



OUR AGENCY

SIRET: 902 567 494 000 15

Restaurant - Traiteur - Location
de vaisselle - Événementiel

LE CATALOGUE

Chez Our Agency, nous donnons vie à vos événements !
Traiteur, restauration, location de vaisselle et
organisation événementielle : depuis 2021, nous
mettons notre créativité et notre expertise au service
de vos plus beaux moments en Île-de-France et au
Cameroun. Mariages, anniversaires, événements
professionnels ou culturels, chaque détail compte, et
nous faisons de votre vision une réalité.



Ouragency.fr



OUR AGENCY

RUBRIQUES

Qui sommes nous?	3
Nos prestations	4-8
Restauration	9- 17
Traiteur	18-25
Location de matériel	26-29
Décoration	30
DJ	31
Véhicule	32
Photographe/ Vidéaste	33
Maitre de cérémonie	34
Hôtesse	35
Privatisation de salle	36
Avis client	37
Contact	38



OUR AGENCY



QUI SOMMES NOUS ?

Our Agency, fondée en 2021 (SIRET : 902 567 494 00015), est une société spécialisée dans la restauration et l'organisation d'événements, opérant en Île-de-France, dans le Loiret et au Cameroun.

Nous proposons une offre complète incluant service traiteur, location de vaisselle, privatisation de salles et organisation clé en main d'événements privés et publics. Grâce à une équipe qualifiée et expérimentée (traiteur, décoration, animation, coordination), nous garantissons des prestations structurées, professionnelles et adaptées aux besoins de chaque client.





OUR AGENCY

NOS PRESTATIONS



Restauration

La restauration transforme un simple repas en moment d'exception.

Qualité, créativité et service irréprochable : chaque plat devient une expérience mémorable pour vos invités

Page 9 - 17



TRAITEUR

Un événement important mérite plus qu'un simple repas : il mérite une expérience. Le traiteur est celui qui sublime l'instant, rassure par son professionnalisme et transforme chaque bouchée en souvenir inoubliable.

Page 18- 25





OUR AGENCY



Location Matériel

Un événement important mérite plus qu'un simple repas : il mérite une expérience. Le traiteur est celui qui sublime l'instant, rassure par son professionnalisme et transforme chaque bouchée en souvenir inoubliable.

Page 26 - 29



Décoration

La décoration donne une âme à votre événement.

Elle crée l'ambiance, sublime chaque détail et transforme un simple lieu en un moment inoubliable

Page 30





OUR AGENCY



DJ

Le DJ est le cœur vibrant de votre événement.

Il crée l'ambiance, fait monter l'énergie et transforme chaque instant en souvenir inoubliable.



VEHICULE

Pour vos événements comme pour vos besoins du quotidien, profitez d'un service fiable et soigné.

Livraison aux particuliers et chauffeur dédié : ponctualité, professionnalisme et tranquillité assurée





OUR AGENCY



Photographe videaste

Le photographe capture bien plus que des images : il saisit l'émotion, les regards et les instants précieux. Grâce à lui, votre événement continue de vivre longtemps après le dernier invité



Maître de cérémonie

Le maître de cérémonie est le fil conducteur de votre événement. Il rythme, coordonne et donne vie à chaque moment pour une célébration fluide, élégante et mémorable





OUR AGENCY



Hôtesse

Les hôtesse sont le premier sourire de votre événement.

Elles accueillent, orientent et veillent au bien-être de vos invités avec élégance et professionnalisme



Privatisation de salle

Trouver le lieu idéal, c'est poser les bases d'un événement réussi.

Nous recherchons pour vous la salle parfaite, adaptée à votre vision, pour créer un cadre à la hauteur de vos attentes





OUR AGENCY



**RESTAURATION
SUR PLACE**

RESTAURANT PARIS

Ile de France - Loiret

+ 33 6 29 19 07 13



L'identité du restaurant Our Agency se distingue par son élégance, son sens du détail et son ambiance chaleureuse. Situé en Île-de-France, ce restaurant offre un cadre moderne et convivial, idéal pour vos déjeuners, dîners ou rencontres professionnelles.

