



Créations Gourmandes



COCKTAILS Prestige

2016

*Fournisseur Officiel
de vos plus belles réceptions*



Contacts:

M. GAUTHIER Joël
06 87 34 56 09

www.jaudys-traiteur.fr
jaudytraiteur@gmail.com

EURL Jaudys, capital 18 000 €
Siret: 801 318 908 00010 N°TVA intra-communautaire: FR13 801 318 908

Imaginez...

Un Apéritif entre amis, un événement à fêter en famille, un produit à promouvoir dans votre entreprise...
Des serveurs aux petits soins, des cuisiniers passionnés, pour vous réaliser un Cocktail inoubliable
Apéritif ou dînatoire, il sera au centre de vos invités...

Jaudys Traiteur, ce sont les clients qui en parlent le mieux. Voici quelques commentaires laissés sur notre site internet :

#Sébastien

(jeudi, 18 juin 2015 19:00)

Un grand merci à Joël et son équipe pour avoir contribué à faire de notre mariage le plus beau jour de notre vie.

Une prestation de qualité de A à Z. Du vin d'honneur à la pièce montée, du service à la qualité des plats tout a été parfait. Un travail remarqué par l'ensemble des invités. Tous nos retours sont plus que positifs.

Il a su être à notre écoute, patient et réactif faire - refaire - reréfaire les devis et menus jusqu'à ce que nous soyons satisfait.

La cerise sur le gâteau a été cette pièce montée originale qui respectait parfaitement notre thème.

Encore merci pour tout

Mélissa et Sébastien

#Géraldine

(lundi, 08 juin 2015 11:07)

Nous avons fait une confiance aveugle à Jaudys traiteur lors de notre mariage entre la Bretagne et la Provence. Aucun regret ! Il a su allier originalité et qualité en toute simplicité vraiment à l'écoute de nos envies et besoins. De plus, la présentation et la qualité du service était au rdv. Nous avons reçu une pluie de compliments pour notre repas de mariage avec un point d'honneur sur les mises en bouches d'une grande finesse, servies au plateau et en abondance.

#Pierre Outin-Salani

(samedi, 23 mai 2015 12:49)

Merci pour tout grâce à vous et votre professionnalisme les compliments pleuvaient de tous les côtés autant pour la beauté que le goût. Le soleil brillait pour cette superbe journée du 16 Mai 2015 et c'est couché sur une magnifique pièce montée plage.

Merci et bravo.

#Caroline Shaw

(mardi, 14 avril 2015 22:06)

Excellents Panibois de hachis d'agneau et de brandade de Morue. Belle formule pour une célébration décontractée entre amis. Recettes délicieuses et simples à chauffer soit même! Un grand merci pour le professionnalisme et la fraîcheur des plats

#marc p

(lundi, 23 mars 2015 03:44)

*traiteur sérieux et de qualité avec le souci du détail , un des meilleur sur la cote d'azur , super rapport qualité/prix , j'ai vu quelques une de leur pièces montées et elles sont très sympa , cela fait plaisir de voir des personnes qui se donne du mal pour fabriqué des produit sucré ou salé frais, originaux et gouteux !
félicitation*

#blanc Vanessa

(mardi, 03 mars 2015 22:04)

Un grand merci pour ce buffet d anniversaire , qui fut un régal de l entrée jusqu'au gâteau. . Avec une mention spéciale pour le Parmentier de canard , qui est a tomber! Merci encore

#FERRERO Celia

(jeudi, 05 février 2015 15:58)

Nous souhaitons vous remercier et vous féliciter pour le repas que vous nous avez fait partager.

Nous avons eu le plaisir de goûter, déguster votre menu de Noël 2014. Un vrai régal de l'entrée au dessert! La présentation des plats étaient parfaites ce qui n'est pas toujours le cas pour des livraisons.

Nous serions prêt à vous recommander ou à faire appel à vous pour nos prochains évènements!

#Clémentine

(jeudi, 11 décembre 2014 08:31)

Qui ne rêverait pas d'avoir une superbe pièce montée ! Jaudys en propose de magnifique qui nous font saliver.

#Gonzalez

(mercredi, 23 juillet 2014 18:11)

Nous souhaitons vous remercier pour vos services.

Nous avons été ravi de vous avoir choisi pour notre mariage.

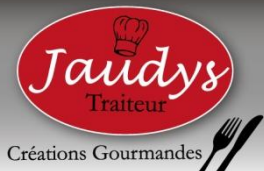
Le service avec un personnel souriant, disponible et réactif.

