



Créations Gourmandes



**Spéciale Grand Prix 27 et 28 mai
2017**

REPAS ASSIS

*Fournisseur Officiel
de vos plus belles réceptions*



Contacts:

M. GAUTHIER Joël

06 87 34 56 09

M. GERMANETTO Jean-Claude

06 24 73 74 61

www.jaudys-traiteur.fr

jaudystraiteur@gmail.com

EURL Jaudys, capital 18 000 €

Siret: 801 318 908 00010 N°TVA intra-communautaire: FR13 801 318 908



Samedi 27 Mai 2017

Menu Assis 145,00€ HT/pers TVA 10%

Accueil café

- Café, chocolat, infusions, lait, jus de fruits
- Beurre, confiture, corbeille de fruits
- Pannetière de petits pains minis viennoiseries variées (2 par personnes)

Cocktail apéritif 4 pièces

- 4 canapés
- Moelleux tomate séchée, crème d'artichaut et magret fumé
- Pince de carotte au caviar d'aubergine à la cannelle et cumin
- Canapé crevette, œufs de saumon et œufs de poisson volant au wasabi
- Blinis et bœuf en daube crème façon gribiche

Animation

Saumon mariné, blinis et crème d'aneth

Entrée :

Déclinaison autour du Foie gras
Entier en terrine, poêlé sur pain d'épice, en macaron

Plat Chaud :

Dos de Loup cuit sur la peau
Pomme écrasée aux olives
Pissaladière de fenouil,
Sauce vierge

Fromage :

Plateau de fromages

Dessert :

Fahrenheit
(Dacquoise aux noisettes, croustillant praliné Et mousse au chocolat)

Café, Mignardises
Assortiments de petits pains

Collation de l'après midi

2 minis sandwiches et 2 mignardises sucrés



Dimanche 28 Mai 2017

Menu Assis 150,00€HT/pers TVA 10%

Accueil café

- Café, chocolat, infusions, lait, jus de fruits
- Beurre, confiture, corbeille de fruits
- Pannetière de petits pains minis viennoiseries variées (2 par personnes)

Cocktail apéritif 4 pièces

- 4 canapés
- Pomme caramélisée aux épices magret fumé
- Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon
- Canapé pain noir saumon mariné Rillettes de chèvre graine de pavot
- Sandwich pain tomate mozzarella parme

Animation

Autour du foie gras, assortiment de pains et chutney

Entrée :

Gâteau de Homard, ratatouille rafraîchie à la coriandre, crème balsamique

Plat Chaud :

Filet de Bœuf rôti à l'ail doux, pomme de terre et carotte Dauphinoise, tomate confite, jus aux câpres

Fromage :

Plateau de fromages

Dessert :

Sablé Fraise, crèmeux vanille et coulis de fruits rouges
(Biscuit sablé, insert vanille et mousse Fraise)

Café, Mignardises
Assortiments de petits pains

Collation de l'après midi

2 minis sandwiches et 2 mignardises sucrés



Services et Options

Personnel

Forfait service en fonction du nombre de personnes : 420,00 € /jour et par serveur.(1/20 pers)

Forfait Cuisinier en fonction du nombre de personnes : **Inclus**

Boissons

Forfait soft illimité (Eaux, Coca, Coca light, Schweppes, Jus de fruits Alain Millat, café) : **Inclus**

Glaçons : **Inclus**

Forfait Apéritif classique (Pastis, Whisky, Porto): Option 5.00€/pers/jour

1 bouteille/3personnes Cotes de Provence Bio rouge et rosé : Option 5.50€/ pers/jour

1 bouteille/ 5 personnes Champagne Palmer Brut réserve : Option 6,00 € / pers/jour

Possibilité de réserve des vins et champagnes facturé à la bouteille supplémentaire ouverte (sur demande)

Matériel

Buffet, nappage, verrerie, vaisselle : **Inclus**

Mange debout, Tables et chaises selon vos besoin : **en option**

Fleurs sur buffets et tables : **Inclus**

Livraison Reprise Matériel selon le lieu : 150,00€ /jour

HORS LOGISTIQUE SPECIALE: Grue, tender, cherry picker, escaliers...

Livraison

Livraison matériel le lundi précédant le GP.

Reprise matériel le dimanche soir ou lundi

Livraison nourriture entre 5h00 et 6h30 chaque matin selon le lieu.