Avec un accueil attentionné et un service soigné, Our Agency met un point d'honneur à satisfaire ses clients et à leur faire vivre une expérience culinaire agréable dans un environnement confortable.

RESTAURANT DOUALA

Face de l'hôpital de

Bonassama - Bonaberi

+237 658 87 32 99



Situé en face de l'Hôpital de Bonassama, le restaurant OUR AGENCY vous accueille dans un cadre élégant, calme et soigneusement aménagé pour votre confort. L'ambiance chaleureuse et conviviale en fait un lieu idéal pour vos pauses déjeuner, vos rendez-vous professionnels ou vos moments de détente. Notre équipe attentionnée et souriante veille à vous offrir un accueil impeccable et un service de qualité, afin de répondre pleinement à toutes vos attentes



OUR AGENCY



RESTAURATION
A EMPORTER

FOOD TRUCK

Our Agency

La street food accessible et savoureuse

Our Agency vous propose une cuisine de rue moderne, gourmande et accessible à tous.

Installé au cœur de vos événements et espaces publics, notre food truck vous offre des plats frais, préparés avec soin, à des prix plus abordables que la restauration traditionnelle.

Rapide, convivial et de qualité, Our Agency transforme chaque pause en moment de plaisir.



UBER EATS DELIVEROO PARTICULIER

Our Agency

Des plats faits maison, livrés chez vous

Se faire livrer, c'est gagner du temps, éviter les déplacements et savourer un repas de qualité, chaud et prêt à déguster, à domicile ou au bureau.

Avec Our Agency, vous alliez confort, rapidité et gourmandise.





OUR AGENCY



**SERVICE A LA
PERSONNE**

Chez Our Agency, nous proposons une cuisine authentique et des repas faits maison, préparés avec des ingrédients frais et de qualité.

Nous nous adaptons à tous les besoins :

- Particuliers et entreprises : gain de temps, repas savoureux et livrés directement à domicile ou au bureau.
- Écoles et crèches : menus équilibrés, adaptés aux enfants, respectant les normes nutritionnelles et les allergies.
- Hôpitaux et maisons de retraite : repas sains, faciles à consommer, préparés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Avec Our Agency, chaque repas allie qualité, praticité et plaisir, pour que manger bien devienne simple et accessible partout.

ECOLE - CRECHE



HOPITAL - MAISON DE RETRAITE





OUR AGENCY

MENU

ECOLE

3,50€ / MENU

Entrée: Carottes râpées - salade tomates

Plat: Poulet rôti- spaghetti à la bolognaise
- poisson pané - omelettes aux légumes

Accompagnement: Riz et haricots verts -
purée de pomme de terre -Semoule

Produit laitier: Yaourt nature sucré -
Fromage portion - petit suisse - fromage
blanc

Desert: Pomme - banane - Compote de
pommes - Poire



CRECHE (1-3 ANS)

3,50€ / MENU



Plat: Purée de carottes et pommes de terre
- purée de courgettes et riz - purée de
lentilles et légumes - purée de patate
douces **Protéine:** Poulet mixé - poisson
émietté - Œuf dur écrasé - bœuf haché très
tendre **Produit laitier:** Fromage blanc
nature - yaourt nature - petit suisse **Desert:**
Compote de poire - compote de banane -
compote de pommes - compote pomme
abricot



OUR AGENCY

MENU

HOPITAL

7€ / MENU

Entrée: Potage de légumes - velouté de courgettes - Bouillon clair - Salade de concombre **Plat:** Blanc de poulet vapeur - poisson au four - omelette nature - Escalope de dinde **Accompagnement:** Riz blanc + carottes vapeur - Purée de pommes de terre - Semoule fine - haricots verts + quinoa **Produit laitier:** Yaourt nature - petit suisse - fromage blanc - yaourt sans sucre **Desert:** Pomme fraîche - banane écrasé - Compote de pommes - Poire cuite



