

Formule FIESTA ZEN

16€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 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 0,40 € ou 0,80 €
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

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

Vos Menus
SELON
VOS ENVIES

www.vasmenusselonvosenvies-traiteur.fr

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)	5€10
Assortiment Amuses-Bouches x6 (toasts et wraps).....	4€90
Pain Surprise (40 sandwichs).....	35€00

Entrées

Tartare de Saumon, Mangue, à la Ciboulette	6€10
Tiramisu de Gambas en Transparence de Légumes ...	7€20
Assiette de Foie Gras Maison 80g, Pain d'Épices Maison, Compotée Oignons, Mesclun	10€90
Assiette Océane (Crevettes, Saumon Gravlax, Langoustines, Rouleau de Poisson Maison, Mesclun)	11€90

Plats chauds – Poisson

Dos de Saumon Confit aux Aromates, Sauce Curry Breton et Carottes Rôties au Miel et à l'Ail	8€70
Dos de Cabillaud au Crumble de Chorizo, Sauce Beurre Nantais et Brunoise de Légumes.....	8€90
Filet de Dorade, Moules Séchées, Sauce Safranée et Risotto aux Champignons	9€80
Brochettes de Gambas et Saint Jacques, Crème de Bacon et Fondue de Poireaux	10€90

Plats chauds – Viande

Joue de Porc Confités.....	8€50
Tournedos de Canard, Feuille de Serrano Séchée, Sauce Cèpes	9€10
Grenadin de Veau, Crumble aux Trois Herbes et son Jus	9€30
Filet de Bœuf Façon Rossini, Sauce Marchand de Vin ..	10€90

Garnitures 3€10 / la part

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

Plats à thèmes 8€90 / la part

Cochon de Lait Rôti et sa Marinade, Grenailles	Jambalaya Paëlla
Cochon de lait, façon Pulled Pork, Grenailles	Tajine de Poulet Colombo de Porc
Tartiflette au Reblochon AOP, Salade Verte	Rougail Saucisses et son Riz Chow Mein (Spécialité tahitienne)
Croziflette au Reblochon AOP Salade Verte	Picadillo Cubain Couscous (3 viandes) ...
Poulet Basquaise et PDT Grenailles	9€90
Poulet aux herbes Aromatiques, Poêlée de Légumes d'Antan	Axoa de Veau et PDT Grenailles
Chili Con Carne et son Riz	9€90 (Spécialité basque à base de noix de veau émincé)

Burgers

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

Fromages 2€90 / la part

Assortis

Desserts maison 3€10 / 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) (+ 0€50)

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 Bordelais3 pièces / personne

Number Cake ou Letter Cake

Ganache Chocolat ou Chocolat Blanc (Valhrona)
Génoise nature ou chocolat
8 ou 10 parts

Ganache Inspiration Framboise ou Fraise (Valhrona)
Ou Façon Paris-Brest
8 ou 10 parts

Vos Menus
SELON
VOS ENVIES

Étude 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.