

LES TONTONS AFRO

Réservation de GROUPE
et
Privatisation



LES.TONTONS.
AFRO.S



Sommaire

01 Différence entre réservation de groupe/privatisation

02 Menus proposés

03 Nos espaces

04 Contacts



Jambo les Neveux !

LES TONTONS AFRO est un restaurant fondé par deux frères, Tonton Gaudrey et Tonton Freddy, dans le but de valoriser les cultures afro-caribéennes et de lutter contre les stéréotypes associés à ces régions. À travers une gastronomie riche et une ambiance conviviale, le restaurant propose une expérience unique, colorée et chaleureuse.

Malgré la diversité de la cuisine mondiale en France, la cuisine africaine reste peu représentée. LES TONTONS AFRO entend démocratiser cette cuisine, en attirant une clientèle variée, curieuse de découvrir les saveurs afro - caribéennes.

Notre cuisine est adaptée aux carnivores, herbivores, sans gluten et halal.



DIFFÉRENCES ENTRE RÉSERVATION DE GROUPE ET PRIVATISATION

Réservation de Groupe

Privatisation

Espace

Partage de l'espace avec d'autres neveux

Intimité totale de l'espace que vous avez privatisé

Horaires

2h sur place à partir de 12h, 14h, 19h ou 21h

De 12h à 15h00
ou
de 19h à 23h45

Consommation

[lien de la carte](#)

Menu à partir de 30€ / PERS

La Privatisation

Célébrez votre événement chez LES TONTONS AFRO en privatisant notre restaurant pour tous vos événements de 10 à 100 personnes:

- Privatisation totale du restaurant ou d'un espace pour toute la durée du service de 12h à 15h00, ou de 19h à 00h
- Un menu gourmand et généreux à la découverte d'une cuisine de bistrot métissée aux saveurs africaines à partir de 40€
- Une offre incluant boissons et propositions végétariennes, gluten et halal
- Repas assis pour tous les invités ou un format cocktail debout avec buffets
- La crème de la crème de la Family et bien évidemment les Tontons en personne dédiés à votre événement
- Une ambiance musicale de folie pour un moment mémorable supplémentaire



RÉSERVATION EN GROUPE

Pour toute **réservation RDV** sur lestontonsafro.fr

ou

Contactez nous au **06 36 80 95 15**

LES TONTONS AFRO

NOS FORMULES PRIVATISATION



Midi : du lundi au dimanche
MENU LUNCH À TABLE / PERS

1 BOISSONS (cocktail, bière, vin...) au choix

+

TAPAS À PARTAGER

Alloco sauce verte, ailes de poulet marinées aux épices secrètes
des Tontons et leur sauce au miel,
purée d'avocat frais et croustillantes frites de patates douces

+

1 PLAT au Choix

+

1 DESSERT au Choix

À partir de 40€ / personne

20€ /enfant



**Soir : du lundi au dimanche
(hors samedi soir)**

MENU DÎNER À TABLE / PERS

1 BOISSONS (cocktail, bière, vin...) au choix

+

TAPAS À PARTAGER

Alloco sauce verte, ailes de poulet marinées aux épices secrètes des Tontons et leur sauce au miel, purée d'avocat frais et croustillantes frites de patates douces

+

1 PLAT au Choix

+

1 DESSERT au Choix

À partir de 40€ / personne

20€ /enfant



Samedi soir

MENU DÎNER À TABLE / PERS

3 BOISSONS (cocktail, bière, vin...) au choix

+

TAPAS À PARTAGER

Alloco sauce verte, ailes de poulet marinées aux épices secrètes des Tontons et leur sauce au miel, purée d'avocat frais et croustillantes frites de patates douces