MAISON DE RETRAITE

7€ / MENU



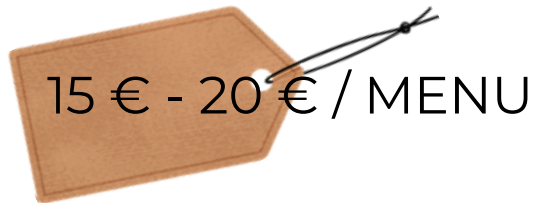
Entrée: Salade de betteraves - Soupe de légumes - Carottes râpées - velouté de légumes **Plat:** Boeuf braisé tendre - filet de poisson sauce citron - poulet sauce champignons - hachis de viande tendre **Accompagnement:** Purée maison - riz pilaf - pâtes - purée de patate douce **Produit laitier:** Fromage blanc nature - yaourt nature - petit suisse **Desert:** Flan vanille - compote de poire - fruit de saison - mousse de fruits



OUR AGENCY

MENU

CARTE RESTAURANT



Entrée: Salade - tomate - oignon **Plat (Grillades de viandes):** Brochettes de bœuf - poulet braisé - agneau braisé - chèvre/mouton braisé - gésiers - porc braisé - Gambas - boulettes de bœuf **Plat (Grillades de poisson) :** Capitaine - bar - chinchard - dorade- poisson chat - malangwa - saumon **Sauce:** Sauce graine - ndole - gombo - poulet DG - légumes - mbongo - haricot - Eru - bouillon pâté de bœuf/ machoiron - sauce jaune **Accompagnement:** Riz cantonais - riz blanc - tieb rouge/ blanc - banane plantain - couscous - plantain bouillie - miondo - bobolo - Atieke - Ablo - macabo - igname - taro **Desert:** Tiramisu - fruits de passion **Boisson (sans alcool):** bissap - gingembre top Cameroun





OUR AGENCY

FOURNISSEURS

Nous attachons une importance particulière à la qualité des marchandises que nous proposons. Chaque produit est soigneusement sélectionné selon des critères rigoureux afin de garantir fiabilité, durabilité et performance. Des contrôles réguliers sont effectués tout au long du processus d'approvisionnement pour assurer le respect des normes les plus exigeantes.

Nous collaborons exclusivement avec des fournisseurs reconnus pour leur sérieux, leur expertise et leur engagement envers la qualité. Ces partenaires, réputés dans leur secteur, partagent nos valeurs d'excellence et de transparence, ce qui nous permet d'offrir à nos clients des produits sûrs, conformes et à la hauteur de leurs attentes.

Materiel: Emballage

kedypack

bobigny 76 rue Henri Gautier

Metro

porte de la chapelle 55 ter rue

Grossiste alimentaire

LDL

Auchan

Picard

Rungis

Décoration

Passion décor





OUR AGENCY

ALLERGENES

Les allergènes en restauration sont essentiels à prendre en compte pour protéger la santé des clients. Leur identification et leur signalisation permettent d'éviter des réactions graves, comme des allergies alimentaires ou des intoxications. Informer clairement les clients renforce la confiance, respecte la réglementation et améliore la qualité du service.

Gluten		
ENTRÉE	GRILLADES DE VIANDES	
Salade	Vinaigrette	—
Tomate	—	—
Oignon	—	—
GRILLADES DE VIANDES		
Brochettes de Bœuf	Marinade	Marinade
Poulet Braisé	Marinade	Marinade
Agneau Braisé	—	—
Chèvre / Mouton Braisé	—	—
Gésiers	—	—
Porc Braisé	—	—
Gambas		
Boulettes de Bœuf		
GRILLADES DE POISSON		
Capitaine		
Bar		
Chinchard		
Dorade		
Poisson Chat		
Malangwa		
Saumon		
ACCOMPAGNEMENTS		
Riz Cantonais		
Riz Blanc	—	
Tiéb Rouge / Blanc	—	
Banane Plantain	—	
Couscous	—	
Miondo	—	
Bobolo	—	
Attiéké	—	
Ablo	—	
Macabo	—	
Igname	—	
Taro	—	
SAUCES		
Sauce Graine		
Ndolé		
Gombo	—	
Poulet DG	—	
Légumes	—	
Mbongo		
Haricot	—	
Éru	—	
Bouillon / Sauce Jaune		
DESSERTS		
Tiramisu		
Fruits de Passion	—	
BOISSONS		
Bissap	—	
Gingembre	—	



OUR AGENCY

REGLEMENTATION

La réussite de votre événement passe aussi par le respect des règles.

