



Les Packs Fêtes FESTAFRIKA

**Savourez, le temps d'un repas,
l'alchimie magique d'une soirée
exotique chez vous**

Présentation générale

- **Cette fois, n'allez pas au restaurant ! Savourez, le temps d'une soirée, l'alchimie magique d'une soirée exotique chez vous ...**
- **Le Pack Fête Festafrika vous permet de préparer chez vous en un tour de main, efficacement et sans stress, une soirée exotique avec des mets, une ambiance et un décor « venus d'ailleurs ».**
- **Il est vendu en format numérique prêt à utiliser.**




www.festafrika.com

De formidables ressources à utiliser

- **Explorer chez vous des saveurs exotiques ainsi que des alchimies venues d'ailleurs et voyager le temps d'une soirée, c'est possible sans stress avec les Packs fêtes de Festafrika.**

- **Ouvrez le fichier du pack. Imprimez le. Lisez attentivement les instructions qui vous sont données.**
- **Laissez vous guider par les instructions et recommandations à suivre scrupuleusement.**

www.festafrika.com

 CONTENU ET MODE D'EMPLOI DU PACK		
N°	DOCUMENT CONCERNE	POUR QUOI FAIRE ?
1	Invitation et carton réponse	A envoyer à l'invité(e) si vous prévoyez de le/la contacter par courrier postal ou fax.
2	Les éléments du repas	Y figurent le menu que nous vous proposons ainsi que quelques idées de décoration.
3	Panorama des préparatifs	Après des conseils généraux, ce document dresse un panorama des divers volets des préparatifs de votre repas (organisation générale).
4	Liste des courses et diligences	C'est le chronogramme d'exécution des divers volets des préparatifs. (mesures et diligences avec mention de la date d'exécution au plus tard).
5	Recettes liées au repas	Les diverses recettes liées au repas vous sont expliquées. Suivez les instructions et vous devriez bien vous en tirer.
6	Menu(s) pour la table	A mettre sur la table où le repas sera servi.
7	Programme de l'animation du repas	Il vous propose divers éléments d'animation et informations à utiliser pour animer le repas.
8	Diplôme(s) humoristique(s)	A délivrer à la fin du repas (par ex. le cordon bleu du jour etc.).
9	Souvenir du repas pour l'hôte/sse	Pour « immortaliser » les moments passés. Document à dédicacer et signer par l'invité(e). Un espace est prévu pour une photo.
10	Souvenir(s) du repas pour l'invité(e)	A emporter par l'invité(e).
11	Carte de remerciements de l'invité(e)	A envoyer à l'invité(e) pour le/la remercier de sa présence au repas.



© www.festafrika.com

Gain de temps et efficacité



- Le chronogramme des préparatifs, les recettes à exécuter, la liste des courses à faire, la fiche pour l'animation du repas, des suggestions pour la musique et bien d'autres documents vous facilitent la préparation et l'animation de votre repas**

www.festafrika.com

AVOCAT AUX CREVETTES MAYONNAISE				
Catégorie	Nombre de parts	Réalisation	⌚ Préparation	⌚ Cuisson
Recette « Découverte »	2 personnes	Facile	30 minutes	
				
Ingrédients nécessaires		Préparation		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 gros avocat bien mûr - 4 crevettes par personne - 1 cuillerée à soupe de beurre 		<ul style="list-style-type: none"> ⌚ Faire revenir les crevettes dans le beurre à feu vif pendant une dizaine de minutes. Laisser les refroidir. Pendant ce temps, préparer une sauce mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre, l'huile et le jus d'un citron ou utiliser de la mayonnaise prête. Y ajouter la purée de tomates et quelques gouttes de <i>tabasco</i> (facultatif). 		
Sauce : <ul style="list-style-type: none"> - 1 jaune d'œuf - 1 cuillerée à soupe de moutarde - 10 cuillerées à soupe d'huile - 1 citron - 1 cuillerée à café de purée de tomates (facultatif) - quelques gouttes de <i>tabasco</i> - sel, poivre 		<ul style="list-style-type: none"> ⌚ Bien enduire les crevettes de ce mélange. ⌚ Laver l'avocat. Le couper en deux dans le sens de la longueur et lui enlever le noyau. Tapisser le fond avec les crevettes et mettre au frais. ⌚ Servir bien frais avec le surplus de sauce à part. 		
© www.festafrika.com				

La prise en compte de votre environnement



- **Si vous vivez dans un pays occidental où tous les produits exotiques ne se trouvent pas nécessairement partout, vous constaterez néanmoins que bon nombre des recettes proposées incluent des produits susceptibles d'être facilement trouvés dans le rayon « produits exotiques » des supermarchés.**

www.festafrika.com

La prise en compte de votre degré d'expérience en matière de cuisine exotique



Manger « exotique » peut être une expérience magnifique ou un cauchemar selon la manière dont vous vous y prenez.

