



Tarifs & Prestations 2026



Petite présentation de moi même...
Thibaut, ancien dessinateur industriel. J'ai commencé le projet TiBoCo fin 2021 en tant que **traiteur événementiel** en me spécialisant dans la **conservation alimentaire**.

Je défends une cuisine **locale et innovante** en combinant des savoir-faire traditionnels et modernes inspirés du monde

Fumage, salaisons, fermentations, brassages, condiments, misos, et bien plus encore.

Tout est fait maison.

Autant que je peux, j'utilise des **produits bruts** produits dans **l'Avesnois**.

Je travaille majoritairement avec des **producteurs Bio** sauf pour la viande pour le moment (*mais cela reste possible sur simple demande et selon la quantité*).

Je cultive la transparence dans mes démarches et l'autonomie au travers d'ateliers sur ces moyens de conservations.

PRESENTATION



Entrées - Plats - Desserts	4
Buffets	5
Cocktails	6
Menus foodtruck	7
Mes savoir-faire, les ateliers	8
Producteurs partenaires	9
Un aperçu de mes créations	10
Conditions générales	11

Mariage - Anniversaire Événements

***Productions faites maison**

Entrées

Feuilleté aux champignons, pickles* , salade et vinaigrette d' ail noir *	7€
Œuf cocotte au maroilles	7€
Jambon fumé* , salade, légumes de saison, croutons à l'ail	6,5€

Plats principaux

Effiloché de porc mariné au miso* , légumes rôtis, pommes de terre grenailles	15€
Tajine de poulet, citron confit* , olives (Maghreb)	12,5€
Dahl de lentilles et petits légumes (Inde)	11€
Carbonnade flamande bière* , potatoes, oignons grillés et salade	14€
Sauté de porc sauce moutarde* , riz basmati, tian de légumes	14€
Pavé de saumon à l'unilatéral, légumes poelés, riz parfumé	18€
Canard à l'orange, pomme de terre grenaille, courgette au citron confit *	19€
Sauté de veau, gratin dauphinois, céleri boule rôti au miel et au thym	18,5€

Fromages locaux

Tomme fleurie, fromage frais fumé, Camembert, pain au levain, salade	7,5€
--	------

Desserts

Brownie chocolat 74%, cuir d'agrumes* , crème anglaise	4€
Chou, pralin de noisettes au sirop d'agrumes*	4,5€
Mousse au chocolat ou aux fruits	4€

**Une envie
particulière,
Demandez-moi...
Devis sur mesure**

**Prix dégressif selon
quantité**

Minimum 30 personnes : entrée-plat ou plat-dessert
Minimum 45 personnes en plat unique
*Les recettes sont des exemples et la carte est ajustée
selon les saisons et les arrivages des producteurs*

Mariage - Anniversaire Événements

***Productions faites maison**

Buffet froid

Assortiment de charcuterie (**Jambon sec***, **coppa***, **longe*...**)
Rôti de porc au miel et **citron confit***
Tortilli et huile **d'ail noir***
Sarrazin
Carotte glacée au cumin torréfié
Aubergine à la libanaise
Courgette au **citron confit***
Salade de chou blanc, **sirop d'agrumes*** et noix
Kimchi* (lacto fermentation coréenne)
Houmous de carottes ou de betterave **fumées***

A partir de
19€

**Tout est possible,
Composons-le ensemble!**

Variante chaude

Accompagnement ou viande à choisir en page 4

Fromages locaux

Tomme fleurie, fromage frais fumé, Camembert, pain au levain, salade **7,5€**

Desserts

Brownie chocolat 74%, **cuir d'agrumes*** **4€**
Chou pralin de noisettes au **sirop d'agrumes*** **4,5€**
Fondant réunionnais à la patate douce **4€**

**Prix dégressif selon
quantité**

Minimum de 35 personnes

Les recettes sont des exemples et la carte est ajustée
selon les saisons et les arrivages des producteurs

Mariage - Anniversaire Événements

***Productions faites maison**

Bouchées salées

Chou insert oignons lardons & chou insert maroilles	3,2€ les 2
Assortiment de charcuterie (Jambon sec* , coppa* , saucisson* ...)	2,2€
Brochette charcuterie* , fromage et fruit	1,5€
Assortiment de fromages locaux (Tomme fleurie, mimolette...)	2,2€
Verrine mousse de poireau fumé* , noix	1,9€
Falafel (friture de pois chiches, épices et herbes)	2,1€
Wraps panais sésame, pickles de saison & Wraps crème, jambon sec*	2,8€ les 2
Toasts de pommes de terre fumées* , fromage frais, chutney*	1,8€
Houmous de betteraves ou de carottes fumées* et légumes à croquer	1,5€
Pickles* de courgettes au curry	1,2€
Mini Hot Dog curry (choucroute* , saucisse*)	2,8€
Bolinet de salade composée - 100g (à définir)	3€
Navettes crème potimarron curry, noisette & Navettes coppa fromage	3€ les 2
Mini hamburger d'effiloché de porc ou Gyros burger	2,4€

**Une idée de bouchées?
Dites-le moi...**

Cocktail apéritif : 6 à 8 bouchées
Cocktail dinatoire : 12 à 15 bouchées

Desserts

Brownie, chocolat noir 74% et cuir d'agrumes	2,3€
Chou pralin de noisettes au sirop d'agrumes	2,5€
Verrine mousse chocolat ou mousse aux fruits	1,9€
Bouchée réunionnaise à la patate douce	2€

