



Créations Gourmandes



Diners de Gala

2016

*Fournisseur Officiel
de vos plus belles réceptions*



*Un Soir De Gala
L'aboutissement !!!*

Contacts:

M. GAUTHIER Joël
06 87 34 56 09

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

Imaginez...

Des serveurs au petits soins, des cuisiniers passionnés, pour vous réaliser la plus belle des réceptions de votre rassemblement **"Le diner de Gala"**.

Que demander de plus si ce n'est une météo clémente!!!

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 - rerefaire les devis et menus jusqu'à ce que nous soyons satisfaits.

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 apéritif

A sélectionner selon la formule choisie

6, 9 ou 12 pièces, avec ou sans animations, c'est à la carte ...

A partir de 9,00€ HT par personne

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 Rillettes de chèvre graine de pavot
 Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon
 Pomme caramélisée aux épices magret fumé
 Pince de carotte au caviar d'aubergine à la cannelle et cumin
 Canapé crevette, oeuf de saumon et oeuf 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
 Panière de légumes croquant Anchoïade et tapenade



Verrines salées

Flan de foie gras chutney de mangue et gelée de Porto
 Crème moussieuse 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 coeur de boeuf, ricotta, pignons et pistou
 Tiramisu de cèpes et mascarpone de magret fumet
 Houmos, caviar d'aubergine et huile de noisette



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

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



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

A choisir selon la formule choisie

1, 2, 3 ou plus, à vous de sélectionner le nombre d'animation, n'hésitez pas à nous demander.

Equivalent à 3 pièces cocktail: 3.00€ HT la pièce (Chef cuisinier à prévoir pour la réalisation)

Les Planchas

*Mini Burger préparés devant vos convives***

Brochettes de bœuf tomate séchée, Agneau menthe

Blinis de saumons mariné à l'aneth, crème citronnée blinis doré

Animation autour du canard

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

*Fleur de courgettes au basilic **

Churros Lardon et tome de Savoie

Frito Mixto Eperlans, 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 poulets aux épices

Mini Nems de crevettes

Les cuisinés

Mini cocotte de poulet à l'ananas

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

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

Risotto tomate cœur de Bœuf, verveine et copeaux de parmesans

Risotto aux cèpes et magret fumet

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

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

MENU Prestige

A partir de 31,50€ HT par personne

Gaspacho Andalou, Gressin aux olives
ou
Soupe de Melon, gressin enroulé de parme

Carpaccio de daurade, Vierge d'agrumes, Espuma de roquette et parmesan

ou

Tarte fine saumon mariné et gambas au saté
Mesclun et vinaigrette fumée

Trou Normand (sorbet pomme calvados)

ou

Trou Provençale (sorbet violette, Garlaban)

Carré d'agneau rôti aux herbes
Ratatouille niçoise
pomme savonnette

ou

Médailillon de veau en croute de parmesan
Pomme écrasée aux ciboules et tomates séchées
fleur de légumes d'été

Ardoise de fromages et fruits secs
aux branches d'olivier

Gros macaron framboise
Crème mousseline vanille
Espuma pistache

ou

Panacotta vanille citron
Cœur coulant fruits rouges
Coulis de menthe fraîche

ou

Croustillant praliné
Dacquoise noisette
Mousse Jivara

Café Expresso
Mignardises sucrées(3/pers.)

Assortiment de petits pains



MENU Découverte

A partir de 24,00€ HT par personne

Précédé d'un Apéritif copieux avec animations



Suprême de Pintade farcie aux Champignons
Polenta crémeuse au basilic et parmesan
Jardin de légumes glacés
ou
Médallion de veau en croute de parmesan
Pomme écrasée aux cebettes et tomates séchées
fleur de légumes d'été

Ardoise de fromages et fruits sec
aux branches d'olivier



Sablé fraise
Crèmeux Vanille
Coulis de framboise
ou
Panacotta vanille citron
Cœur coulant fruits rouges
Coulis de menthe fraîche
ou
croustillant chocolat Jivara
Crèmeux exotique
Gelée passion

Assortiment de pièces sucrées
(5/pers)

Café

Assortiment de petits pains

MENU Tradition

A partir de 21,50€ HT par personne

L'entrée en matière

Tarte fine saumon mariné et gambas au saté
Mesclun et vinaigrette fumée

ou

Foie gras et confit de canard à l'armagnac
Confit d'oignons rouge
Pain jaune à l'anis



Le principal

Dos de loup, vierge d'agrumes

Pissaladière de fenouil

Pont neuf de polenta au basilic

ou

Filet de veau en croute de parmesan
Pomme écrasée cibettes et tomates séchées
Poêlée de pleurotes



