

O VINIVINI

offre CONVIVIALE

2025

Prestation avec animation



Certifié par



**petit
futé**

PIECES COCKTAILS

LES 9 PIECES

LES PIECES APERITIVES PAR PERS.....

VIANDE

- +Nem au poulet, mayonnaise épicée
- +Wonton au pua'a (porc) et veau, jus de pua'a

POISSON

- +Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- +Sashimi de thon (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)

VEGETARIEN

- +Guacamole avocat - mangue, ipo (pain au lait de coco)
- +Samoussa aux légumes, sauce aigre douce maison

3 animations culinaires

- +Brochette de bœuf au BBQ japonais
- +Brochette de gambas à la plancha
- +Oeuf tempura, au coeur coulant

LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L /4pers.)
- +San Pellegrino (1L /4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.)
- +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)

Compris.

Livraison et mise en place des pièces cocktails sur le lieu de réception (VAR).
Animation, montage des pièces cocktails lors de la prestation.
Nettoyage du matériel après prestation.
Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger.
Serviettes, assiettes, verreries et couverts.
Mange debout et nappes.

< 30 pers. : forfait de 1 998€ TTC
31 à 60 pers. : 65€60 / pers. TTC
61 à 90 pers. : 64€60 / pers. TTC
91 à 120 pers. : 63€60 / pers. TTC
+ de 120 pers. : 62€60 / pers. TTC



pièces cocktails 1/3

PIECES COCKTAILS

LES 12 PIECES

LES PIECES APERITIVES PAR PERS.....

VIANDE

- +Nem au poulet, mayonnaise épicée
- +Wonton au pua'a (porc) et veau, jus de pua'a
- +Mini burger au boeuf fumé, sauce BBQ tahitienne

POISSON

- +Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- +Sashimi de thon (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)
- +Saumon fumé maison, galette de banane plantain

VEGETARIEN

- +Guacamole avocat - mangue, ipo (pain au lait de coco)
- +Samoussa aux légumes, sauce aigre douce maison
- +Chao pao aux légumes - haricots rouges, mayonnaise à l'ail

3 animations culinaires

- +Brochette de bœuf au BBQ japonais
- +Brochette de gambas à la plancha
- +Oeuf tempura, au coeur coulant

LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L /4pers.)
- +San Pellegrino (1L /4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.)
- +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)

Compris.

Livraison et mise en place des pièces cocktails sur le lieu de réception (VAR).
Animation, montage des pièces cocktails lors de la prestation.
Nettoyage du matériel après prestation.
Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger.
Serviettes, assiettes, verreries et couverts.
Mange debout et nappes.

< 30 pers. : forfait de 2 664€ TTC
31 à 60 pers. : 87€80 / pers. TTC
61 à 90 pers. : 86€80 / pers. TTC
91 à 120 pers. : 85€80 / pers. TTC
+ de 120 pers. : 84€80 / pers. TTC



pièces cocktails 2/3

PIECES COCKTAILS

LES 15 PIECES

LES PIECES APERITIVES PAR PERS.....

VIANDE

- +Nem au poulet, mayonnaise épicée
- +Wonton au pua'a (porc) et veau, jus de pua'a
- +Mini burger au boeuf fumé, sauce BBQ tahitienne

POISSON

- +Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- +Sashimi de thon (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)
- +Saumon fumé maison, galette de banane plantain

VEGETARIEN

- +Guacamole avocat - mangue, ipo (pain au lait de coco)
- +Samoussa aux légumes, sauce aigre douce maison
- +Chao pao aux légumes - haricots rouges, mayonnaise à l'ail

DESSERT

- +Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- +Pai à l'ananas (tourte)
- +Salade de fruits exotiques

3 animations culinaires

- +Brochette de bœuf au BBQ japonais
- +Brochette de gambas à la plancha
- +Oeuf tempura, au coeur coulant

LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L /4pers.)
- +San Pellegrino (1L /4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.)
- +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)

Compris.

