

BARA BALI

Traiteur balinais
Bordeaux & Gironde

BARA BALI

VOYAGEZ

le temps d'un **cocktail**
ou d'un **déjeuner**.

Bali au feu de charbon.

Le voyage · Frais et sain · Rassasiant — Buffets livrés, cocktail dînatoire, stand et box. Une alternative végétale à chaque formule.



ENTREPRISES

À MIDI, VOUS ÊTES À BALI.

Offrez à votre équipe une heure ailleurs, pas un sandwich devant l'écran. Du grillé, des légumes croquants, une vraie portion : calé, pas plombé. Un prix par personne, une commande en ligne, une facture automatique.

BOX INDIVIDUELLES — DÈS 10 BOX, PRIX HT PAR PERSONNE

Box Bali — 12,90 € HT
Ayam bakar Bali ou tempeh manis (poulet grillé ou soja caramélisé, au choix) · Nasi goreng (riz sauté) · Salade mangue-concombre (demi-portion) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips)

Box Bali + dessert — 15,90 € HT
Ayam bakar Bali ou tempeh manis (poulet grillé ou soja caramélisé, au choix) · Nasi goreng (riz sauté) · Salade mangue-concombre (demi-portion) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips) · Riz noir au lait de coco et mangue

Box Satay — 18,90 € HT
Ayam bakar Bali ou tempeh manis (poulet grillé ou soja caramélisé, au choix) · Sate ayam ou sate tempeh (brochettes de poulet ou végétales, au choix) · Nasi goreng (riz sauté) · Salade mangue-concombre (demi-portion) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips) · Riz noir au lait de coco et mangue · Thé glacé citronnelle-gingembre

BUFFET LIVRÉ SANS SERVICE — DÈS 15 PERSONNES, PRIX HT

Pasar — 19,90 € HT
Sate ayam (brochettes de poulet) · Ayam bakar Bali (poulet grillé) · Tempeh manis (soja caramélisé, l'alternative végétale) · Nasi goreng (riz sauté) · Gado-gado (salade croquante) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips)

Bersama — 25,90 € HT
Sate ayam (brochettes de poulet) · Ayam bakar Bali (poulet grillé) · Rendang de bœuf (bœuf fondant au coco, demi-portion) · Tempeh manis (soja caramélisé, l'alternative végétale) · Nasi goreng (riz sauté) · Mie goreng (nouilles sautées, demi-portion) · Gado-gado (salade croquante) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips) · Riz noir au lait de coco et mangue

Raja — 31,90 € HT
Sate ayam (brochettes de poulet) · Sate sapi (brochettes de bœuf) · Rendang de bœuf (bœuf fondant au coco) · Tempeh manis (soja caramélisé, l'alternative végétale) · Nasi goreng (riz sauté) · Mie goreng (nouilles sautées, demi-portion) · Gado-gado (salade croquante) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips) · Salade mangue-concombre · Riz noir au lait de coco et mangue

STAND LIVE ET COCKTAIL DÎNATOIRE — DÈS 30 PERSONNES, PRIX HT + FORFAIT 290 € HT

Sate au charbon — 24,90 € HT
Sate ayam (brochettes de poulet) · Sate sapi (brochettes de bœuf) · Sate tempeh (brochette végétale) · Nasi goreng (riz sauté) · Gado-gado (salade croquante) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips) · Salade mangue-concombre

Malam — 27,90 € HT
Sate ayam (brochettes de poulet, 2 pièces) · Sate sapi (brochettes de bœuf, 2 pièces) · Sate tempeh (brochette végétale, 1 pièce) · Lumpia (rouleaux croustillants aux légumes, 2 pièces) · Rendang de bœuf (bœuf fondant au coco, 1 cuillère) · Nasi goreng (riz sauté, 1 mini-bol) · Gado-gado (salade croquante, 1 verrine) · Salade mangue-concombre (1 verrine) · Riz noir au lait de coco et mangue (1 verrine) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips, à partager)



PARTICULIERS

OFFREZ UN VOYAGE À VOS INVITÉS.

Le charbon qui crépite, la table couverte de petits plats à partager, les trois sambals qu'on se défie de goûter. Anniversaires, crémaillères, EVJF/EVG : rien à cuisiner, rien à laver.

BUFFET LIVRÉ — DÈS 15 PERSONNES, PRIX TTC PAR PERSONNE

Pasar — 21,89 € TTC

Sate ayam (brochettes de poulet) · Ayam bakar Bali (poulet grillé) · Tempeh manis (soja caramélisé, l'alternative végétale) · Nasi goreng (riz sauté) · Gado-gado (salade croquante) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips)

Bersama — 28,49 € TTC

Sate ayam (brochettes de poulet) · Ayam bakar Bali (poulet grillé) · Rendang de bœuf (bœuf fondant au coco, demi-portion) · Tempeh manis (soja caramélisé, l'alternative végétale) · Nasi goreng (riz sauté) · Mie goreng (nouilles sautées, demi-portion) · Gado-gado (salade croquante) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips) · Riz noir au lait de coco et mangue

Raja — 35,09 € TTC

Sate ayam (brochettes de poulet) · Sate sapi (brochettes de bœuf) · Rendang de bœuf (bœuf fondant au coco) · Tempeh manis (soja caramélisé, l'alternative végétale) · Nasi goreng (riz sauté) · Mie goreng (nouilles sautées, demi-portion) · Gado-gado (salade croquante) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips) · Salade mangue-concombre · Riz noir au lait de coco et mangue