Nous veillons à ce que la restauration et le service traiteur respectent toutes les réglementations et conditions sanitaires, pour garantir sécurité, qualité et sérénité

Pour garantir la sécurité, la qualité et le succès de votre événement, nous respectons strictement les règles suivantes :

- 1.Document administratif (Kbis, attestation de vigilance, attestation de régularité fiscale, assurance , carte de commerçant ambulant , carte grise de véhicule professionnel
- 2.Hygiène et sécurité alimentaire : respect des normes HACCP, stockage et conservation adaptés, vaisselle et surfaces propres.
- 3.Autorisation administrative : licences et déclarations conformes aux réglementations locales.
- 4.Traçabilité des aliments : étiquetage clair des produits et suivi des fournisseurs.
- 5.Allergies et régimes spéciaux : identification des allergènes et alternatives adaptées.
- 6.Transport et livraison : véhicules adaptés pour la chaîne du froid ou du chaud, emballages hygiéniques.
- 7.Personnel qualifié : formation en sécurité alimentaire et tenue professionnelle.
- 8.Gestion des déchets : tri et élimination respectueux de l'environnement.
- 9.Sécurité sur le lieu : zones de cuisson sécurisées, prévention des accidents et matériel de sécurité disponible.





OUR AGENCY



TRAITEUR



PACK CELEBRATION

Mariage - Anniversaire



PACK PRO

AfterWork - Brunch



PACK EVENT

Conférence - concert



PACK FUNÉRAIRE

Veillée - Deuil - Hommage





OUR AGENCY

NOS MENUS

APERITIFS SUCRÉS:

Verrines sucrés : Tiramisu - spéculos
- mousse au chocolat, crêpes
Mignardises sucrées : Macarons -
mini éclairs - financiers citron - cup
cake - madeleines - sablées - mini
canapés - brochettes de fruits



APERITIFS SALÉS:

Mini burgers - wraps - Samoussa
poulet - nems (poulet , crevettes)-
pastels (thon, viande) - mini
brochettes de crevettes - verrines
avocat/crevettes - mini quiches
thon/légumes - Brochettes tomates
cerises/mozzarella/ basilic - feuilleté
de saucisse - wings - boulettes de
viande de bœuf



APERITIFS CHARCUTERIE

Jambon blanc au poulet -
saucisson sec - fromages - pâté en
croûte - olives - raisins - foie gras -
rillettes





OUR AGENCY

NOS MENUS

ENTREE/ SALADE

Salade - tomate - oignon - maïs - avocat - œuf - chou blanc/ rouge - crevettes - concombre - carottes - pomme de terre/ macédoine - olives



PLATEAU DE FRUITS

Orange - kiwi - raisins blancs/ rouges - fraises - cerises - mangue - ananas - pastèque - melon - pomme - poire



BOISSONS

Jus de bissap/ gingembre - mulifruit - jus d'orange - jus de raisin - punch - eau

SAUCE

sauce au légume - sauce graine - sauce gombo - ndole - haricot rouge/ blanc / vert - poulet DG - colombo - Eru - épinard sauté - saka saka - bouillon de pâtes de bœuf





OUR AGENCY

NOS MENUS

GRILLADES DE VIANDES

Brochettes de bœuf - poulet
braisé (cuisses, ailes, pilons) -
magret de canard - agneau
braisé - chèvre/ mouton braisé -
Gésier sauté - Porc braisé -
gambas



GRILLADES DE POISSONS

Capitaine - bar - chinchard -
Dorade - poisson chat -
malangwa - saumon



ACCOMPAGNEMENT

Riz au gras blanc/ rouge - thieb
rouge/ blanc - thieb poulet/
poisson - bâton de manioc (
bobolo/ miondos) - banane
plantain - plantain vapeur -
macabo - igname - Ablo - Atieke -
beignets de farine/ maïs - pommes
de terre vapeur