+

1 PLAT au Choix

+

1 DESSERT au Choix

À partir de 60€ / personne

20€ /enfant



Midi et soir : du lundi au dimanche

MENU APÉRITIF & COCKTAIL / PERS
Configuration debout

2 BOISSONS (cocktail, bière, vin...) au choix

+

1 PLANCHE D'AFRO - TAPAS

Alloco sauce verte, ailes de poulet marinées aux épices secrètes des Tontons et leur sauce au miel, purée d'avocat frais et croustillantes frites de patates douces

A partir de 30€ / personne

20€ /enfant



PLATS

YASSA WE CAN

Met incontournable du Sénégal à base de poulet et d'une sauce citronnée aux oignons confits et moutarde. Servi avec du riz

MAFÉ IS LOVE

Viande de bœuf tendre à souhait qui a mijoté longuement dans une sauce onctueuse à la cacahuète. C'est le plat le plus connu d'Afrique.

Servi avec du riz

ALERTE À ABIDJAN

Un poulet braisé juteux et mariné à souhait comme à Babi accompagné d'attiéké (semoule de manioc) et d'alloco

(AFRO) POKÉMON GO VG

La version africaine et explosive (chaude) du poké bowl ! Un plat équilibré et plein de saveurs à base de riz, guacamole, haricots rouges, alloco et champignons sautés

MAFÉ BURGER

Burger gourmet aux saveurs sénégalaises + Frites de pommes de terre au paprika.

Buns boulanger, bœuf haché frais. Sauce mafé cacahuète, oignons caramélisés, salade, cheddar

WOMAN KING BURGER

Burger gourmet inspiré d'une recette ancestrale béninoise + bananes plantains
Buns boulanger, boeuf haché frais, confits de tomates, oignons caramélisés, salade cheddar

MAFE IS LOVE

Délicieuse et onctueuse sauce à la cacahuète avec de tendres morceaux de bœuf accompagnée de riz

et de bananes plantains. C'est le plat afro le plus connu en France !

POKE ATTIEKE VG

Attiéké, avocat, haricots rouges cajun, champignons sautés épicés, bananes plantains. Le plat est servi chaud

KOFFI OLOMIDE (+1,9€)

Tendres Kamundele (brochettes de bœuf) marinées et subtilement assaisonnées selon une recette traditionnelle d'inspiration congolaise. Servies avec une savoureuse portion de frites de patates douces et la célèbre sauce verte

DIDI D'AGNEAU STONE (+2,99€)

Buns boulanger, bœuf haché frais +Frites de pommes de terre au paprika. Sauce mayo kankan aux épices secrètes jamaïcaines, oignons caramélisés, salade, cheddar

FISH MOI LA PAIX (+3€)

Dorade royale fraîche et entière braisée avec le meilleur des épices africaines et servie avec du riz et de l'alloco

GRILL ME BABY (+5€/personne)

Un maximum de plaisir avec cet assortiment de 3 viandes grillées. Magret de canard, poulet braisé et dibi d'agneau servi avec du riz, de l'alloco et une sauce tomate

POLYGAM GRILL (+7€/personne)

Un maximum de plaisir avec cet assortiment de 3 viandes grillées et une dorade royale fraiche et entière braisée avec le meilleur des épices africaines. Servi avec du riz, de l'alloco et une sauce tomate

DESSERTS

BROWNIE

Moelleux à cœur, avec une fine croûte croquante, le tout nappé d'une sauce chocolat onctueuse

L'ANANAS ME KIFFE

Super gâteau moelleux à l'ananas, crème chantilly, crumble craquant, sauce caramel

LION'S COFFEE (+3€)

Le café/thé le plus FÉROCE de tous les temps avec un assortiment de mini desserts du jour

*OPTION VG POUR TOUS LES BURGERS: Poêlée de champignons à la place du steak haché

Encore plus de fun pour ton event ?

