

Notre
savoir-faire
au service de
vos plus belles
émotions...



Des saveurs
d'exception
pour un jour
inoubliable



TARIF Mariage

LES MENUS DU PLUS BEAU JOUR
DE VOTRE VIE



6 MENUS
POUR TOUS
VOS ENVIES



**TARIFS
ENFANTS**
ADAPTÉS
À TOUS LES ÂGES



**OPTIONS
PLAISIR**
POUR UNE RÉCEPTION
SUR MESURE

Une réception
généreuse,
conviviale et
savoureuse!

Le goût
du bonheur
se partage!

Merci
de faire partie
de notre
histoire!

Maison Jean, plus qu'un traiteur,
un artisan de vos grands moments!



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr

Maison Jean — Éleveur • Boucher • Traiteur



Menu 1

UN MENU GOURMAND
POUR UN JOUR INOUBLIABLE

32,95 €

par convive

La passion
des bons produits
au service
de vos plus beaux
moments... ♥



Entrée

Terrine forestière maison,
rosette de Lyon, cornichons

OU

Salade campagnarde
(mesclun, tomate, œuf, gésier confit, croûtons)



Viande et assortiments

Suprême de poulet sauce morille

Buisson pomme de terre sarladaise,
tomate provençale



Fromage

Fromage blanc à la crème



Dessert

Pièce montée ou gâteau des mariés

confectionné par la pâtisserie Fred et Lili de Fitiieu.



Café et pain

Des produits
de qualité,
des émotions
à partager !
♥

Un menu
pensé pour
célébrer l'amour
et les belles
tables !
♥

Le bonheur
a meilleur
goût à table !
♥

Maison Jean, bien plus qu'un traiteur,
un artisan de vos grands moments !
♥



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr



Menu 2

45,00 €

par convive

FORMULE BUFFET

GÉNÉROSITÉ • CONVIVIALITÉ • RAFFINEMENT

Des saveurs
d'exception
pour le plus beau
jour de votre vie !



Assortiments de salades

Gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque, céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, melon (suivant saison)



Charcuterie

Jambon blanc, jambon cru, rosette, assortiment de terrines Maison, jambon à la royale



Poisson froid

Médailon de saumon, crevettes, assortiment de terrines de poisson et de légumes, saumon fumé Maison



Viande

Bœuf, porc, veau farci



Fromage

Fromage blanc à la crème



Dessert

Pièce montée ou gâteau des mariés

(Confectionné par la boulangerie-pâtisserie Fred et Lili, Fitiieu)



Café et pain

Des produits
frais, du savoir-faire
et beaucoup
d'amour !

Maison Jean, plus qu'un traiteur,
un artisan de vos grands moments !



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr



MENU 3



UN FESTIN POUR DIRE OUI

42,00 €

par convive



Assortiment de salades

Salades composées (gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque...), céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, melon (suivant saison)



Poisson froid

Médailon de saumon, crevettes, assortiment de terrines de poisson et de légumes Maison



Viande et assortiments

Porcelet rôti au four entier

Lingot de polenta, poêlée gourmande pleurotes, asperges et pois gourmands



Fromage

Fromage blanc à la crème



Dessert

Pièce montée ou gâteau des mariés

(Confectionné par la boulangerie-pâtisserie Fred et Lili, Fitilleu)



Café et pain

Des saveurs
d'exception
pour un jour
inoubliable



Le bonheur
a meilleur goût
quand il est
partagé !



Des
moments
gourmands
pour la vie



Maison Jean, plus qu'un traiteur,
un artisan de vos grands moments !



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr

Des saveurs
qui subliment
votre grand jour !



Un menu
d'exception
pour dire "Oui"
aux saveurs !

Menu 4

45,00 €
par convive



Entrée

Assiette Océane

Effiloché de saumon fumé Maison origine Écosse
sur lit de roquette au vinaigre balsamique,
quenelle en rillette de saumon accompagnée
de mini pain grillé



Viande et assortiments

Suprême de poulet sauce morilles

Buisson de pomme de terre sarladaise,
légumes ensoleillés



Fromage

Fromage blanc de la ferme
et son coulis de fruit rouge



Dessert

Pièce montée ou gâteau des mariés

confectionné par la pâtisserie Fred et Lili de Fitilieu.



Café et pain

Un repas,
des souvenirs
pour la vie !

Maison Jean, plus qu'un traiteur,
un artisan de vos grands moments !



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr

Notre
savoir-faire
au service de
vos plus belles
émotions...



