

AFRO BOX A COMPOSER POUR TES ÉVÉNEMENTS

minimum 10 pcs par choix

AFRO SALÉS

Fataya*	1,80€
Banana balls	1,80€
Afro Burger*	3,80€
Hot dog poulet yassa	3,5€

(*poulet, poisson, boeuf ou vg)

Cake Jambon, poulet ou légumes	1,20€
Pizza Jambon fromage ou VG	1,20€
Navette garnie Thon ou morue	0,90€
Chou ti-nain/morue	3,20€
Piz'manioc poisson fumé	1,90€

AFRO SUCRÉS

Beignet à l'africaine lot de 4	2€
Muffins Fruit, chocolat ou nature	1,20€
Cookies Cacahuète, filibo...	1,50€
Cinnamon rolls	1,70€

Cassave fourrée*	1,90€
Gaufre garnie*	2,50€
Crêpes*	1,90€
Brochettes de fruits	1,80€

*pâte à tartiner, sucre, miel, confiture, nature

BOISSONS 1L

Thé glacé plante du jardin local	5€
Jus péyi fruits de saison	6€*

Chocolat communion à base de boisson végétale	12€
Thé chaud plante du jardin local	5€

*tarif dégressif à partir de 3L

*La majorité de la production est réalisée avec de la farine semi-complète
ou locale, des produits frais et issus de l'agriculture biologique*

NOS AFRO FORMULES

PETIT DÉJEUNER 25€

Gaufre ti-nain/morue

Croque Manioc Jambon ou VG

Brioche perdue

Pancakes saveurs locales

Thé ou chocolat chaud 25cl

Jus péyi 25cl

DRUNCH 30€

Afrîles Bowl

fataya, banana balls, salade fraîcheur, poulet cococané

Cook'îles cookie surmontée d'une chantilly groseille

Jus péyi ou Thé glacé

BRUNCH 35€

Gaufre burger*

poulet yassa

Chou ti-nain/morue

Fataya Végétarien

Brochette d'alloco

Beignet à l'africaine

Brioche roulée

pâte à tartiner ou confiture

Salade de fruits

au siwo péyi

Jus péyi 25cl

AFRO APERO 40€

Banana balls x10

Fataya x10

Poulet miel gingembre x10

Beignet de poisson x10

Chips de légumes pays

Beignet dougoub x30

SUP/PERS 6€

**Pain au beurre et
chocolat végétal**

Afrîles

Le bien-être à porter en bouche

PLATS

- Afrîles Burger** (VG, Poulet, Poisson ou Boeuf) **14€**
Burger, frites de patate douce, pikliz
- Yassa Bowl** (VG, Poulet ou Poisson) **15,5€**
Riz semi-complet, salade de légumes, crudités
- Mafé Bowl** (VG, Boeuf ou Poisson) **16€**
Semoule semi-complète, salade de légumes, crudités
- Suggestion de la semaine** **16,5€**

DESSERTS

- Beignet dougoub x4** **2€**
A base de farine semi-complète
- Thiakry revisité** **5,50€**
Crème dessert à la semoule de mil
- Crème cacahuète au seamoss*** **5€**
*algue marine
- Salade de fruits** **4€**
au siwo péyi by Afrîles

AFRO SUGGESTION

- Attiéké** **5€**
- Allocos** **4€**
- Fataya x3** **5€**
- Afro salade** **8€**

BOISSONS 33cl

- Jus de fruits** **3,5€**
Locaux de saison
- Jus de groseille** **3,5€**
Bissap
- Jus de baobab** **3,7€**
- Thé glacé** **3€**
- Bière BAM** **4,5€**
Blonde, Mwen, Minette

La majorité de la production est réalisée avec de la farine semi-complète ou locale, des produits frais et issus de l'agriculture biologique