Il ne faut ni sous-estimer ni surestimer le pas à faire dans la découverte gustative ou la réalisation des recettes. Nos packs tiennent compte de ces facteurs et vous proposent un classement des mets exotiques/ africains en conséquence.

www.festafrika.com

La prise en compte de votre degré d'expérience en matière de cuisine exotique



- **Vous êtes novice et vos convives n'y connaissent rien", peut-être n'avez-vous même jamais entendu parler de cuisine africaine ou exotique ?**
- **Les *Menus Découverte*, incluant des mets avec des produits exotiques faciles à d'accès au niveau gustatif et aisés à réaliser, sont faits pour vous (ici quenelles de patates douces).**



www.festafrika.com

La prise en compte de votre degré d'expérience en matière de cuisine exotique

Vous ou vos convives avez déjà goûté des mets africains ou exotiques?

Les *Menus Amateurs*, incluant des mets pour des palais déjà "avertis" mais tout de même assez aisés à réaliser, sont ceux qui vous conviennent (ici poulet yassa riz nature).



www.festafrika.com

La prise en compte de votre degré d'expérience en matière de cuisine exotique

- **Enfin pour ceux et celles qui connaissent bien ou très bien les mets africains ou exotiques, destination *Menus Connaisseurs* (exemple ici : poulet sauce d'arachide avec plantains murs frits).**

www.festafrika.com



Utilisez les Packs Fêtes Festafrika à votre avantage ...



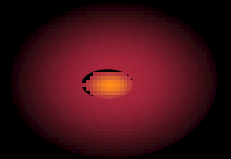
Vous êtes nombreux à pouvoir utiliser les Packs Fêtes de Festafrika et dans diverses circonstances

Avec la magie des senteurs, saveurs et ambiances « d'ailleurs », un repas exotique peut être une occasion privilégiée pour :

- nouer de nouvelles relations d'affaires,**
- accélérer une relation sentimentale naissante qui tarde à prendre son envol,**

www.festafrika.com

Utilisez les Packs Fêtes Festafrika à votre avantage ...



- récupérer son ex,
- réchauffer des relations familiales ou amicales devenues un peu distantes,
- fêter des évènements aussi divers que le départ à la retraite d'un collègue, un anniversaire, la Saint Valentin, la fête des mères etc.

www.festafrika.com

Le mot de la fin



Un repas sortant de l'ordinaire.

Les Packs fêtes de Festafrica vous permettent de sortir du train-train festif habituel de vos repas, en arrivant en outre frais et dispos, pour vous consacrer comme il se doit à vos convives.

A un click de souris de votre ordinateur.

Vous payez le pack, vous le téléchargez quelques minutes après, vous l'imprimez et vous pouvez faire fi du compte à rebours...

www.festafrika.com

Les diverses catégories de packs



Les Packs Fête sont classés selon le niveau d'expérience culinaire et les préférences gustatives.

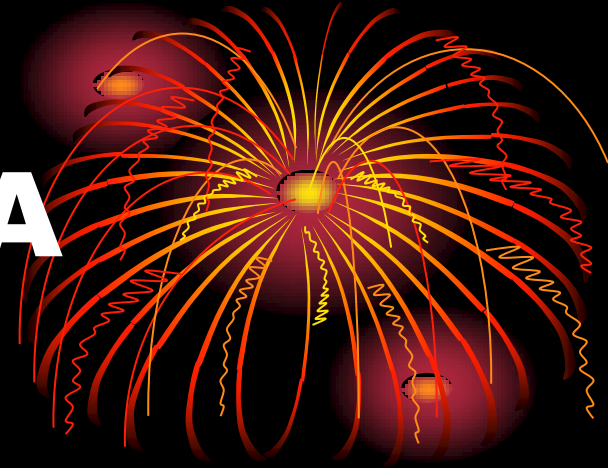
Ils vous sont proposés en format numérique Acrobat Reader (PDF). Le fichier est compressé et il faut le décompresser avec un logiciel de type Winzip ou celui que vous avez sur votre ordinateur.

Cliquez [ici](#) pour y accéder

Merci pour votre attention.

www.festafrika.com

FESTAFRIKA



**Une panoplie de ressources uniques
au centre de l'exotisme à table.**

**Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur
ces autres ressources.**

www.festafrika.com