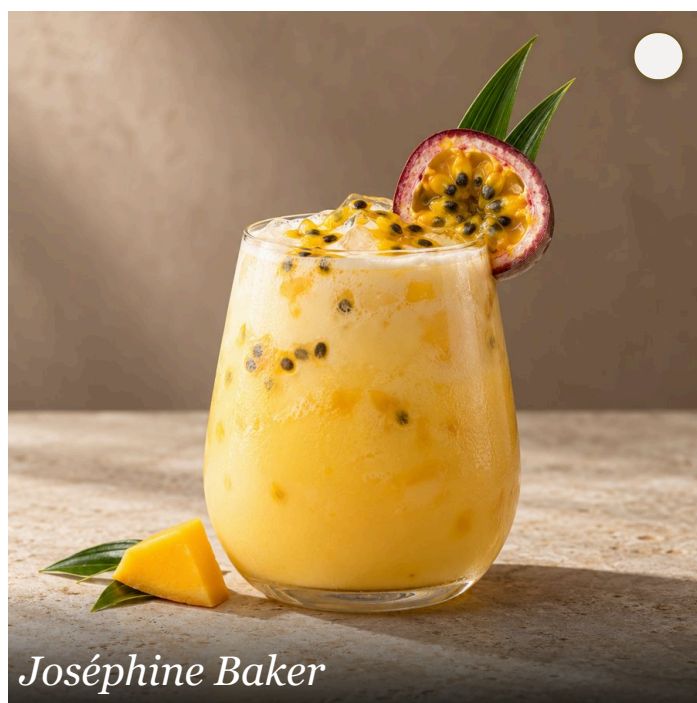
[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

07 · LA CARTE

Les cocktails.

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



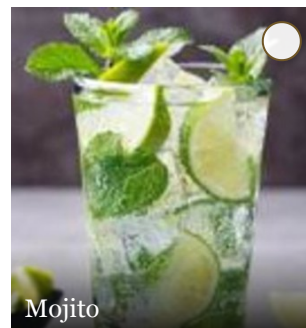
Joséphine Baker

lait de coco, fruit de la passion, mangue



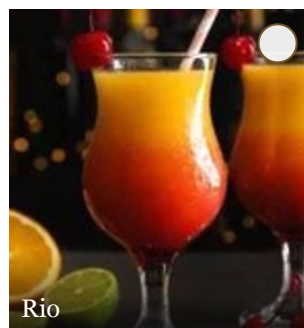
Bissap

fleur d'hibiscus



Mojito

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



Rio

orange, limonade, grenadine, citron vert



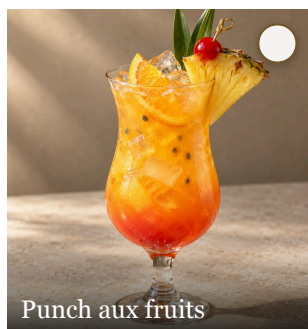
Gingembre

au gingembre



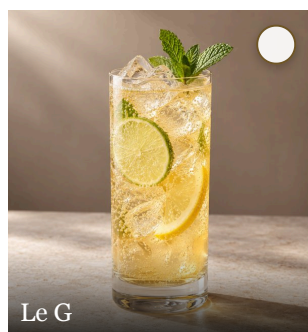
Le M

pamplemousse, cranberry, eau pétillante



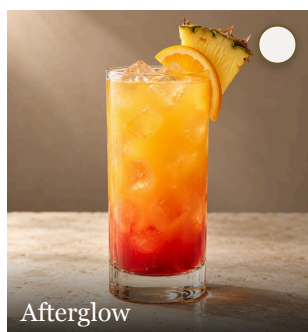
Punch aux fruits

avec ou sans alcool



Le G

ginger beer, citron jaune & vert, menthe



Afterglow

orange, ananas, grenadine



Virgin Pornstar

pomme, passion, vanille, citron vert

En option : 4 cocktails au choix par personne, 5 €/pers. ; au-delà, 10 €/litre (voir Options, [p.17](#)).

Composez votre vin d'honneur.

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

08 · LE LENDEMAIN

Brunch

Signature.

35 € / personne

dès 50 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



Mini-burger au
bœuf

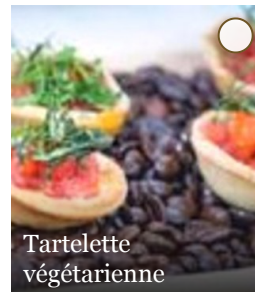


Mini-burger au
saumon

sauce aioli



Tartelette au
curcuma

saumon fumé ou crevette,
guacamole

Tartelette
végétarienne



Tempura de
crevettes



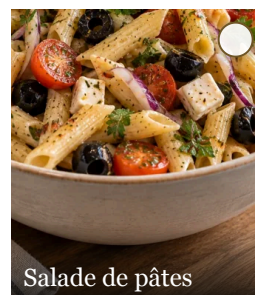
Mini-quiche lorraine



Croque-monsieur



Plateau de
charcuterie



Salade de pâtes

☐ Salade coleslaw

Un brunch pour le lendemain ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

08 · BRUNCH SIGNATURE

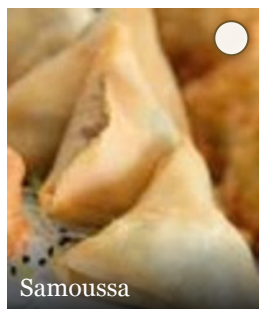
Vos 10 pièces, au choix.

La suite de vos pièces : cochez vos favorites.

PIÈCES SALÉES — SIGNATURES

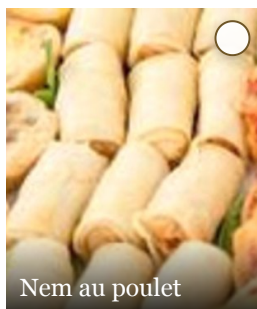


Pastel au thon



Samoussa

bœuf ou légumes

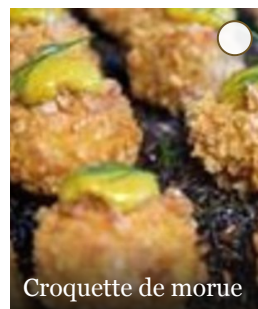


Nem au poulet



Croquette de patate douce

gambas, coulis mangue, piment d'oiseau



Croquette de morue

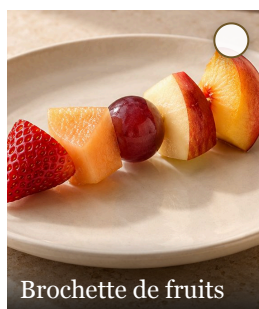
crème de curry vert

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)

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

Un brunch pour le lendemain ?

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

09 · 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

Grillades

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

Salades

Pickles · tomate-mozzarella

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



10 · CHEF À DOMICILE

L'art de recevoir, *clé en main.*



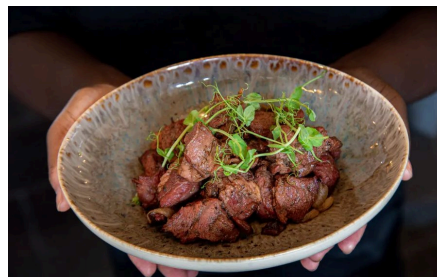
Vous recevez chez vous, nous nous occupons de tout. La cheffe Huguette et son équipe apportent la cuisine, la vaisselle, le nappage et le service, avec l'exigence d'une belle table d'hôtel ou de restaurant haut de gamme. Vous n'avez plus qu'à profiter de vos invités.

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



11 · TARIFS

Grille tarifaire des formules.

Prix par adulte, service compris. Non compris : boissons, dressage, vaisselle, matériel, options et déplacement.

1 Comptez vos convives

ADULTES	+	ENFANTS	+	PRESTATAIRES	=	TOTAL CONVIVES
...		...		...		...

2 Repérez votre prix par adulte

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 €

3 Ajoutez enfants et prestataires

Enfant, 5 à 12 ans

Même menu que les convives, vin d'honneur compris.
Service à l'assiette : un plat enfant au choix (poulet braisé, tenders ou lasagnes).

25 €

Prestataire

Photographe, DJ, wedding planner... Même menu que les convives. Service à l'assiette : poulet braisé.