**MARIAGE/ANNIVERSAIRE**
GOLD30 €/ personne

- Apéritifs sucrées (2 éléments)
- Apéritif salées (5 éléments)
- Apéritif charcuterie (4 éléments)
- Entrées/ salade (2 plateaux)
- Fruits/ dessert (1 plateau)
- Grillades de viande (2 éléments)
- Grillades de poisson (1 élément)
- Sauce (2 éléments)
- Accompagnement (4 éléments)
- Boisson (2 élément)

MARIAGE/ANNIVERSAIRE
SILVER25 €/ personne

- Entrées/ salade (1 plateau)
- Fruits/ dessert (1 plateau)
- Grillades de viande (2 éléments)
- Grillades de poisson (1 élément)
- Sauce (1 élément)
- Accompagnement (3 éléments)



**AFTER WORK- BRUNCH**
GOLD

25€/ personne

- Apéritifs sucrés (3 éléments)
- Apéritif salés (6 éléments)
- Apéritif charcuterie (5 éléments)
- Pots de salade
- Fruits (brochettes)
- Grillades de viande (2 éléments)
- Accompagnements (3 éléments)
- Boisson (2 élément)

AFTER WORK/ BRUNCH
SILVER

20€/ personne

- Apéritifs- sucrés & salés (5 éléments)
- Pots de salade
- Fruits (brochettes)
- Apéritifs Charcuterie (4 éléments)
- Grillades de viande (1 éléments)
- Accompagnements (3 éléments)
- Boisson (1 élément)



PACK EVENT

CONFERENCE/ CONCERT GOLD

25 €/ personne



- Apéritifs sucrés (2 éléments)
- Apéritif salés (5 éléments)
- Apéritif charcuterie (5 éléments)
- Entrées/ salade (2 plateaux)
- Fruits/ dessert (1 plateau)
- Grillades de viande (2 éléments)
- Grillades de poisson (1 élément)
- Accompagnements (2 éléments)
- Boisson (2 éléments)

CONFERENCE/ CONCERT SILVER

20 €/ personne

- Apéritifs (5 éléments)
- Entrées/ salade (1 plateau)
- Fruits/ dessert (1 plateau)
- Grillades de viande (2 éléments)
- Grillades de poisson (1 élément)
- Accompagnements (2 éléments)
- Boisson (1 élément)



PACK FUNERAIRE

VEILLEE- DEUIL - HOMMAGE GOLD

20 €/ personne



- Apéritifs sucrées (2 éléments)
- Apéritif salées (5 éléments)
- Apéritif charcuterie (5 éléments)
- Entrées / salade (1 plateau)
- Fruits/ dessert (brochettes)
- Grillades de viande (2 éléments)
- Grillades de poisson (1 élément)
- Accompagnements (2 éléments)
- Boisson (2 élément)

VEILLEE- DEUIL - HOMMAGE SILVER

15 €/ personne

- Apéritifs sucrées / salées (5 éléments)
- Fruits/dessert (brochettes) Grillades
- de viande (2 éléments) Grillades de
- poisson (1 élément)
- Accompagnements (2 éléments)





OUR AGENCY



**LOCATION
DE MATERIEL**

MARMITES CHAUFFANTES



OPTION 1: 15 € / marmite

- marmites
- Transport (10 km -gratuit)
- brûleurs

OPTION 2: 10 € / marmite

- marmites

CONDITIONS:

- Chèque de caution frais de
- vaisselle : 4 € / marmite
- Perte : 80 € / marmite
- Frais de livraison >10 km =50€

CHAISES NAPOLEON

CONDITIONS:

- Chèque de caution
- Transport 1€ / chaise (par tour)
- casse 25 € / chaise

3 € / Chaise



CHAISES BIANCA

5 € / Chaise



CONDITIONS:

- Chèque de caution
- Transport 1€ / chaise (par tour)
- casse 55 € / chaise



VAISSELLE

OPTION 1 : 2,5 € / kit

- 2 plats (grand et petit)
- 3 verres (eau , vin, champagne)
- 4 couverts (fourchette, couteau, 3 cuillères)

OPTION 2 : 2 € / kit

- 1 plat (grand)
- 2 verres (eau , vin)
- 3 couverts (fourchette, couteau, cuillères)

OPTION 3 : 1,5 € / kit

- 1 plat (grand)
- 1 verres (eau)
- 2 couverts (fourchette, couteau)

