



PORTFOLIO BAÏAS

EXPÉRIENCES CULINAIRES SUR MESURE POUR PARTICULIERS ET ENTREPRISES





SOMMAIRE

EXPÉRIENCES CULINAIRES SUR MESURE POUR PARTICULIERS ET ENTREPRISES

1.PRÉSENTATION DE BAÏAS

2.LA CHEFFE EVA BOLAC

3.PRESTATIONS PROPOSÉES

3.1.LIVRAISON DE MEAL PREPS PERSONNALISÉS

3.2.PRESTATIONS CULINAIRES À DOMICILE

3.3.SERVICE TRAITEUR POUR ÉVÉNEMENTS

4.UNE APPROCHE SUR MESURE

5.EXEMPLES DE RÉALISATIONS

6.CONTACT



PRESENTATION DE BAÏAS

Baïas est un projet culinaire dédié à la création d'expériences culinaires personnalisées, pensées pour s'adapter aux besoins, aux objectifs et aux contraintes de chaque client.



L'activité s'articule autour de la livraison hebdomadaire de meal preps, de prestations culinaires réalisées à domicile pour particuliers et entreprises, ainsi que d'un service traiteur destiné aux événements privés et professionnels.

Chaque prestation est conçue avec exigence, créativité et sens du détail, dans une approche à la fois qualitative et conviviale.



LA CHEFFE - EVA BOLAC

Eva Bolac, cheffe à domicile franco-ivoirienne, bercée par la culture ouest-africaine. Cet héritage nourrit une approche culinaire fondée sur la fusion des influences, mêlant traditions, créativité et inspirations contemporaines.



Cette identité s'exprime à travers les plats proposés ainsi que dans la manière de concevoir chaque prestation, avec une attention particulière portée aux saveurs, à l'équilibre et à l'expérience.



LIVRAISON DE MEAL PREPS



Les meal preps Baïas sont un service de repas préparés à l'avance, pensés pour accompagner le quotidien avec des plats faits maison, équilibrés et savoureux. Chaque plat est cuisiné avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, puis conditionné afin d'être facilement conservé et réchauffé au fil de la semaine, sans compromis sur la qualité ni sur le goût.

Ce service s'adresse aux personnes souhaitant gagner du temps tout en continuant à bien manger, que ce soit dans un cadre personnel ou professionnel.



LIVRAISON DE MEAL PREPS

Chaque semaine, trois menus sont proposés afin de répondre à différentes attentes.

Le menu Healthy met l'accent sur des plats légers et équilibrés, pensés pour le bien-être. Le menu Gourmet offre une cuisine plus généreuse, qui allie plaisir et équilibre à travers des recettes réconfortantes.



Le menu Signature propose une expérience plus aboutie, avec des plats plus élaborés et des ingrédients raffinés, pour une approche plus premium du meal preps.

Les menus sont renouvelés chaque semaine, publiés sur le site et disponibles à la commande directement en ligne.



PRESTATIONS À DOMICILE



Les prestations culinaires à domicile proposées par Baïas offrent une expérience sur mesure, directement au sein de l'espace du client. Chaque prestation est pensée en fonction des attentes et du contexte, qu'il s'agisse d'un dîner privé, d'un moment de partage entre proches ou d'une prestation pour une entreprise.

Les menus sont élaborés en amont, en tenant compte des préférences, des régimes alimentaires et du type d'événement souhaité. Le jour de la prestation, les plats sont préparés avec soin, dans le respect des produits et des saveurs, afin d'offrir une expérience culinaire à la fois conviviale, élégante et maîtrisée.

Cette approche permet de profiter pleinement du moment, tout en bénéficiant d'un service professionnel, discret et attentif aux détails



SERVICE TRAITEUR

Baixas accompagne l'organisation d'événements privés et professionnels grâce à un service traiteur adapté à chaque projet.



Cocktails, réceptions, événements d'entreprise ou célébrations privées, chaque prestation est pensée sur mesure afin de répondre aux attentes, au format de l'événement et à l'expérience recherchée par les convives.



UNE APPROCHE SUR MESURE



Chaque collaboration débute par un échange afin de définir précisément les attentes, les objectifs et les contraintes du client.

Les menus, formats de prestation et modalités de service sont construits de manière personnalisée, en tenant compte des préférences alimentaires, des allergènes, du budget et du contexte, pour garantir une prestation cohérente et qualitative.



EXEMPLES DE REALISATIONS

Ravioles de crevettes-gingembre, bisque de homard à l'huile de sésame, crème yuzu, huile pimentée fumée, coriandre



Arancini d'igname, coeur mozzarella, crème poivre-parmesan, perle de shito

Crudo de mérrou & mangue, huile de persil, sauce hibiscus-poivre



EXEMPLES DE REALISATIONS

Tataki de boeuf suya, sauce sésame-cacahuètes, pickles
d'oignons rouges, cacahuètes concassées



Saltibarsciai, tofu croustillant sel &
poivre, huile de piment, noix de cajous
à la coriandre, aneth & ciboulette

Ceviche de crevettes, sauce
passion-citron, salsa de tomate,
chips d'igname violette



EXEMPLES DE REALISATIONS

Tostada d'igname, tartare de mérrou & mangue, mousse coco-igname, coriandre & citron, pickles de piment rouge



Crumble aux noix, burrata onctueuse,
roses de jambon de Parme, pêche
grillées, crème balsamique

Rouleaux de printemps aux
légumes, sauce cacahuètes-soja,
menthe & coriandre



EXEMPLES DE REALISATIONS

Riz noir, saumon snacké, crème pois chiches, pointe de
mousseline de patate douce au poivre



Magret de canard, réduction miel-
balsamique, duo de purées, carottes
rôties au romarin

Assortiments de makis (saumon,
thon, tempura de crevettes),
oignons croustillants



EXEMPLES DE REALISATIONS

Qofte albanais, ajvar épicé, yaourt à l'ail confit, pickles
d'oignons rouges, gros sel, huile à l'ail fumé



Purée de manioc, émincé de bœuf
argentin, sauce hibiscus-balsamique,
attiéké croustillant

Langouste grillée, riz coco-
citronnelle, sauce vanille-
échalottes



EXEMPLES DE REALISATIONS

Sorbet à la pulpe d'ananas, poudre de gingembre déshydraté, ananas déshydraté



Biko de riz philipinai, caramel crunchy, mousse de citron vert



Brioche perdue, caramel salé, popcorn, crème vanille



BAÏAS

+33 7 66 35 92 97 - Eva Bolac
creations.baïas@gmail.com
baïas.fr

Paris, France

