



Créations Gourmandes



Mariage d'Amour 2019

*Fournisseur Officiel
de vos plus belles réceptions*



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



Créations Gourmandes



Mariage Tendresse

Tarif indicatif sur la base de 100 pers

/Personne tva10%

Cocktail 8 pièces au choix

2 Animations au choix

Boissons:

Citronnade d'accueil (servie à l'arrivée des convives)

Forfait Open Bar Soft illimité: (Eaux, Coca, coca light, Schweppes jus de fruits Alain Milliat)

Menu:

Entrée, plat, fromage, Pièce montée

Café

Personnel:

1 Maitre d'hôtel, 4 serveurs base 12 heures

2 cuisiniers, base 8 heures

Vaisselle:

Cocktail Apéritif : Verrerie, vasque à Champagne, plateaux de service, glaçons

Table : Verre à eau, Verre à vin, Flûte à champagne, 4 jeux d'assiettes et couverts, assiette à pain, serviette tissu, tasse à café

Mobilier et nappage non inclus (nous consulter)



Créations Gourmandes



Mariage Romance

Tarif indicatif sur la base de 100 pers

/ Personne tva10%

Cocktail 10 pièces au choix

3 Animations au choix

Boissons:

Citronnade d'accueil (servie à l'arrivée des convives)

Forfait Open Bar Soft illimité: (Eaux, Coca, coca light, Schweppes jus de fruits Alain Milliat)

Menu:

Entrée, plat, fromage, Pièce montée

Café

Personnel:

1 Maitre d'hôtel, 4 serveurs base 12 heures

2 cuisiniers, base 8 heures

Vaisselle:

Cocktail Apéritif : Verrerie, vasque à Champagne, plateaux de service, glaçons

Table : Verre à eau, Verre à vin, Flûte à champagne, 4 jeux d'assiettes et couverts, assiette à pain, serviette tissu, tasse à café

Mobilier et nappage non inclus (nous consulter)



Mariage Garden

Tarif indicatif sur la base de 100 pers

Cocktail Dinatoire

/ Personne tva10%

Cocktail 18 pièces au choix

5 Animations au choix

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café

Boissons:

Citronnade d'accueil (servie à l'arrivée des convives)

Forfait Open Bar Soft illimité: (Eaux, Coca, coca light, Schweppes jus de fruits Alain Milliat)

Personnel:

1 Maitre d'hôtel, 4 serveurs base 12 heures

2 cuisiniers, base 8 heures

Vaisselle:

Cocktail Apéritif : Verrerie, vasque à Champagne, plateaux de service, glaçons

Vaisselle animations

Mobilier et nappage non inclus (nous consulter)



Mariage Princesse

Tarif indicatif sur la base de 100 pers

/ Personne tva10%

Cocktail 12 pièces au choix

3 Animations au choix

Boissons:

Citronnade d'accueil (servie à l'arrivée des convives)

Forfait Open Bar Soft illimité: (Eaux, Coca, coca light, Schweppes jus de fruits Alain Milliat)

Menu:

Amuse bouche, plat, fromage, Pièce montée

Café

Personnel:

1 Maitre d'hôtel, 4 serveurs base 12 heures

2 cuisiniers, base 8 heures

Vaisselle:

Cocktail Apéritif : Verrerie, vasque à Champagne, plateaux de service, glaçons

Table : Verre à eau, Verre à vin, Flûte à champagne, 4 jeux d'assiettes et couverts, assiette à pain, serviette tissu, tasse à café

Mobilier et nappage non inclus (nous consulter)



Cocktail apéritif

Nombre de pièces à choisir selon la formule

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
Palet de maïs, betterave en déclinaison
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
Tartelette tomate et anchois marinés

Verrines salées

Rissotto de pâte, vongoles en persillade
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
Crème de carotte et patate douce fondante, râpé de brocolis et choux fleur
Houmos, caviar d'aubergine et huile de noisette
Tartare d'avocat, gelée de pamplemousse et crabe

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, bréaola, abricot
Pomme caramélisée aux épices magret fumé
Millefeuille de légumes grillés

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
Mini croque aux cèpes persillés
Mini croque-monsieur de volaille
Mini panini jambon cru, mozzarella pistou
Mini panini saumon fumé, mozzarella, raifort
Pissaladière de rouget aux éclats de pistache
Tartelette chaude poire et gorgonzola

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
Mini wrap salade saumon crudités
Mini club pain tomate, mozzarella, pistou et parme
Mini brioche charbon végétal asperge verte et olive Taggiasche
Mini pain céréales à la crème de chèvre au pistou et aux mendiants

Option Sushi:(minimum 25 pièces) *HT/pièce*



Animations cocktail

Nombre d'animations à choisir selon la formule

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

Multi Pannini (jambon cru tomate, saumon fumé mozzarella, truffe d'été)

Les Fritures

Beignets de courgettes au basilic

*Fleurs de courgettes au basilic **

Frito Mixto éperlans, encornets et gambas

Frito Mixto de légumes

Gambas croustillantes à la menthe et gingembre confit

Mini samossas de poulet aux épices

Mini Nem de crevettes

Les cuisinés

Socca sous toutes ses formes (cebettes, tomates séchés, olives, anchois,)

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 à la truffe d'été ***

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

Les insolites

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(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)**

Assortiment de Sushis réalisés devant vos convives

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

Fontaine à chocolat classique avec fruits et guimauves

Fontaine à chocolat passion avec mangue, pommes et kiwi

Fontaine à chocolat framboise avec fruits rouge

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



L'étincelle (AB)

*Un amuse bouche est une préparation du palais.
Avant un sublime repas.
Il peut aussi se substituer à l'entrée après un apéritif copieux
afin de patienter avant le plat.*

*Gaspacho Andalou, Gressin aux olives
ou
Soupe de Melon, gressin enroulé de parme
ou
Carpaccio de dorade, Espuma de roquette et parmesan
ou
Velouté carotte Badiane et St Jacques rôtie
ou
Panacotta de petit pois et fèves chiffonnade de Brésaola*

***Les Trous de nos Régions** (HT- TVA 20%)*

Entre l'entrée et le plat, véritable pause digestive.