30 €

4 Ajustez avec les options

Vin d'honneur

10 pièces au choix, en plus du repas. 4 cocktails : +5 €

+ 5 €

Viande ou poisson en plus

au buffet, plateau ou assiette

+ 5 €

Entrée ou dessert en plus

service à l'assiette. Avocat surprise sur glace carbonique : 8 €/pers. au lieu de 5 € (soit + 3 €)

+ 5 €

+ Formules à tarif unique

Cocktail dînatoire

25 €

Ou vin d'honneur seul : 10 pièces, sans repas. Dès 50 convives. 4 cocktails : +5 €.

Brunch Signature

35 €

Base commune + 10 pièces. Dès 50 convives.

Barbecue Party

60 €

Grillades et animations en direct. Voir p.14.

Chef à domicile

dès 95 €

Tout compris, dès 12 couverts. Voir p.15.

Exemple : 180 adultes + 15 enfants + 5 prestataires, service au buffet (palier 200 à 349) : **7 725 €**, hors options et déplacement.

Prix par personne, en €. Matériel, boissons, vaisselle et déplacement : voir Options, [p.17](#).

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

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

12 · 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

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

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

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

Kit Complet 3 assiettes, verres eau, vin et champagne, couverts	10 €/kit
Serviette en tissu	2 €/pers.



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

[Simuler ma réception](#)

[Demander mon devis →](#)

13 · RÉSERVATION & PAIEMENT

Réserver & régler.

1

Votre simulation

Estimez votre budget avec la calculatrice 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 %

À la signature du devis

70 %

Deux mois avant l'événement

100 %

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 avec service ; 50 pour le vin d'honneur seul ou le Brunch seul ; 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 →

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 →](#)

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
<i>Viandes</i>				
Brochette de bœuf	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Mouton	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Poulet braisé	☐	☐ ☐ ☐	☐	
<i>Poissons</i>				
Dorade frite	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Panga braisé	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Morue	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Poisson-chat frit	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Capitaine	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Bar	☐	☐ ☐ ☐	☐	
<i>Accompagnements</i>				
Banane plantain	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Riz blanc, riz rouge à la tomate, riz cantonais ou riz au curry	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Manioc (kwanga)	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Beignet	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Attiéké	☐	☐ ☐ ☐	☐	
<i>Légumes</i>				
Épinards en sauce, avec ou sans poisson fumé	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Saka-saka / pondu	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Légumes de saison	☐	☐ ☐ ☐	☐	

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
<i>Entrées</i>				
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	☐	☐ ☐ ☐	☐	
<i>Viandes</i>				
Côte d'agneau — rôtie aux épices	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Confit de canard — laqué au miel	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Souris d'agneau — cajun caramélisé	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Suprême de volaille braisé — sauce poulet	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Carré de veau — croûte d'herbes et pistaches	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Filet de bœuf, sauce chimichurri	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Paleron de bœuf aux épices, cuit 7 heures	☐	☐ ☐ ☐	☐	
<i>Poissons</i>				
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	☐	☐ ☐ ☐	☐	
<i>Desserts</i>				
Brioche perdue caramélisée — passion, crème rose, pistaches	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Cheesecake aux fruits rouges — et son coulis	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Panna cotta aux fruits rouges	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Panna cotta aux fruits exotiques	☐	☐ ☐ ☐	☐	

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
<i>Nos apéritifs signature</i>				
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 au curcuma — 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	☐	☐ ☐ ☐	☐	

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	☐	☐ ☐ ☐	☐	

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
<i>Pièces salées, les classiques</i>				
Mini-burger au bœuf	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Mini-burger au saumon — sauce aïoli	☐	☐ ☐ ☐	☐	
Tartelette au curcuma — 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 privé, 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

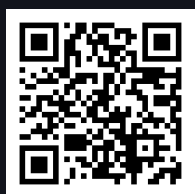
Samedi · 11 h 45–23 h 45 non-stop · fermé le dimanche et le lundi

www.chezlina.fr · @restaurant.chezlina · restaurant.chezlina@gmail.com



CUILLÈRE D'OR

LE PARADIS DU GOUT



Imaginons votre réception.

Simulez votre budget avec la calculatrice 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](https://www.instagram.com/cuillere.dor)

8 allée des Bois, 77240 Vert-Saint-Denis

Entreprise individuelle · SIREN 889 933 800