Le vin d'honneur avec l'animation en extérieur "fleur de courgette", le repas délicieux et la pièce montée très bonne et visuellement magnifique en forme d'étoile nous ont régales.

Nous vous remercions car vous nous avez permis de faire de notre mariage un mariage réussi.

Nous n'hésiterons pas à vous recommander et à faire de nouveau appel à vous si nous organisons un nouvel évènement.

Vous aussi, n'hésitez pas à laisser vos commentaires sur notre site, après la réception bien sur !!!



COCKTAIL DÎNATOIRE

Cocktail Dinatoire Prestige

18 pièces cocktail: 27,00€ HT par personne TVA 10%

4 Canapés salés

Moelleux aux tomates séchées, crème d'artichaut et magret fumé
Canapé Foie gras de canard pain d'épices et confit d'oignon rouge
Canapé pain noir saumon mariné rilette de chèvre graine de pavot
Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon
Pomme caramélisé aux épices 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
Mini club pain maïs violet, poulet et curry
Mini club pain épinard, chèvre et saumon fumé
Mini bun mousse de canard au Porto

2 Verrines salées

Flan de foie gras chutney de mangue et gelée de Porto
Crème mousseuse de cèleri salade de magret, comté et noisette
Courgettes gingembre, lait de parmesan, pistaches concassées et poivron goutte
Haricot rouge, poivron, St Jacques et ciboulette
Panacotta de tomate cœur de bœuf, ricotta, pignons et pistou
Tiramisu de cèpes et mascarpone de magret fumé
Houmos, caviar d'aubergine et huile de noisette

2 Mini brochettes

Brochette de gambas, ananas et pomme verte
Brochettes de jambon cru au raisin frais
Brochette tomate, mozzarella au pesto
Brochette bille de chèvre, brésaola, abricot
Brochette céviché de perche marinée au jus d'agrumes

4 Pièces salées chaudes

Saucisses de volaille en feuilleté à la moutarde et sésames noir
Petits farcis niçois (courgettes, pequillos)
Mini quiche au saumon légumes du soleil au curcuma Gougères
Mini croque monsieur de volaille
Accras de cabillaud à la coriandre fraîche
Pissaladière de rouget aux éclats de pistache
Tatin de cèpes crème persillade

2 Sandwiches

Mini Pan Bagnat
Mini brioches au saumon fumé, raifort et zestes de citron vert
Mini wrap salade pastrami aux épices douces
Pain à la tomate, mozzarella, pistou et parme
Navette pavot de mousse de canard au porto, cornichon
Mini brioches à la crème de chèvre au pistou et aux mendiants

4 Pièces sucrées

Tartelette aux fruits de saison
Tartelette crème brûlée
Tartelette citron meringuée
Tartelette tout chocolat
Mini cannelé au rhum Négrita
Mini chou à la crème
Mini Cup cake framboise
Financier pistache framboise
Mini macarons variés
Brochette de fruits frais
Verrine banana split
Verrine panacotta vanille citron confit de cerises
Verrine jivara, crémeux exotiques et gelée passion

Verrine tiramisu
Verrine pomme verveine et Crumble cannelle
Verrine brunoise ananas au basilic



COCKTAIL DÎNATOIRE

Cocktail Dinatoire Prestige

15 pièces cocktail: 22,50€ HT par personne TVA 10%

3 Canapés salés

Moelleux aux tomates séchées, crème d'artichaut et magret fumé
Canapé Foie gras de canard pain d'épices et confit d'oignon rouge
Canapé pain noir saumon mariné rilette de chèvre graine de pavot
Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon
Pomme caramélisé aux épices 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
Mini club pain maïs violet, poulet et curry
Mini club pain épinard, chèvre et saumon fumé
Mini bun mousse de canard au Porto

1 Verrines salées

Flan de foie gras chutney de mangue et gelée de Porto
Crème moussueuse de céleri salade de magret, comté et noisette
Courgettes gingembre, lait de parmesan, pistaches concassées et poivron goutte
Haricot rouge, poivron, St Jacques et ciboulette
Panacotta de tomate cœur de bœuf, ricotta, pignons et pistou
Tiramisu de cèpes et mascarpone de magret fumé
Houmos, caviar d'aubergine et huile de noisette

2 Mini brochettes

Brochette de gambas, ananas et pomme verte
Brochettes de jambon cru au raisin frais
Brochette tomate, mozzarella au pesto
Brochette bille de chèvre, brésaola, abricot
Brochette céviché de perche marinée au jus d'agrumes

