

O VINIVINI

offre TO GO

2025

Prestation à emporter



Certifié par

Votre artisan est annoncé dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault&Millau

PACA - CORSE

2023 - 2024



Votre artisan est annoncé dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault&Millau

PACA - CORSE

2024 - 2025



Votre artisan est annoncé dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault&Millau

PACA - CORSE

2025 - 2026



**petit
futé**

Plateaux repas

FRANCO - POLYNESIEN

MENU MER.....

- + Rillettes de pêche du jour, pain au lait de coco
- + Poivron farci pêche du jour, sauce BBQ tahitienne, riz
- + Pai (tourte) à l'ananas
- + Eau plate ou gazeuse (50cl)
- + Kit couvert jetable

MENU TERRE.....

- + Cromesquis de pua'a (porc) rôti, jus de pua'a
- + Pua'a sauce huitre (daube de porc aux champignons), riz
- + Pai (tourte) à l'ananas
- + Eau plate ou gazeuse (50cl)
- + Kit couvert jetable

MENU VEGETARIEN.....

- + Samoussa aux légumes, sauce vierge
- + Chili végétarien revisité au lait de coco, riz
- + Pai (tourte) à l'ananas
- + Eau plate ou gazeuse (50cl)
- + Kit couvert jetable



Uniquement à l'emporter.

Livraison (devis sur demande).

< 30 pers. : forfait de 933€70 TTC

31 à 60 pers. : 30€10 / pers. TTC

61 à 90 pers. : 29€10 / pers. TTC

+ de 90 pers. : 28€10 /pers. TTC

plateaux repas 1/2

Plateaux repas

100 % POLYNESIEN

MENU MER.....

- + Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- + Sashimi de thon, riz (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)
- + Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- + Eau plate ou gazeuse (50cl)
- + Kit couvert jetable

MENU TERRE.....

- + Pua'a rôti sauce BBQ tahitienne
- + Poulet croustillant, sauce citronnée, riz
- + Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- + Eau plate ou gazeuse (50cl)
- + Kit couvert jetable

MENU VEGETARIEN.....

- + Chao pao aux légumes et haricots rouges
- + Chao mein aux légumes (nouilles de blés sautées)
- + Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- + Eau plate ou gazeuse (50cl)
- + Kit couvert jetable



Uniquement à l'emporter.

Livraison (devis sur demande).

< 30 pers. : forfait de 965€30 TTC

31 à 60 pers. : 31€10 / pers. TTC

61 à 90 pers. : 30€10 / pers. TTC

+ de 90 pers. : 29€10 /pers. TTC

plateaux repas 2/2

PIECES COCKTAILS

LES 6 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

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)



Uniquement à l'emporter.

Livraison (devis sur demande).

- < 30 pers. : forfait de 855€ TTC
- 31 à 60 pers. : 27€50 / pers. TTC
- 61 à 90 pers. : 26€50 / pers. TTC
- 91 à 120 pers. : 25€50 /pers. TTC
- + de 120 pers. : 24€50 / pers. TTC

pièces cocktails 1/3

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
- +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

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)



Uniquement à l'emporter.

Livraison (devis sur demande).

- < 30 pers. : forfait de 1 290€ TTC
- 31 à 60 pers. : 42€ / pers. TTC
- 61 à 90 pers. : 41€ / pers. TTC
- 91 à 120 pers. : 40€ / pers. TTC
- + de 120 pers. : 39€ / pers. TTC

pièces cocktails 2/3

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

DESSERT

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

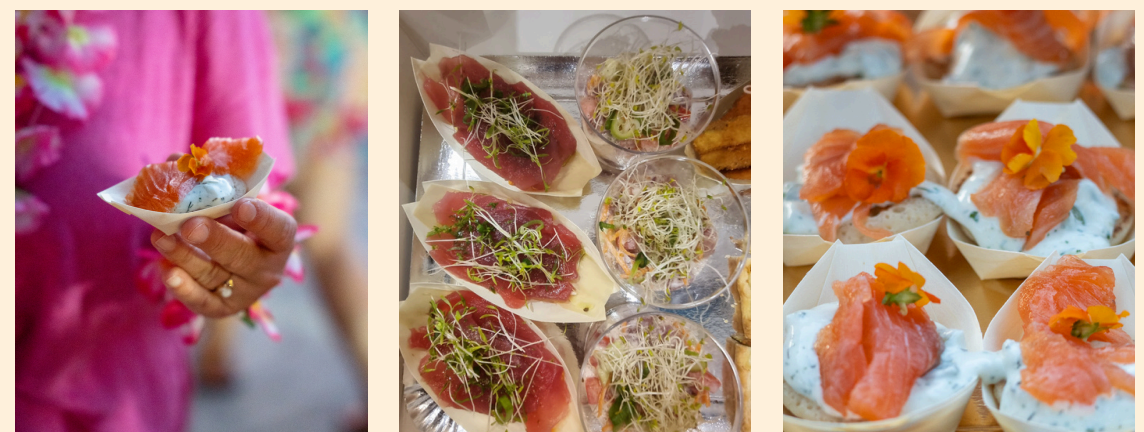
LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +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)

Uniquement à l'emporter.

Livraison (devis sur demande).

- < 30 pers. : forfait de 1710€ TTC
- 31 à 60 pers. : 56€ / pers. TTC
- 61 à 90 pers. : 55€ / pers. TTC
- 91 à 120 pers. : 54€ / pers. TTC
- + de 120 pers. : 53€ / pers. TTC



pièces cocktails 3/3

BUFFET

A COMPOSER

LES PLATS (au choix).....

PORC (13€ / pers.)

- +Pu'a sauce huitre (daube de porc aux champignons)
- +Pua'a choux (daube de porc aux choux et carottes)

VOLAILLE (13€ / pers.)

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

CANARD (14€ / pers.)

- +Canard laqué à la tahitienne
- +Canard à l'orange

AGNEAU (15€ / pers.)

- +Keukeu (daube d'agneau au lait de coco)
- +Agneau coco curry (sauté d'agneau coco-curry, pomme de terre, carotte, citron)

BOEUF (16€ / pers.)

- +Boeuf braisé aux oignons sauce aigre douce
- +Boeuf braisé aux légumes

POISSON (16€ / pers.)

- +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 (pêche du jour, sauce BBQ tahitienne)

LES ACCOMPAGNEMENTS (au choix) (4€ / pers)

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

LES DESSERTS (au choix) (5€ / pers)

- +Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- +Po'e mautini (manioc, courge, lait de coco)
- +Pai à l'ananas (tourte entière pour 10)
- +Salade de fruits exotiques

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)

buffet à composer 1/2



Uniquement à l'emporter.

Livraison (devis sur demande).

ATTENTION: TOUS LES CHOIX DE PLAT, D'ACCOMPAGNEMENT ET DESSERT SONT LES MÊMES POUR TOUS LES CONVIVES.

A PARTIR DE 10 PERSONNES MINIMUM.

1 plat + 1 accompagnement + 1 dessert

ex: Pu'a sauce huitre + riz sauté aux légumes + po'e
(13+4+5)*10 = 220€

2 plats + 2 accompagnements + 2 desserts

ex: Pu'a sauce huitre + poisson cru à la tahitienne
+ riz sauté aux légumes + gratin de manioc
+ po'e + pai
(13+16+4+4+5+5)*10 = 470€

3 plats + 3 accompagnements + 3 desserts

idem

buffet à composer 2/2



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