

Formule FIESTA ZEN

15€90 / personne

Assortiment d'Amuses-Bouches (x6)

OU

Assortiment de Verrines (x3)

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

OU

livré avec maintien au chaud

Choix des plats sur la Carte à l'Année
Pour l'Axa, prévoir un supplément de 1 € / pers.

Dessert Maison
Choix des desserts sur la Carte à l'Année

Nos services

Retrait de votre commande :
au laboratoire sans supplément.

Réchauffage de votre plat :
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 personnes

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

Vos Menus
SELON
VOS ENVIES

www.vasmenusselonvosenvies-traiteur.fr

Retrouvez-nous sur :

www.vasmenusselonvosenvies-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 30% vous sera demandé.*

Vos Menus
SELON
VOS ENVIES

guillaume.jacq@orange.fr

 06 07 48 46 34

Nos Formules

Cocktails

Buffets

Poêlons

Plats à Thème

Plateaux Repas

Guillaume JACQ
Traiteur

Vos Menus SELON VOS ENVIES

Les cocktails

Cocktail salé à 10€90 / personne

Amuses-Bouches, toasts et wraps.....	7 pièces
Verrines.....	2 pièces
Mini Burger Foie Gras Maison et Figues.....	1 pièce
Mini Bagnat Saumon Gravlax et Chutney Pomme.....	1 pièce
Soit 11 pièces, Service non inclus	

Cocktail salé et sucré à 13€75 / personne

Amuses-Bouches, toasts et wraps.....	6 pièces
Verrines.....	2 pièces
Mini Burger Foie Gras Maison et Figues.....	1 pièce
Mini Bagnat Saumon Gravlax et Chutney Pomme.....	1 pièce
Réductions Sucrées, Inspiration Valrhona.....	3 pièces
Soit 13 pièces, Service non inclus	

Cocktail salé et sucré à 15€95 / personne

Amuses-Bouches, toasts et wraps.....	4 pièces
Verrines.....	2 pièces
Mini Burger Foie Gras Maison et Figues.....	1 pièce
Mini Burger Tradi chaud.....	2 pièces
Mini Brochettes chaudes.....	2 pièces
Réductions Sucrées, Inspiration Valrhona.....	3 pièces
Soit 14 pièces, Service non inclus, Sous réserve d'un point chaud sur place	

Cocktail salé et sucré à 19€90 / personne

Amuses-Bouches, toasts et wraps.....	4 pièces
Verrines.....	3 pièces
Mini Croque-Monsieur chaud.....	2 pièces
Mini Burger Tradi chaud.....	1 pièce
Mini Eclair au Saumon Gravlax.....	1 pièce
Panacotta Asperges et Crevettes Tandoori.....	1 pièce
Réductions Sucrées, Inspiration Valrhona.....	3 pièces
Soit 15 pièces, Service non inclus Sous réserve d'un point chaud sur place	

Cocktail salé et sucré à 19€90 / personne

Amuses-Bouches, toasts et wraps.....	4 pièces
Verrines.....	3 pièces
Mini Opéra de Foie Gras et Mangue.....	1 pièce
Mini Eclair au Saumon Gravlax.....	1 pièce
Panacotta Asperges et Crevettes Tandoori.....	1 pièce
Milles Feuilles Potager.....	1 pièce
Réductions Sucrées, Inspiration Valrhona.....	3 pièces
Soit 14 pièces, Service non inclus	

Les buffets

Assortiment de Charcuterie.....	5€50
Viandes Froides : 2 Bœuf, 2 Porc.....	5€00
Viandes Froides : 2 Bœuf, 2 Porc, 1 Poulet Cocktail.....	5€50
Assortiment de Hors d'Œuvre.....	4€90

Buffet à 13€90 / personne

Assortiment de Hors d'Œuvre (300g)
Viandes Froides : 2 Bœuf, 2 Porc, 1 Poulet Cocktail
Chips / Condiments
Fromage et Beurre
Tartelettes Assorties

Petit déjeuner à 7€95 / personne

Assortiment de Mini Viennoiserie : (2 pièces par personne)
Pains au Chocolat, Croissants, Pains aux Raisins,
Cookies et Madeleines Maison (1 pièce de chaque par personne)
Jus Multi fruits, Café et Thé, Eau Minérale
A partir de 25 personnes

Plateau Classique à 13€90

Hors d'œuvre 300g (2 variétés)
Viande Froide : 2 Bœuf, 2 Porc
Chips
Fromage (2 variétés)
Dessert : Fondant chocolat ou Clafoutis aux Pommes
Pain et Eau

Plateau Gourmet à 18€90

Rouleau de Poisson / Saumon Gravlax Maison
Viande Froide : 2 Bœuf, 2 Porc
Salade Pommes de Terre et Haricots Verts
Fromage (2 variétés)
Dessert : Tartelettes Inspiration Framboise
Pain et Eau

Plateau Suprême à 23€90

Foie Gras « Maison » accompagné de pain d'épices et de chutney de figues
Plat : Roulé de Veau, Bœuf Mariné
Salade Napolitaine (Pâtes, Poivrons, Olives)
Fromage (2 variétés)
Dessert : Cannelés Bordelais, 2 pièces
Pain et Eau

Délai de commande : 72h avant

Livraison à 1€ / plateau (Offerte à partir de 10 plateaux)

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 Valrhona,
les gousses de vanille bio de Madagascar,
les emballages écologiques.