Livraison et mise en place des pièces cocktails sur le lieu de réception (VAR).

Animation, montage des pièces cocktails lors de la prestation.

Nettoyage du matériel après prestation.

Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger.

Serviettes, assiettes, verreries et couverts.

Mange debout et nappes.

< 30 pers. : forfait de 3 330€ TTC

31 à 60 pers. : 110€ / pers. TTC

61 à 90 pers. : 109€ / pers. TTC

91 à 120 pers. : 108€ / pers. TTC

+ de 120 pers. : 107€ / pers. TTC



pièces cocktails 3/3

BUFFET CLASSIQUE

A COMPOSER

LES PLATS (au choix).....

PORC

- +Pu'a sauce huitre (daube de porc aux champignons)
- +Pua'a rôti au BBQ

VOLAILLE

- +Poulet fafa (volaille aux épinards et lait de coco)
- +Poulet croustillant, sauce citronnée

CANARD

- +Canard laqué à la tahitienne
- +Filet de cannette à la plancha

AGNEAU

- +Keukeu (daube d'agneau au lait de coco)
- +Agneau au fumoir géant

BOEUF

- +Boeuf braisé aux oignons sauce aigre douce
- +Tataki de boeuf à la plancha

POISSONS

- +Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- +Poisson cru à la chinoise (thon, crudités, vinaigrette ail et gingembre)
- +Sashimi de thon (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)
- +Poivron farci de pêche du jour
- +Haura cuit à la plancha (espadon)
- +Crevettes au curry et lait de coco

LES ACCOMPAGNEMENTS (au choix).....

- +Riz au beurre persillé à l'ail
- +Riz sauté aux légumes
- +Gratin de patate douce
- +Patate douce en papillote
- +Galette de banane plantain
- +Gratin de manioc ou igname (selon arrivage)
- +Wok de légumes
- +Nouilles de blé sautés aux légumes



buffet classique 1/2

LES DESSERTS (au choix).....

- +Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- +Po'e mautini (manioc, courge, lait de coco)
- +Retia (manioc, lait de coco, vanille)
- +Crêpe banane (manioc, banane, rhum et vanille)
- +Salade de fruits exotiques
- +Pai à l'ananas (tourte entière pour 10 pers.)

LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L /4pers.)
- +San Pellegrino (1L /4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.)
- +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)

Compris.

Livraison et mise en place du buffet sur le lieu de réception (VAR).
Animation coupe et cuisson selon les plats choisis.
4h de prestation.
Lpo (pain au lait de coco).
Nettoyage du matériel après prestation.
Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger.
Serviettes, assiettes, verreries et couverts.
Mange debout et nappes.

1 plat + 1 accompagnement + 1 dessert

< 100 pers. : forfait de 2 550€ TTC
101 à 200 pers. : 24€50 / pers. TTC
+ de 200 pers. : 23€50 / pers. TTC

2 plats + 2 accompagnements + 2 desserts

< 50 pers. : forfait de 2 532€50 TTC
51 à 100 pers. : 49€65 / pers. TTC
101 à 150 pers. : 48€65 / pers. TTC
+ de 150 pers. : 47€65 /pers. TTC

4 plats + 4 accompagnements + 4 desserts

< 30 pers. : forfait de 3 039€ TTC
31 à 60 pers. : 100€30/ pers. TTC
61 à 90 pers. : 99€30/ pers. TTC
91 à 120 pers. : 98€30/ pers. TTC
+ de 120 pers. : 97€30 / pers. TTC



buffet classique 2/2

BUFFET PRESTIGE

A COMPOSER

LES PLATS (au choix).....