STAND LIVE ET COCKTAIL DÎNATOIRE — DÈS 30 PERSONNES, PRIX TTC + FORFAIT 319 € TTC

Sate au charbon — 27,39 € TTC

Sate ayam (brochettes de poulet) · Sate sapi (brochettes de bœuf) · Sate tempeh (brochette végétale) · Nasi goreng (riz sauté) · Gado-gado (salade croquante) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips) · Salade mangue-concombre

Malam — 30,69 € TTC

Sate ayam (brochettes de poulet, 2 pièces) · Sate sapi (brochettes de bœuf, 2 pièces) · Sate tempeh (brochette végétale, 1 pièce) · Lumpia (rouleaux croustillants aux légumes, 2 pièces) · Rendang de bœuf (bœuf fondant au coco, 1 cuillère) · Nasi goreng (riz sauté, 1 mini-bol) · Gado-gado (salade croquante, 1 verrine) · Salade mangue-concombre (1 verrine) · Riz noir au lait de coco et mangue (1 verrine) · Trio de sambals, acar et krupuk (sauces, pickles, chips, à partager)

EXEMPLE : UNE CRÉMAILLÈRE

30 invités, stand « Sate au charbon » : 30 × 27,39 € + forfait 319 € = **1 141 € TTC**, soit 38,02 € par personne.

OPTIONS

- Alternative végétale incluse dans chaque formule ; version 100 % végétale sur demande, sans supplément
- Version sans arachide (sauce kecap-citron vert) : sans supplément
- Thé glacé citronnelle-gingembre : + 1,50 € HT / pers.
- Décor de table (feuilles, fleurs, chemin de table) : + 2,00 € HT / pers.
- Vaisselle compostable complète : + 1,00 € HT / pers.

CONDITIONS

SIMPLE, CLAIR, SANS SURPRISE

MINIMUMS ET DÉLAIS

- Box : 10 minimum, commande 48 h avant.
- Buffet livré : 15 personnes, 72 h avant.
- Stand : 30 personnes, 7 jours avant.
- Nombre ajustable jusqu'à 7 jours avant.

LIVRAISON

- Zone incluse : 20 km autour de Cadaujac (Bordeaux et métropole sud et ouest).
- Offerte dès 350 € HT, sinon 25 € HT.
- Au-delà : 1,20 € HT par km, jusqu'à 60 km.

PAIEMENT

- Acompte de 30 % en ligne à la commande (100 % pour les box).
- Solde 3 jours avant. Carte bancaire ou virement ; facture automatique.
- Annulation sans frais jusqu'à 7 jours avant.

CE QUI EST INCLUS

- Livraison et installation en 15 minutes.
- Contenants, couverts et serviettes compostables.
- Les 3 sambals et les étiquettes des plats.
- Stand : 1 grilleur, gril à charbon ou plancha, 2 h de service.

ALLERGÈNES

Fiche des 14 allergènes fournie avec chaque commande. Une alternative végétale dans chaque formule. Sauce cacahuète toujours à part ; version sans arachide sans supplément. Aucune recette au porc.

COMMANDER

barabali.fr
contact@barabali.fr
07 54 82 76 76
Instagram : @barabali.fr

NOS PLATS, EXPLIQUÉS SIMPLEMENT

Sate ayam *« sa-té a-yam »*
Brochettes de poulet marinées, grillées au charbon et laquées d'une sauce soja sucrée. Sauce cacahuète servie à part.

Rendang de bœuf *« ren-dang »*
Bœuf mijoté 3 heures au lait de coco et aux épices. Fondant, parfumé, pas piquant.

Trio de sambals, acar et krupuk *« sam-bal · a-tchar · krou-pouk »*
Les sambals : trois sauces pimentées, de la plus douce à la plus forte. L'acar : des légumes au vinaigre doux. Le krupuk : des chips de crevette.

Sate sapi *« sa-té sa-pi »*
Brochettes de bœuf marinées aux épices douces, grillées puis laquées. Tendres et fumées.

Mie goreng *« mi go-reng »*
Nouilles sautées au wok avec légumes croquants et sauce soja sucrée.

Sate tempeh *« sa-té tèm-pé »*
Brochette végétale de tempeh (soja fermenté), grillée au charbon.

Tempeh manis *« tèm-pé ma-nis »*
L'alternative végétale : tempeh (soja fermenté) doré et caramélisé.

Nasi goreng *« na-si go-reng »*
Le riz sauté de Bali : riz sauté au wok avec légumes, œuf et sauce soja sucrée.

Gado-gado *« ga-do ga-do »*
Salade de légumes croquants, tofu et œuf dur. Sauce cacahuète servie à part.

Riz noir au lait de coco et mangue
Le dessert : riz noir crémeux au lait de coco, dés de mangue fraîche.

Ayam bakar Bali *« a-yam ba-kar »*
Poulet mariné au citron vert et aux épices douces, grillé puis effiloché.

Salade mangue-concombre
Mangue, concombre, herbes fraîches et citron vert. La touche fraîcheur.

Lumpia *« loum-pia »*
Petits rouleaux croustillants aux légumes (cocktail).

Thé glacé citronnelle-gingembre
Infusion maison, peu sucrée, servie bien fraîche.

BARA BALI
BALI AU FEU DE CHARBON

**VOYAGEZ LE TEMPS
D'UN COCKTAIL OU D'UN DÉJEUNER.**