*Trou Normand (sorbet pomme verte calvados)
ou
Trou Provençale (sorbet violette, Garlaban)
ou
Trou Champenois (Granité Champagne rosé)*

Première rencontre (Entrées)

*L'entrée est déterminante dans un repas réussi
pleine de promesse, elle donne le ton
elle ravit les convives et leur donne l'envie de connaître la suite*

*Duo de foie gras au noilly, saumon mariné à l'aneth
pain d'épice et confit d'oignon rouge
Blinis au curcuma, mesclun*

*Tatin de cèpes, Espuma de persillade
Croustille de culatello
Roquette à l'huile fumée*

*Œuf mollet, radeau d'asperge et saumon fumet
sauce Hollandaise et roquette*

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

*Foie gras poêlé aux figues, jus corsé
herbes fraîchement coupé et giroles*

*St Jacques rôtie aux vapeurs de chorizo
Velouté carotte et orange
et basilic fris*



L'alliance des saveurs

*Le plat principale est l'âme du dîner
C'est la charpente d'un menu
Il en dit beaucoup sur les goûts des jeunes mariés*

*Filet de canette aux Champignons
Polenta crémeuse au basilic et parmesan
Jardin de légumes glacés*



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

*Dos de loup, vierge d'agrumes (Sup. HT)
Pissaladière de fenouil
Risotto aux écrevisses*

*Effiloché de Bœuf au jus de morilles
Concassée carotte badiane
Sommités de brocolis*

*Carré d'agneau rôti aux herbes (Sup. HT)
Ratatouille niçoise
pomme savonnette*

*Dos de cabillaud safrané,
Artichaut en Barigoule
Pomme Anna*



*Souris d'Agneau de 7 heures (Sup. HT)
Fraicheur de légumes vert menthe
dariole de pomme de terre au cèpes*



Harmonie fromagère

*Ardoise de fromages affiné et fruits sec
aux branches d'olivier*

ou

*Demi Saint Marcellin mariné aux herbes fraîches
pignons de pin et huile d'olive
Mesclun*



Le Vœux des Mariés

Le moment tant attendu

*Le dessert est le bouquet final de ce feu d'artifice de mets
Traditionnel ou plus contemporain, il saura mettre tout le monde d'accord*



Pièce montée Croquembouche Wedding vanille

ou

*Pièce montée Wedding cake
Parfums à définir*

ou

*Pièce montée traditionnelle vanille
Assortiment de mignardises (3 par pers.)*

ou

Duo Croque wedding

Ou

Pièce montée thématisée (Nous consulter)



Les félicitations du boulanger

Assortiment de petits pains



Menus des Pitchouns

/Enfant

Salade de tomates mozzarella

*Suprême de volaille à la crème
Purée fraîche maison*

Mousse au chocolat en cornet



Boissons

Les vins servis sont exclusivement les vins du château

Verre d'accueil:

 Nous consulter

Apéritif:

 Nous consulter

Repas:

 Nous consulter

Dessert:

 Nous consulter

Café:

 Inclus

Fin de Soirée:

Nous consulter



Art de la Table

Forfait vaisselle:

-  Cocktail Apéritif : Verrerie, vasque à Champagne, plateaux de service, glaçons
-  Table classique : Verre à eau, Verre à vin, Flûte à champagne, 4 jeux d'assiettes et couverts, assiette à pain, serviette tissu, tasse à café
-  Table Luxe: Verre à eau, Verre à vin, Flûte à champagne, 4 jeux d'assiettes carrée et couverts Enigma, assiette à pain carrée, serviette tissu, tasse à café
-  Table gastronomique: Verre à eau gobelet, Verre à vin Oeunoloque, Flûte à champagne, 4 jeux d'assiettes luxe et couverts luxe, assiette à pain luxe, serviette tissu, tasse à café

Mobilier:

-  Nous consulter



Informations

Dressage des tables:

A définir

Déco des tables:

A définir

Heures supplémentaires

HT par heure et par personnel



Personnel

Service traditionnel: (selon le lieux)

1 Maitre d'hôtel forfait 11h00 par tranche de 200 couverts

+1 serveur Forfait de 11h00 par tranche 20 couverts (selon le lieux)

+1cuisinier forfait 8h00 par tranche de 40 couverts

Ex: 80 personnes = 1 Maître d'hôtel, 3 serveurs et 2 cuisiniers

Service Luxe: (selon le lieux)

1 Maitre d'hôtel forfait 11h00 par tranche de 150 couverts

+1 serveur Forfait de 11h00 par tranche 15 couvert (selon le lieux)

+1cuisinier forfait 8h00 par tranche de 30 couverts

Ex: 90 personnes = 1 Maître d'hôtel, 5 serveurs et 3 cuisiniers

Service Gastronomique: (selon le lieux)

1 Maitre d'hôtel forfait 11h00 par tranche de 100 couverts

+1 serveur Forfait de 11h00 par tranche 10 couverts

+1cuisinier forfait 8h00 par tranche de 20 couverts

Ex: 100 personnes = 1 Maître d'hôtel, 9 serveurs et 5 cuisiniers