



Créations Gourmandes



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

BUFFET DEBOUT

*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

Buffet Debout 125,00€ HT/pers TVA 10%

Accueil café

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

Cocktail apéritif 3 pièces

- 3 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

Animation

Saumon mariné, blinis et crème d'aneth

Les Entrées en Bodegas 12cl

Tomates Mozzarella en écaïlle de basilic

Fraicheur de Taboulé

Salade crétoise (concombre, fêta, tomate, olives)

Petits Farcis Niçois Tièdes

Plats Chauds en Panibois

Parmentier de canard aux figues

Lasagne de saumon et pleurotes

Buffet de fromages

Assortiment de fromages

Cascade de sucrées

Assortiments de mini tartelettes

Mini mirlitons et mini financiers

Macarons et verrines

Café,

Assortiments de petits pain

Collation de l'après midi

2 minis sandwiches et 2 mignardises sucrés :



Dimanche 28 Mai 2017

Buffet Debout 130,00€ HT/pers TVA 10%

Accueil café

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

Cocktail apéritif 3 pièces

- 3 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

Animation

Autour du foie gras, assortiment de pains et chutney

Les Entrées en Bodegas 12cl :

Salade de pommes de terre en robe des champs

Avocat Crabe, vinaigrette aux agrumes

Salade de haricots verts et sanguins au Balsamique

Pissaladière de rouget

Plats Chauds en Panibois :

Parmentier de volaille au foie gras

Brandade de cabillaud à la coriandre fraîche

Buffet de fromages :

Assortiment de fromages

Cascade de sucrées :

Assortiments de mini tartelettes

Mini mirlitons et mini financiers

Macarons et verrines

Café,

Assortiments de petits pains

Collation de l'après midi

2 minis sandwiches et 2 mignardises sucrées



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 a 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.