Douceur du soir

Sablé fraise

Crèmeux Vanille

Coulis de framboise

ou

Panacotta vanille citron

Cœur coulant fruits rouges

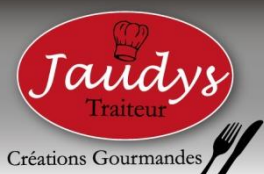
Coulis de menthe fraîche

Robustesse du nectar

Café

Délices du boulanger

Assortiment de petits pains



Services et Options

Livraison

Selon le lieu et le nombre

Personnel

Forfait serveur 8h00 : 304.00€ HT par serveur

Forfait cuisinier 6h00 : 228.00€ HT par cuisinier

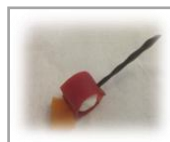
Heure supplémentaire: 38.00€ HT /heure

Matériel

Buffet, nappage, verrerie, vaisselle ...

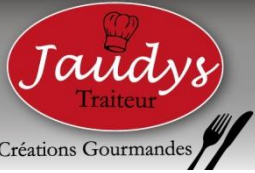
A Définir selon les besoins

QUELQUES PHOTOS

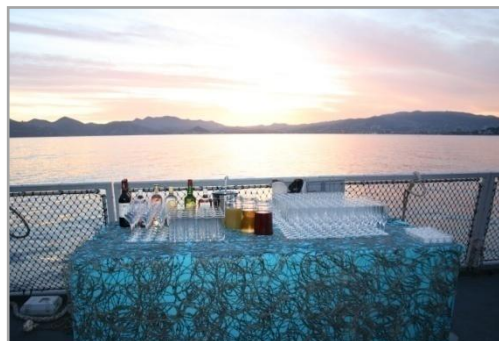


QUELQUES PHOTOS





Arts de la Table





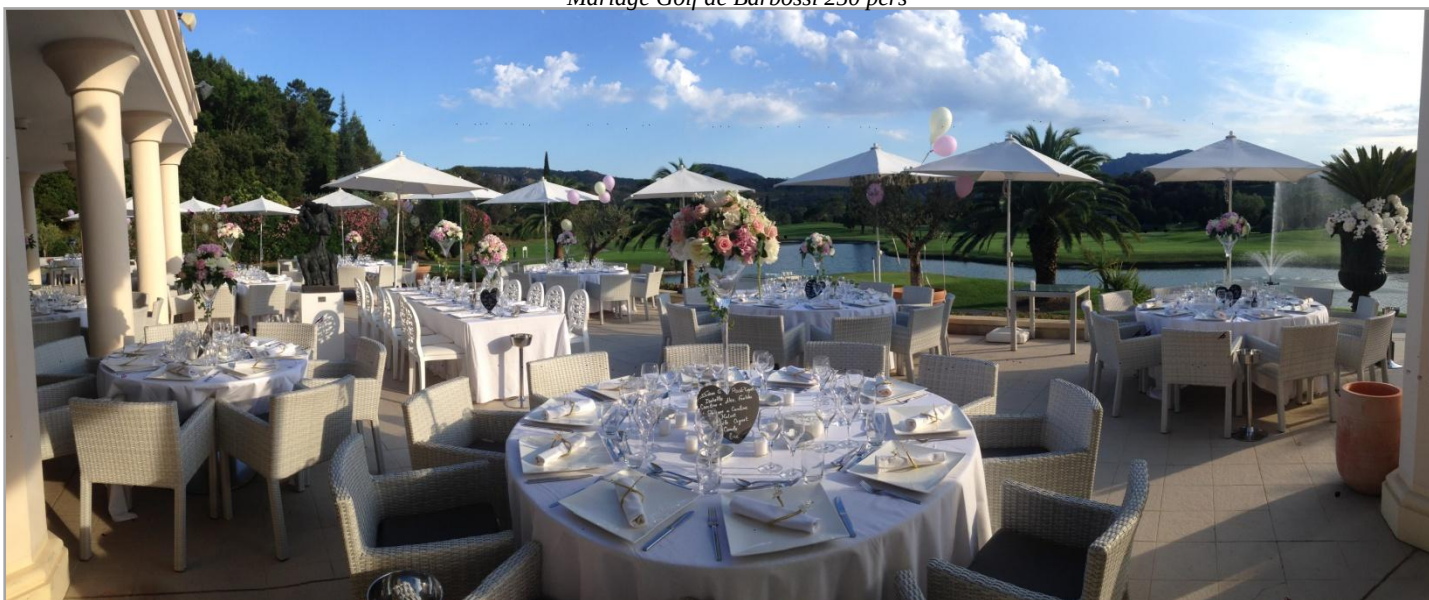
Les Grand Evénements



Plaisance de Cannes



Mariage Golf de Barbossi 250 pers



20 Ans du MIPIM 11 mars 2009