50,00 €

par convive

Menu 5

FORMULE BUFFET



Assortiments de salades

Gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque, céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, melon (suivant saison)



Charcuterie

Jambon blanc, jambon cru, rosette, assortiment de terrines Maison, jambon à la royale



Poisson froid

Médailлон de saumon, crevettes, assortiment de terrines de poisson et de légumes, saumon fumé Maison



Viande et assortiment

Grenadin de veau sauce girofle
Gratin dauphinois, fagot de haricots



Fromage

Fromage blanc à la crème



Pièce montée ou gâteau des mariés

(Confectionné par la boulangerie-pâtisserie Fred et Lili, Fittilleu)



Café et pain

Buffet présenté
sur plats décorés

Le goût
du bonheur
se partage !

Des produits
de qualité,
un moment
de partage
inoubliable !

Maison Jean, plus qu'un traiteur,
un artisan de vos grands moments !



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr



Notre
savoir-faire
au service de
vos plus belles
émotions...



Des saveurs
d'exception
pour un jour
inoubliable

Menu 6

L'ART DE SUBLIMER VOTRE MARIAGE

47,00 €

par convive

Un menu d'exception
pour un moment
inoubliable !



Entrée

Salade périgourdine avec foie gras de canard Maison,
gésier confit et magret fumé

OU

Terrine de lotte, terrine de légumes Maison
et cocktail de crevettes



Poisson

Lotte à l'armoricaine et timbale de riz aux amandes

OU

Coquille Saint-Jacques et timbale de riz



Viande et assortiments

1/2 magret de canard poivre vert

Poêlée fondante (pomme de terre, fève, pleurote, haricot),
mille-feuille de légumes

OU

Cœur de rumsteck en croûte sauce des sous-bois
Pomme de terre rôtie, tomate provençale



Fromage

Fromage blanc à la crème



Dessert

Pièce montée ou gâteau des mariés

confectionné par la pâtisserie Fred et Lili de Fitolieu.



Café et pain

Maison Jean, plus qu'un traiteur,
un artisan de vos grands moments !

Merci
de faire partie
de notre
histoire !



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr

Des détails
qui font toute
la différence !



Votre mariage
entre de bonnes
mains !

Informations pratiques

POUR UN MARIAGE EN TOUTE SÉRÉNITÉ



Pour les enfants

- ♥ De 0 à 5 ans : nous ne comptons pas de repas payant
- ♥ De 6 à 8 ans : 1 repas pour 3 enfants
- ♥ De 9 à 12 ans : 1 repas pour 2 enfants



Options pour le plaisir

♥ Trou normand avec fourniture glace et alcool	3,10 €/pers
♥ Trou normand (si vous fournissez la glace et l'alcool)	2,00 €/pers
♥ Fontaine de champagne (champagne non compris)	3,50 €/pers
♥ Ensemble de couverts (3 verres à pied, assiettes, couverts, tasse)	6,00 €/pers
♥ Nappage + serviette en papier 40 x 40 intissé	6,20 €/pers
♥ Pour nappage rond : supplément	2,00 €/personne
♥ Livraison vaisselle plus mise en place	forfait 150 €



Pour plus de renseignement,
nous vous établirons un devis personnalisé
gratuitement.



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr



Ensemble, faisons de votre mariage un moment unique !

Le bonheur
se partage
autour
d'une belle table

Merci
de votre
confiance



Conditions d'achat

Commande :

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte égal à 20 % du prix TTC et du présent document retourné, signé par le Client.

Le nombre définitif de repas devra être confirmé à l'entreprise une semaine avant la date de la prestation -Passé délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation

Résiliation :

En cas d'annulation par le Client d'une commande acceptée par L' entreprise, l'acompte de 20 % précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l' annulation. La responsabilité de l'entreprise ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations due à des éléments extérieurs tels que ; grèves, et notamment grèves des transports ou des services postaux- coupure d'électricité, incendie, intempérie, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative

Exécution de la prestation :

L' entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le Client ou par le Client lui-même au cours de la prestation.

Lorsque le repas s'inscrit dans une réception organisée par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnel du respect des lois et règlements en vigueur et notamment : du respect des règles de sécurité, des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes et tous abonnements qui seraient exigibles.

Paieement du prix :

L'entreprise se réserve le droit d'adapter le prix indiqué dans le devis, en cas de modification de la commande pa Client et en cas de modification des cours des matières premières nécessaires à l'exécution de la prestation entre date d' acceptation du devis et la date de la prestation effectuée.

Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison ou de la prestation

Le prix est payable comptant à réception de la facture, en espèces, en chèque par carte au compte de l'entreprise.

Réclamations :

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le Client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement