



Créations Gourmandes



COCKTAILS Prestige

2019

*Fournisseur Officiel
de vos plus belles réceptions*



Contacts:

M. GAUTHIER Joël
06 87 34 56 09

www.jaudys-traiteur.fr
jaudystraitteur@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-Salari

(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 !!!



Les différents COCKTAIL DÎNATOIRE

21 pièces :

*Cocktail dinatoire copieux
Peut être composé en salé et sucré
Peut-être agrémenter avec une ou plusieurs animations*

18 pièces :

*Cocktail dinatoire idéal
Peut être composé en salé et sucré
Peut-être agrémenter avec une ou plusieurs animations*

15 pièces :

*Apéritif copieux ou léger dinatoire
Peut être composé en salé et sucré
Peut-être agrémenter avec une ou plusieurs animations*

12 pièces

*Apéritif copieux ou léger dinatoire
Peut être composé en salé et sucré*

9 pièces :

Apéritif parfait pour un pot après une réunion ou avant un repas de mariage

6 pièces :

Apéritif parfait pour un pot après une réunion ou avant un repas

4 pièces :

Idéal pour un apéritif léger avant un repas

Option Sushi:(minimum 25 pièces)

Option Animations :

*Parfait pour animer vos réceptions apéritives ou cocktail dinatoire
Non disponible sur un cocktail sans personnel*



Créations Gourmandes

COCKTAIL DÎNATOIRE

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 caramélisée aux épices magret fumé
Barquette basquaise, crème de poivron et chips de chorizo
Canapé crevette, œufs de saumon et œufs de poisson volant au wasabi
Blinis de daube de bœuf crème Gribiche
Panière de légumes cru Tapenade et Anchoïade

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

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

Pièces salées chaudes

Saucisses 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 club pain épinard, chèvre et saumon fumé
Mini brioches épinard au saumon fumé, raifort et sésame au wasabi
Mini brioches tomate, mascarpone et légumes grillés
Mini Wrap salade pastrami aux épices douces
Pain à la tomate, mozzarella, pistou et parme
Mini club pain maïs violet, poulet et curry
Navette pavot de mousse de canard au porto, cornichon
Mini brioches à la crème de chèvre au pistou et aux mendiants

Option Sushi:(minimum 25 pièces)

Pièces sucrées

Tartelette aux fruits de saison
Tartelette framboise yuzu meringué
Tartelette tout chocolat
Tartelette banane coco
Mini Cup cake framboise
Mini macarons variés
Verrine banana split
Verrine panacotta vanille citron confit de cerises
Verrine jivara, crème exotiques et gelée passion

Tartelette crème brûlée
Tartelette citron meringuée

Mini choux à la crème
Financier pistache framboise
Brochette de fruits frais
Verrine tiramisu
Verrine pomme verveine et Crumble cannelle
Verrine brunoise ananas au basilic

Animations Prestige (minimum 30 personnes)

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 poivronnade (minimum 100 pers) **
 Saumon mariné aux trois saveurs
 Bar à Tapas (pains variés grillés, tomate concassée, gambas marinée, sardinade, tapenade, artichokiade)
 Huitres Gillardeau (en saison) (Vinaigre d'échalote, jus de citron vert, perles de yuzu)***

Les Sushis (minimum 100per)**

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 terriyaki
 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
 Fontaine à chocolat classique avec fruits et guimauves
 Fontaine à chocolat passion avec mangue, pommes et kiwi
 Fontaine à chocolat fraise avec fruits rouge

* En saison ** Avec supplément 1.00€ *** Avec supplément 0.50€ et en saison



BOISSONS

Sans Alcool: TVA 10%

Forfait Soft: Eaux, Coca, coca light, Schweppes jus de fruits Alain Milliat

Bouteille d'eau plate 1,5L ou Gazeuse 1L plastique

Bouteille d'eau plate 1L ou Gazeuse 1L Verre

Bouteille Coca Cola, Coca Cola Light, Schweppes 1,5L

*Bouteille jus de fruit artisanal 1L
(Orange, Pomme, Raisin, Abricot, Pamplemousse)*

Orange Pressée fraîche : bouteille 75cl.

Alcools : TVA 20% (Gobelets ou verre à pied plastique inclus)

Côtes de Provence Rouge/Rosé/Blanc Pallière Bio Bouteille 75 cl

Côtes de Provence Roseline Rouge/Rosé/Blanc bouteille 75cl

Méthode Champenoise Blanc de Blanc Dejeans

Champagne PALMER Brut Reserve

Champagne Canard Duchêne Brut

Il est recommandé 1 bouteille de vin ou Champagne pour 6 personnes maximum

Options : TVA 10%

Option Verrerie (1,5 verres par personne: Tumbler ou verre à vin ou flûte)

Forfaits Mixte : TVA 20% (Gobelets ou verre à pied plastique inclus)

Forfait Vin de pays du Var, Eau minéral plastique

Forfait Côtes de Provence Roseline, Eau minéral bouteilles en verre

Forfait Côtes de Provence Bio, Eau minéral bouteilles en verre

*Forfait Vin de pays du Var, Eau minéral plastique **et softs***

*Forfait Côtes de Provence Roseline, Eau minéral bouteilles en verre **et softs***

*Forfait Côtes de Provence Bio, Eau minéral bouteilles en verre **et softs***



Services et Options

Livraison

Selon le lieux

Personnel

Forfait serveur (5h00) : par serveur

Forfait cuisinier (5h00) : par cuisinier

Heure supplémentaire :



QUELQUES PHOTOS

