

## Formule FIESTA ZEN

18€50 / personne

Assortiment d'Amuses-Bouches (x6)

OU

Assortiment de Verrines (x3)

Un Plat à Thème  
cuisiné sur place en Poêlons  
(à partir de 50 adultes)

OU

livré avec maintien au chaud

Choix des plats au verso  
Pour l'Axoa et le couscous,  
prévoir un supplément de 1 € / pers

Dessert Maison  
Choix des desserts au verso

Supplément Number cake 0,80 € ou 1,20 €  
selon le parfum

## Nos services

Retrait de votre commande :  
au laboratoire sans supplément.

Réchauffage du plat et / ou  
Livraison de votre commande :  
1€ supplémentaire par personne.  
A partir de 15 personnes

Pour une prestation sur place,  
« Plat à Thèmes » hors formule :  
2 € supplémentaires par personne.  
A partir de 50 adultes

Livraison de votre commande,  
prévoir des frais de déplacement  
à partir de 10 kms.  
A partir de 20 personnes

Vos Menus  
SELON  
VOS ENVIES

[www.vosmenusselonvosenvies-traiteur.fr](http://www.vosmenusselonvosenvies-traiteur.fr)

Retrouvez-nous sur :

[www.vosmenusselonvosenvies-traiteur.fr](http://www.vosmenusselonvosenvies-traiteur.fr)

Et aussi  

Tous nos produits sont élaborés  
dans notre laboratoire, situé à St Colomban.

*Disponible sur rendez-vous,*

*commande par mail ou téléphone,  
un acompte de 40% vous sera demandé.*

Vos Menus  
SELON  
VOS ENVIES  
Acompte de 40%

[guillaume.jacq@orange.fr](mailto:guillaume.jacq@orange.fr)

 06 07 48 46 34

Notre Carte à l'Année

Cocktails

Buffets

Poêlons

Plats à Thème

Plateaux Repas

Guillaume JACQ  
Traiteur

# Vos Menus SELON VOS ENVIES

## Apéritif

Mini Burger au Saumon Gravlax et Chutney Pomme.....	1€10
Mini Burger au Foie Gras Maison et Figues .....	1€10
Mini Burger Tradi Chaud .....	1€30
Verrine.....	1€95
Planche Apéritive (charcuterie, fromage, tartnade de poisson) .....	5€60
Assortiment Amuses-Bouches x6.....	5€40
Pain Surprise (40 sandwichs).....	38€50

## Entrées

Tartare de Saumon, Mangue, à la Ciboulette .....	6€70
Tiramisu de Gambas en Transparence de Légumes ...	7€90
Assiette de Foie Gras Maison 80g, Pain d'Epices Maison, Compotée Oignons, Mesclun (selon disponibilité).....	11€90
Assiette Océane (Crevettes, Saumon Gravlax, Langoustines, Terrine de Poisson, Mesclun) .....	13€00

## Plats chauds – Poisson

Dos de Saumon Confit aux Aromates, Sauce Curry Breton et Carottes Rôties au Miel et à l'Ail .....	9€60
Dos de Cabillaud au Crumble de Chorizo, Sauce Beurre Nantais et Brunoise de Légumes.....	9€80
Filet de St Pierre, Moules Séchées, Sauce Paprika fumé et Risotto aux Champignons .....	10€90
Brochettes de Gambas et Saint Jacques, Crème de Bacon et Fondue de Poireaux .....	11€99

## Plats chauds – Viande

Joue de Porc Confites.....	9€35
Suprême de Pintade, Feuille de Serrano Séchée, Sauce Cèpes (selon disponibilité) .....	9€80
Grenadin de Veau, Crumble aux Trois Herbes et son Jus .....	10€25
Filet de Bœuf en croûte, Sauce Marchand de Vin .....	11€99

## Garnitures la part / 3€10

Crumble aux Tomates Confites et Parmesan	Pommes de Terre Grenailles
Risotto Crémeux aux Champignons	Gratin Dauphinois au Cantal
	Carottes Rôties au Miel et à l'Ail

## Plats à thèmes la part / 9€80

Cochon de Lait Rôti et sa Marinade, Grenailles	Jambalaya
Cochon de lait, façon Pulled Pork, Grenailles	Paëlla
Tartiflette au Reblochon AOP, Salade Verte	Tajine de Poulet
Croziflette au Reblochon AOP Salade Verte	Colombo de Porc
Poulet Basquaise et PDT Grenailles	Rougail Saucisses et son Riz
Poulet aux herbes Aromatiques, Poêlée de Légumes d'Antan	Chow Mein (Spécialité tahitienne)
Chili Con Carne et son Riz	Picadillo Cubain
	Couscous (3 viandes) .... + 1€00
	Axoa de Veau et PDT Grenailles ..... + 1€00 (Spécialité basque à base de noix de veau émincé)

## Burgers

<b>Tradi</b> (Steak VBF, bacon, tomates, cheddar, oignons frits, sauce burger) .....	8€90
<b>Végétarien</b> (pavé de butternut, galette de pomme de terre, cheddar, tomates, oignons frits, sauce burger) .....	9€50
<b>Montagnard</b> (steak VBF, poitrine fumée, reblochon, galette de PDT, oignons frits, sauce burger) .....	9€50
<b>Basque</b> (steak VBF, poivrons confits, fromage de brebis, oignons frits, sauce piment d'Espelette légère) .....	9€50

## Fromages la part / 2€90

Assortis

## Desserts maison la part / 3€10

### Le New Yorkais :

Mousse Cream Cheese, Insert Myrtille, Biscuit Spéculoos  
Noix de Pécan

### Le Normandy :

Mousse Crème Brûlée et Morceaux de Pommes, Génoise

### La Douceur des Iles :

Mousse Passion, Insert de Framboises, Génoise Coco  
et Zeste Citron Vert

### Le Royal, tout Chocolat

**Fraisier** (Fraises Françaises, selon la saison) (+ 0€50)

## En parts individuelles

**Assortiment de Tartelettes** : Chocolat, Pommes ou Fraises  
(selon la saison), Multi-fruits, Citron Meringuée

**Verrine** Poire ou Fraise Spéculoos, Façon Tiramisu  
(selon la saison)

**Verrine** Tarte Citron Meringuée Revisitée

**Verrine** Pomme Façon Tatin

**Cannelés Bordelais** ..... 3 pièces / personne

## Number Cake ou Letter Cake

Ganache Chocolat ou Chocolat Blanc (Valhrona)  
Génoise nature ou chocolat  
8 ou 10 parts..... 3€90 / la part

Ganache Inspiration Framboise ou Fraise (Valhrona)  
Ou Façon Paris-Brest  
8 ou 10 parts..... 4€30 / la part

*Etude possible selon vos envies !*

Plat végétarien ou sans allergène possible  
Lasagnes aux légumes, Tajine, etc...

*Menus traiteur :*

Nos Tarifs ne comprennent pas le service,  
Devis sur demande.

Nous privilégions les viandes françaises,  
les produits locaux (fraises, farine,...),  
le chocolat responsable Valhrona,  
les gousses de vanille bio de Madagascar,  
les emballages écologiques.