OPTION 4 : 1 € / personne

- serviette / ronds de serviette



CONDITIONS:

- Chèque de caution
- frais de vaisselle : 2 € / kit
- perte : plat 5€, verre 3€, couvert 2€





OUR AGENCY



**LOCATION
DE MATERIEL**

TALES / NAPPES



TABLE RONDE : 15€ / table

TABLE RECTANGULAIRE : 10 € / table

NAPPE : 10 € / nappe

CONDITIONS :

- Chèque de caution
- Transport 5 € / table
- casse 150 € / table ronde
- casse 60 € / table rectangulaire

HOUSSES DE CHAISE / NOEUD

HOUSSE : 1 € / housse

NOEUD : 1 € / housse

CONDITIONS :

- Chèque de caution
- Transport 30 €
- Perte 3 € / housse
- Perte 1 € / noeud





OUR AGENCY



**LOCATION
DE MATERIEL**

TONNELLE/ CHAPITEAU

150 €/ l'unité



CONDITIONS :

- Chèque de caution de 300 € (casse)
- installation et désinstallation
- Transport

SCEAU A CHAMPAGNE/ VIN

Champagne / vin

5 €/ l'unité



Champagne / bière

10 €/ l'unité

CONDITIONS :

- Caution 20€ / l'unité
- perte 30€ / l'unité



TABLES DES INVITES



DECO GOLD : 80 € / table

- Vases et fleurs
- chemin de table
- nappes et mouchoirs
- accessoires / bougeoirs

DECO SILVER : 50 € / table

- Vases et fleurs
- chemin de table

TABLE DES MARIES

DECO GOLD : 100 € / table

- Backdrop (voile arrière)
- vases, fleurs , bougeoirs , accessoires
- juponnage, couverts



BACKDROP ET ARCHES

DECO GOLD :

- backdrop personnalisé 250 € / unité
- 3 murs 150€

DECO SILVER :

- arche avec ballons cercle (1) 100€
- arche rectangulaire(3) avec ballons 150 €





OUR AGENCY



DJ



OPTION PREMIUM : 1 500 €

MARIAGE

- musique , platine et baffle
- micro
- feu d'artifices
- fumigène

OPTION OR : 1200 €

ANNIVERSAIRE - FUNERAIRE

- musique , platine et baffle
- micro
- feu d'artifices
- fumigène



OPTION ARGENT : 800 €

ANNIVERSAIRE - CONFERENCE

- musique , platine et baffle
- micro



OUR AGENCY



VEHICULE



VEHICULE DE MARIES LUXE

1000 €

- Avec chauffeur
- 2 champagne
- mignardises
- hôtesse (2)

VEHICULE DE MARIES

800 €

CONFORT

- Avec chauffeur



VEHICULE DES INVITES

400 €

RELAXE

- Avec chauffeur

VEHICULE DE LIVRAISON

300 €



OUR AGENCY



PHOTOGRAPHE VIDEASTE



OPTION PREMIUM : 1 500 €

- photos (300)
- vidéo (5min)
- Album (80)
- Drive / Usb

OPTION OR : 1200 €

- photos (100)
- vidéo (2 min)
- Album (50)
- Drive / Usb

OPTION ARGENT : 1000 €

- photos (100)
- vidéo (20 min)
- Drive

OPTION PHOTOS: 600 €

- photos (200)
- Drive

OPTION VIDEOS: 600 €

- vidéo (30 min)
- Drive





OUR AGENCY



MAITRE DE CEREMONIE



OPTION PREMIUM : 1 500 €

OPTION OR : 1200 €

OPTION ARGENT : 800 €

Un maître de cérémonie éloquent joue un rôle essentiel dans la réussite d'un événement. Par sa maîtrise du langage et sa présence, il capte l'attention du public, crée une atmosphère conviviale et maintient le rythme du programme. Son aisance à l'oral lui permet d'introduire les intervenants avec élégance, de gérer les imprévus avec tact et d'assurer des transitions fluides entre les différentes séquences.