**Prix dégressif selon
quantité**

**Minimum de 30 personnes en dinatoire
et de 50p en apéritif seul (sans plat)
Dessert 2 choix, 3 choix à partir de 80 personnes,
4 à partir de 120 personnes**

*Les recettes sont des exemples et la carte est ajustée
selon les saisons et les arrivages des producteurs*

BURGERS REVISITÉS

L'effiloché au miso

9€

Pain brioché, effiloché de porc cuit au bouillon, pain brioché, confit d'oignons, pickles de saison, salade, sauce blanche fermière

Gyros Burger

9€

Pain brioché, porc cuit sur broche à la grecque, confit d'oignons, pickles de saison, salade, sauce blanche fermière

Falafel Burger

9€

Pain brioché, galette falafel, confit d'oignons, pickles de saison, salade, sauce blanche fermière

L'assiette dégustation

12€

L'effiloché, le gyros, la galette falafel, confit d'oignons, pickles de saison, salade, sauce blanche fermière, citron confit

Supplément fait maison :

Coppa 1,5€ - citron confit 1€ - sauce Maroilles 1€

Potatoes

sauce maroilles

+1€

3€



Cookies

pralin de cacahuètes - choco

2,5€

Brownies Choco

3€

Minimum de 60 personnes

Déplacement 50€

Ateliers & savoir-faire

Mes savoir-faire

Salaisons : Jambon sec et fumé, coppa, saucisson...

Fermentations alcooliques : Bière, vin de pommes, hydromel, liqueurs (par macération)

Kojis : Sauce soja, miso d'orge, miso de sarrasin ...

Fermentations acétiques : vinaigre de cidre, vinaigre de courges, vinaigre d'ail noir

Lactofermentations : Kimchi, choucroute, citrons confits

Divers : Ail noir, moutarde à l'ancienne, sirops à cru

Ateliers

Découverte de la salaison et du fumage

40€

Apprenez à saler un morceau de viande en toute sécurité

Découvrez la lactofermentation

37€

Faisons ensemble un kimchi (Korée)

Créez votre limoncello et découvrez les clés des boissons fermentées

Fabrication d'un limoncello en partant d'un sirop à cru

Théorie sur le cidre, la bière et l'hydromel

40€



Vers une autonomie alimentaire...

Déroulé des ateliers :

- Une partie théorique complète
- Une partie pratique
- Une Dégustation et discussion autour des différents procédés

Prix dégressif si nombre de participants > 12

Minimum 10 personnes

Un aperçu de mes créations



Découpe jambon sec



Salage des saumons fumés



Fabrication Koji de sarrazin Miso



Citron confit au sel



Falafels



Amuse bouches



Championnat d'Europe D'aéromodélisme



Chou pralin de noisettes

Condition Générale de ventes

Prix

Les prix indiqués sont en euros (TVA au taux en vigueur), frais de livraison en sus si la livraison incluse n'est pas mentionnée sur le devis signé. Les prix communiqués par TiBoCo s'entendent TTC

Nos prix sont valables pour une manifestation donnée, un lieu défini et un nombre de convives selon devis. Toutes modifications de date ou de lieu de la manifestation peut faire l'objet d'un nouveau devis. Un nombre minimum de convives est prévu pour chaque prestation, si le nombre définitif de repas est inférieur de plus de 10% au chiffres annoncés lors de l'élaboration du devis, il y aura une compensation financière sous la forme d'une majoration tarifaire sur le nb de couverts restants

Toute baisse de plus de 20% peut entraîner l'annulation de nos services pour votre événement.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave.
- Perte ou casse de matériel constatée à l'issue de la prestation et facturée au coût de remplacement.
- Le maintien du personnel au-delà des heures indiquées.

La rédaction des conditions financières sera facturée au-delà de trois versions non validées par le client à raison de 25€ TTC.

Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.

Le client doit s'assurer de la prise en charge de la préparation de la salle.

Les boissons ne sont pas fournies sauf mention contraire sur le devis.

Nos prix sont valables pendant 30 jours à compter de l'établissement du contrat de réservation.

Les frais de livraison sont facturés avec un minimum de 25€ et 1,2€ par km parcourus.

Toute commande s'entend pour une livraison simple avec accès facile au rez-de-chaussée sans marche ou étage avec ascenseur accessible aux chariots. A défaut, merci de nous le préciser lors de la commande afin qu'un supplément puisse être appliqué en fonction des conditions d'accès.

Toute « option » fera l'objet de tarifs à convenir.

Commandes

Toute confirmation doit être accompagnée d'un chèque d'acompte de 30 % du montant TTC et du devis signé par le client.

Montant indiqué sur une base du nombre de personnes dont tout changement occasionnera une nouvelle estimation.

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Pour les commandes dont le montant TTC est supérieur à mille euros, les présentes conditions générales devront être imprimées et envoyées signées par le client à l'adresse tiboco59@gmail.com

En cas de commande passée par une association soumise aux dispositions de la loi 1901, le président et les membres de celle-ci seront responsables solidairement de ses engagements et des conséquences de leur non-respect.

Les commandes ou réservations n'engagent TiBoCo qu'après acceptation écrite de leur part.