2 Pièces salées chaudes

Saucisses de volaille en feuilleté à la moutarde et sésames noir
Petits farcis niçois (courgettes, pequillos)
Mini quiche au saumon légumes du soleil au curcuma Gougères
Mini croque monsieur de volaille
Accras de cabillaud à la coriandre fraîche
Pissaladière de rouget aux éclats de pistache
Tatin de cèpes crème persillade

3 Sandwiches

Mini Pan Bagnat
Mini brioches au saumon fumé, raifort et zestes de citron vert
Mini wrap salade pastrami aux épices douces
Pain à la tomate, mozzarella, pistou et parme
Navette pavot de mousse de canard au porto, cornichon
Mini brioches à la crème de chèvre au pistou et aux mendiants

4 Pièces sucrées

Tartelette aux fruits de saison
Tartelette crème brûlée
Tartelette citron meringuée
Tartelette tout chocolat
Mini cannelé au rhum Négrita
Mini choux à la crème
Mini Cup cake framboise
Financier pistache framboise
Mini macarons variés
Brochette de fruits frais
Verrine banana split
Verrine panacotta vanille citron confit de cerises
Verrine jivara, crémeux exotiques et gelée passion

Verrine tiramisu
Verrine pomme verveine et Crumble cannelle
Verrine brunoise ananas au basilic



COCKTAIL DÎNATOIRE

Cocktail Dinatoire Prestige

12 pièces cocktail: 18,00€ HT par personne TVA 10%

2 Canapés salés

Moelleux aux tomates séchées, crème d'artichaut et magret fumé
Canapé Foie gras de canard pain d'épices et confit d'oignon rouge
Canapé pain noir saumon mariné rilette de chèvre graine de pavot
Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon
Pomme caramélisé aux épices 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
Mini club pain maïs violet, poulet et curry
Mini club pain épinard, chèvre et saumon fumé
Mini bun mousse de canard au Porto

1 Verrines salées

Flan de foie gras chutney de mangue et gelée de Porto
Crème moussueuse de céleri salade de magret, comté et noisette
Courgettes gingembre, lait de parmesan, pistaches concassées et poivron goutte
Haricot rouge, poivron, St Jacques et ciboulette
Panacotta de tomate cœur de bœuf, ricotta, pignons et pistou
Tiramisu de cèpes et mascarpone de magret fumé
Houmos, caviar d'aubergine et huile de noisette

2 Mini brochettes

Brochette de gambas, ananas et pomme verte
Brochettes de jambon cru au raisin frais
Brochette tomate, mozzarella au pesto
Brochette bille de chèvre, brésola, abricot
Brochette céviché de perche marinée au jus d'agrumes

2 Pièces salées chaudes

Saucisses de volaille en feuilleté à la moutarde et sésames noir
Petits farcis niçois (courgettes, pequillos)
Mini quiche au saumon légumes du soleil au curcuma Gougères
Mini croque monsieur de volaille
Accras de cabillaud à la coriandre fraîche
Pissaladière de rouget aux éclats de pistache
Tatin de cèpes crème persillade

2 Sandwiches

Mini Pan Bagnat
Mini brioches au saumon fumé, raifort et zestes de citron vert
Mini wrap salade pastrami aux épices douces
Pain à la tomate, mozzarella, pistou et parme
Navette pavot de mousse de canard au porto, cornichon
Mini brioches à la crème de chèvre au pistou et aux mendiants

3 Pièces sucrées

Tartelette aux fruits de saison
Tartelette crème brûlée
Tartelette citron meringuée
Tartelette tout chocolat
Mini cannelé au rhum Négrita
Mini choux à la crème
Mini Cup cake framboise
Financier pistache framboise
Mini macarons variés
Brochette de fruits frais
Verrine banana split
Verrine panacotta vanille citron confit de cerises
Verrine jivara, crémeux exotiques et gelée passion

Verrine tiramisu
Verrine pomme verveine et Crumble cannelle
Verrine brunoise ananas au basilic



COCKTAIL APÉRITIF

Cocktail apéritif Prestige

6 pièces cocktail: 9,00€ HT par personne TVA 10%

2 Canapés salés

Moelleux au tomates séchées, crème d'artichaut et magret fumé
Canapé Foie gras de canard pain d'épices et confit d'oignons rouge
Canapé pain noir saumon mariné rilette de chèvre graine de pavot
Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon
Pomme caramélisé aux épices magret fumé
Pince de carotte au caviar d'aubergine à la cannelle et cumin
Canapé crevette, œuf de saumon et œuf de poisson volant au wasabi
Mini club pain maïs violet, poulet et curry
Mini club pain épinard, chèvre et saumon fumet
Mini bun mousse de canard au Porto