Au-delà des mots, son charisme inspire confiance et donne du prestige à la cérémonie. Un maître de cérémonie éloquent ne se contente pas de parler : il rassemble, motive et laisse une impression mémorable dans l'esprit des participants



OUR AGENCY



HÔTESSE



OPTION DEBOUT

20€ h/
personne

- Service menu
- Service boisson
- Debarrassage

OPTION BUFFET:

15 € h/
personne

- Service menu

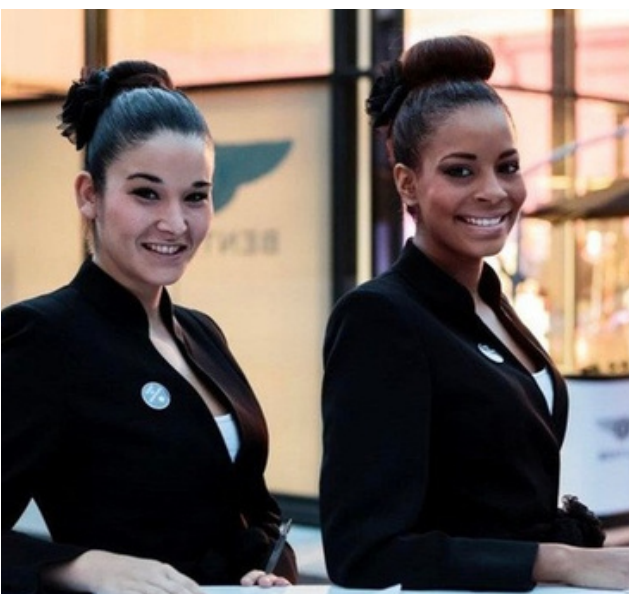
OPTION ACCEUIL:

15 € h/
personne

- Accueil

PLONGE :

100 €



Faire appel à des hôteses / hôtes , c'est choisir une présence à la fois élégante et professionnelle pour sublimer un événement. Leur allure soignée, leur sourire captivant et leur sens du service créent une première impression mémorable. Au-delà de leur charme, ce sont leur aisance relationnelle, leur discrétion et leur efficacité qui apportent fluidité, raffinement et prestige à chaque instant.



OUR AGENCY



PRIVATISATION DE SALLE



ESPACE VERT / JARDIN DOMAINE

PALACE VILLA



Nous mettons à votre disposition une sélection de salles adaptées à vos besoins et à vos envies. Qu'il s'agisse d'un espace intimiste ou d'un lieu de grande capacité, nous nous engageons à vous proposer la solution idéale pour faire de votre événement une réussite.



OUR AGENCY



James Saint Patrick

2 avis



il y a un an

Service à recommander. Produits de qualité faits avec passion.



Felicia Batchandji

Local Guide · 20 avis · 15 photos



il y a un an

Très bon accueil

Repas excellent surtout les brochettes



smai diss

1 avis



il y a 2 ans

Our Agency m'a fait voyager au Cameroun avec son éru super bon et bien d'autres spécialités tout ce qu'il faut ici pour grandir et prospérer encore et encore

Vous prenez plaisir à satisfaire vos clients et ça se ressent



Catherine Eone

2 avis



il y a 2 ans

Je ne peux pas en dire assez sur cette agence, le service est excellent, la nourriture est délicieuse et le chef est au top. Je les recommanderai à tout le monde. Croyez-moi, vous ne le regretterez pas.



Marina Patricia BEMESSINE

2 avis



il y a 2 ans

Un des meilleurs Eru que j'ai eu à manger franchement rien à dire je compte bien en déguster d'autres tout au long de l'année !!! Merci Eugene pour le professionnalisme

Ils nous ont fait confiance

**AVIS
CLIENT**





OUR AGENCY

- Restaurant du cœur
- CRPA île de France
- ADEF HABITAT
- Secours populaire
- INSTA SOCIAL by rose
- Ville de Villiers -le-Bel
- Ville de Sarcelles
- Association et autres ..



**Ils nous ont fait
confiance**

**AVIS
CLIENT**





OUR AGENCY



06 29 19 07 13



ouragency2021@gmail.com



Www.ouragency.fr



16 place du 19 mars 1962,
95400 Villiers - le - Bel



CONTACT



Ouragency.fr



Ouragency.fr



Ouragencyvillierslebel