

## 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

## 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 au verso  
Pour l'Axoa, prévoir un supplément de 1 € / pers


Dessert Maison  
Choix des desserts au verso



*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.*



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 Bagnat au Saumon Gravlax et Chutney Pomme.....	1€00
Mini Burger au Foie Gras Maison et Figues .....	1€00
Mini Burger Tradi Chaud .....	1€15
Verrine.....	1€75
Planche Apéritif (charcuterie, fromage, tartnade de poisson) .....	4€90
Assortiment Amuses-Bouches x6 (toasts et wraps).....	4€90
Pain Surprise (40 sandwichs).....	35€00

### Entrées

Tartare de Saumon, Mangue, à la Ciboulette .....	5€90
Tiramisu de Gambas en Transparence de Légumes ...	6€90
Assiette de Foie Gras Maison 80g, Pain d'Epices Maison, Compotée Oignons, Mesclun .....	9€70
Assiette Océane (Crevettes, Saumon Gravlax, Langoustines, Rouleau de Poisson Maison, Mesclun) .....	9€90

### Plats chauds – Poisson

Dos de Saumon Confit aux Aromates, Sauce Curry Breton et Carottes Rôties au Miel et à l'Ail .....	8€10
Dos de Cabillaud au Crumble de Chorizo, Sauce Beurre Nantais et Brunoise de Légumes.....	8€50
Filet de Dorade, Moules Séchées, Sauce Safranée et Risotto aux Champignons .....	9€10
Brochettes de Gambas et Saint Jacques, Crème de Bacon et Fondue de Poireaux .....	9€60

### Plats chauds – Viande

Joue de Porc Confites .....	7€90
Tournedos de Canard, Feuille de Serrano Séchée, Sauce Cèpes .....	8€70
Grenadin de Veau, Crumble aux Trois Herbes et son Jus .....	8€90
Filet de Bœuf Façon Rossini, Sauce Marchand de Vin.....	9€70

### Garnitures 2€90 / la part

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

### Plats à thèmes 8€50 / la part

Cochon de Lait Rôti et sa Marinade, 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
Chili Con Carne et son Riz	Chow Mein (Spécialité tahitienne)
Jambalaya	Picadillo Cubain
Couscous	Axoa de Veau et PDT Grenailles ..... 9€50 (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) .....	8€90
<b>Montagnard</b> (steak VBF, poitrine fumée, reblochon, galette de PDT, oignons frits, sauce burger) .....	8€90
<b>Basque</b> (steak VBF, poivrons confits, fromage de brebis, oignons frits, sauce piment d'Espelette légère) .....	8€90

### Fromages 2€50 / la part

Assortis

### Desserts maison 2€90 / la part

#### 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)

### En parts individuelles

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

**Verrine** Poire ou Fraise Spéculos, 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€15 / la part

Ganache Inspiration Framboise ou Fraise (Valhrona)  
Ou Façon Paris-Brest  
8 ou 10 parts ..... 3€50 / 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.