1 Verrines salées

Flan de foie gras chutney de mangue et gelée de Porto
Crème moussueuse de céleri salade de magret, comté et noisette
Courgettes gingembre, lait de parmesan, pistaches concassées et poivron goutte
Haricot rouge, poivron, St jacques et ciboulette
Panacotta de tomate cœur de bœuf, ricotta, pignons et pistou
Tiramisu de cèpes et mascarpone de magret fumet
Houmos, caviar d'aubergine et huile de noisette

1 Mini brochettes

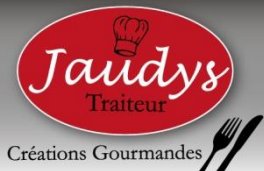
Brochette de gambas, ananas et pomme verte
Brochettes de Jambon cru au raisin frais
Brochette tomate, mozzarella au pesto
Brochette bille de chèvre, brésaola, abricot
Brochette céviché de perche marinée au jus d'agrumes

1 Pièces salées chaudes

Saucisses de volaille en feuilleté à la moutarde et sésames noir
Petits farcis niçois (courgettes, pequillos)
Mini quiche au saumon légumes du soleil au curcuma Gougères
Mini croque monsieur de volaille
Accras de cabillaud à la coriandre fraîche
Pissaladière de rouget aux éclats de pistache
Tatin de cèpes crème persillade

1 Sandwiches

Mini Pan Bagnat
Mini brioches au saumon fumé, raifort et zestes de citron vert
Mini wrap salade pastrami aux épices douces
Pain à la tomate, mozzarella, pistou et parme
Navette pavot de mousse de canard au porto, cornichon
Mini brioches à la crème de chèvre au pistou et aux mendiants



Animations COCKTAIL

Animations Prestige (minimum 30 personnes)

3.00€ HT la pièce (Chef cuisinier à prévoir pour la réalisation selon le nombre de convives) TVA 10%

Les Planchas

Mini Burger préparé devant vos convives**

Brochette de bœuf tomate séchée, Agneau menthe

Blinis dorés de saumon mariné à l'aneth, crème citronnée

Animation autour du canard (tombée d'oignon au foie gras, brochette de magret et foie gras poêlé)

Gambas et St Jacques sauce Hoisin

Foie gras, pains d'épices, croutons, chutney de mangue, confit d'oignons rouge, fleur de sel

Les Fritures

Beignets de courgettes au basilic

Fleurs de courgettes au basilic *

Churros lardon et tome de Savoie

Frito Mixto éperlans, encornets et gambas

Frito Mixto de légumes

Accras de cabillaud à la coriandre fraîche

Gambas croustillantes à la menthe et gingembre confit

Mini samossas de poulet aux épices

Mini Nem de crevettes

Les cuisinés

Mini cocotte de poulet à l'ananas

Risotto aux cinq saveurs (pignons de pins, olives, tomate séché, copeaux de parmesan et champignons)

Mini Paëlla (tous les ingrédients d'une paëlla en cocktail)

Risotto tomate cœur de Bœuf, verveine et copeaux de parmesan

Risotto aux cèpes et magret fumé

Gambas sautées façon Thaï (Julienne de légumes, gingembre et lait de coco, feuilles de citronniers sauvages)

Les insolites

Crème brûlée de foie gras

Barbe à papa de foie gras au coulis de framboise

Mini tomate d'amour à la fleur de sel

Les Froides

Pata Negra, pains variés grillés, artichokiade et poivronade**

Saumon mariné aux trois saveurs

Bar à Tapas (pains variés grillés, tomate concassée, gambas marinée, thon mi cuit, jambon cru)

Huitres Gillardeau (en saison)(Vinaigre d'échalote, jus de citron vert, perles de yuzu)***

Les Sushis**

Sushi au foie gras fraise et rhubarbe

Tataki de saumon avocat sauce thaï

Chaire de tourteaux concombre avocat

Tartare de saumon aux échalotes et ciboulettes pulpe de mangue et framboise.

Roquette mange kem che de légumes avocat concombre gingembre

Maki daurade gingembre, huile de truffe

Nigiri saumon sauce teriyaki

Nigiri daurade royale

Nigiri thon en tataki

Les Sucrées

Minie pomme d'amour

Minie crèmes brûlée parfums au choix (flambage spectaculaire)

Pain de glaces aux fruits (réalisation des glaces en direct)

Crêpes Susette

Sucettes norvégienne

* En saison ** Avec supplément *** Avec supplément et en saison

QUELQUES PHOTOS