- Fermeture tardive jusqu'à 2h du matin
- Gâteau d'anniversaire & mariage
- Carte de vin 100% africaine
- Décoration
- DJ (sur devis)
- Open bar possible*

Toutes ces options sont sur devis



Equipements disponibles

Vidéo - Projecteur

Micro

Bloc note et stylo

Paper board

WIFI

Climatisation

Photographe / Vidéaste (sur devis)



NOS ESPACES DE PRIVATISATION

Capacités

ESPACES		
Temple des nounours	24	45
L'estrade	14	20
La première class	35	50
La business class	52	70
Le restaurant complet	90	115

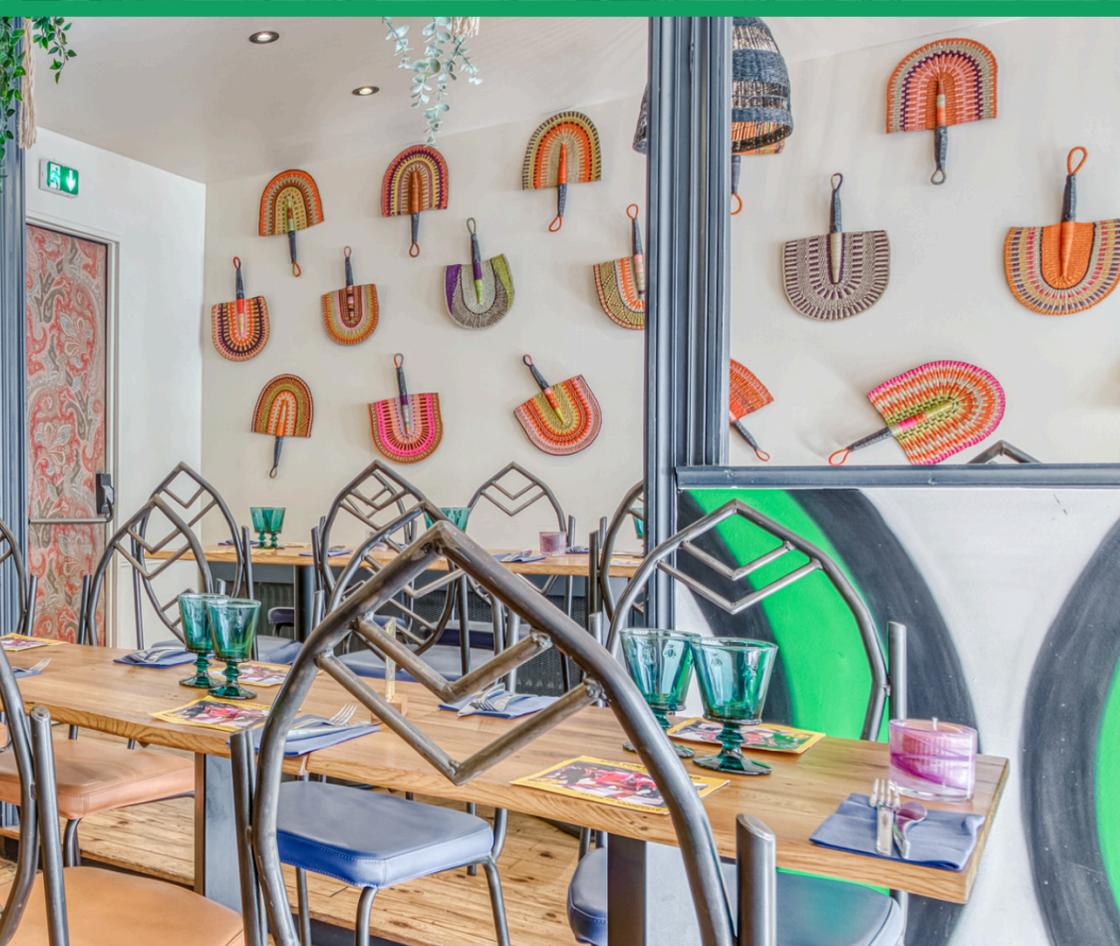
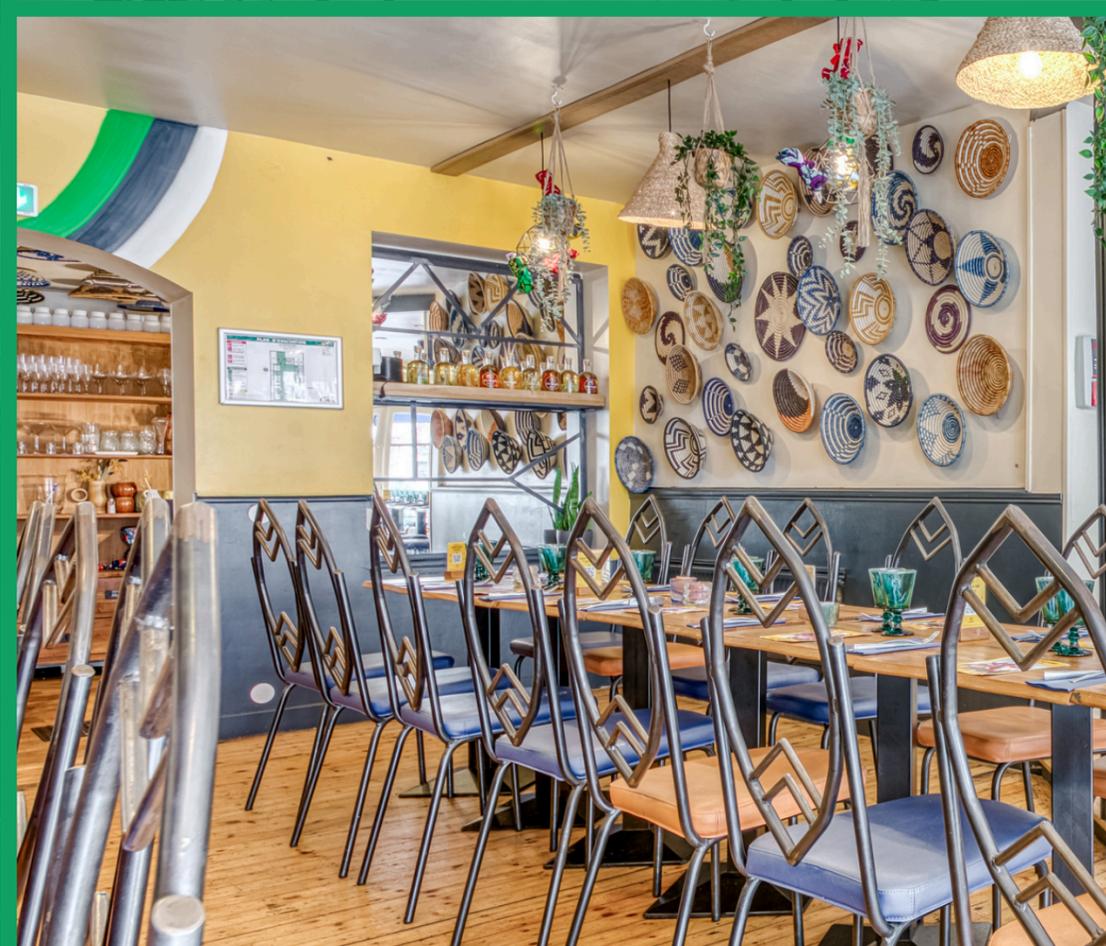


LE TEMPLE DES NOUVEAUX





LA PREMIERE CLASS



LA BUSINESS CLASS



Equipement disponible

Vidéo - Projecteur

Micro

Bloc note et stylo

Paper board

WIFI

Climatisation

DJ (sur devis)

Photographe / Vidéaste (sur devis)

Accès PMR



CONTACTS

Pour toute demande de devis ou
d'infos supplémentaires:

lille.lestontonsafro@gmail.com

06 36 80 95 15

Tonton Gaudrey

42 rue de la monnaie, Vieux-Lille

La bise