PORC

- +Pu'a sauce huitre (daube de porc aux champignons)
- +Pua'a rôti
- +Pua'a choux (daube de porc aux choux, carottes, champignons)
- +Pua'a au taro (porc sauté)

VOLAILLE

- +Poulet fafa (volaille aux épinards et lait de coco)
- +Poulet rôti
- +Poulet croustillant, sauce citronnée
- +Poulet au gingembre (volaille cuite au bouillon, gingembre et ail)

CANARD

- +Canard laqué à la tahitienne
- +Canard rôti à l'orange
- +Filet de cannette au miel

AGNEAU

- +Keukeu (daube d'agneau au lait de coco, citron, gingembre)
- +Agneau au curry et lait de coco
- +Agneau au fumoir géant

BOEUF

- +Boeuf braisé aux oignons sauce aigre douce
- +Boeuf braisé aux légumes
- +Tataki de boeuf

POISSON

- +Poisson cru à la tahitienne (thon rouge, crudités, lait de coco, citron)
- +Poisson cru à la chinoise (thon rouge, crudités, vinaigrette ail et gingembre)
- +Sashimi de thon rouge (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)
- +Carpaccio de pêche du jour
- +Chaud-froid de pêche du jour (mi-cuit à l'huile d'olive chaude)
- +Poulpe au curry et lait de coco
- +Poivron farci de pêche du jour
- +Mahi Mahi snacké (Dorade coryphène)
- +Crevettes au curry et lait de coco
- +Langoustine grillées

buffet prestige 1/3

LES ACCOMPAGNEMENTS (au choix).....

- +Riz au beurre persillé à l'ail
- +Riz sauté aux légumes
- +Riz cantonnais poisson salé
- +Gratin de patate douce
- +Patate douce en papillote
- +Frites de patate douce
- +Frites de banane plantain
- +Galette de banane plantain
- +Gratin de manioc ou igname (selon arrivage)
- +Wok de légumes
- +Nouilles de blé sautés aux légumes

LES DESSERTS (au choix).....

- +Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- +Po'e mautini (manioc, courge, lait de coco)
- +Retia (manioc, lait de coco, vanille)
- +Crêpe banane (manioc, banane, rhum et vanille)
- +Salade de fruits exotiques
- +Pai à l'ananas (tourte entière pour 10 pers.)
- +Ananas flambée au rhum et vanille
- +Banane flambée au rhum et vanille
- +Baba au rhum arrangé vanille-café-orange
- +Cookie noix de coco et chocolat

LES BOISSONS (sup. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L /4pers.)
- +San Pellegrino (1L /4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.)
- +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)



buffet prestige 2/3



Compris.

Livraison et mise en place du buffet sur le lieu de réception (VAR).
Animation coupe et cuisson selon les plats choisis.
4h de prestation.
Ipo (pain au lait de coco).
Nettoyage du matériel après prestation.
Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger.
Serviettes, assiettes, verreries et couverts.
Mange debout et nappes.

2 plats + 2 accompagnements + 2 desserts

< 50 pers. : forfait de 2 637€50 TTC
51 à 100 pers. : 51€75 / pers. TTC
101 à 150 pers. : 50€75 / pers. TTC
+ de 150 pers. : 49€75 /pers. TTC

4 plats + 4 accompagnements + 4 desserts

< 50 pers. : forfait de 5 275€ TTC
51 à 100 pers. : 104€50 / pers. TTC
101 à 150 pers. : 103€50 / pers. TTC
+ de 150 pers. : 102€50 /pers. TTC

8 plats + 8 accompagnements + 8 desserts

< 30 pers. : forfait de 6 330€ TTC
31 à 60 pers. : 210€/ pers. TTC
61 à 90 pers. : 209€/ pers. TTC
91 à 120 pers. : 208€/ pers. TTC
+ de 120 pers. : 207€ / pers. TTC

buffet prestige 3/3



NOUS CONTACTER

04 83 11 68 11

contact@ovinivini.com

9 rue Frédéric Mireur - 83300 Draguignan



www.ovinivini.com

Ne pas jeter sur la voie publique