

Menu traiteur

2024



# L' ESSENTIEL

## ENTREE

Terrine forestière maison, rosette  
de Lyon, cornichons  
ou  
Salade campagnarde

## PLAT

Suprême de poulet écrevisse et  
buisson de pommes de terre  
sarladaises, tomate provençale

## FROMAGE

Fromage blanc à la crème

## DESSERT

Pièce montée ou café  
confectionné par la pâtisserie  
Rabilloud

29€80 /pers



# L'ÉLÉGANCE

## ENTREE

Salades composées (gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine,)

Crudités (cèleri, macédoine de légumes)  
accompagnées de charcuterie (jambon cru, jambon royale)

## PLAT

Poisson froid:

Médaille de saumon,

Assortiment de terrines de poisson et de légumes

Maison Saumon fumé Maison

Viande froide:

Bœuf, porc, veau farci

## FROMAGE

Fromage blanc à la crème

## DESSERT

Pièce montée ou café-pain  
confectionné par la pâtisserie  
Rabilloud

36€/pers





# RAFFINEMENT

## ENTREE

Salades composées (gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine,)

Crudités (céleri, macédoine de légumes)

Melon (suivant saison)

## PLAT

Poisson froid:

Médaille de saumon,

Assortiment de terrines de poisson et de légumes

Saumon fumé Maison

Viande froide:

Bœuf, porc, veau farci

## FROMAGE

Fromage blanc à la crème

## DESSERT

Pièce montée ou café-pain  
confectionné par la pâtisserie  
Rabilloud

38€/pers



# SPLendeur

## ENTREE

Assiette oceane

( effiloché de saumon fumeé maison origine Ecosse, sur lit de roquette au vinaigre Balsamique,

Quenelle en rilette de saumon, accompagnée de mini pain grillé

## PLAT

Suprême de pintadeau aux morilles buisson de pomme de terre sarladaise , légumes du soleil

## FROMAGE

Fromage blanc a la crème et son coulis de fruit rouge

## DESSERT

Pièce montée ou café-pain confectionné par la pâtisserie Rabilloud

40€/pers





# DISTINCTION

## ENTREE

Salades composées (gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine,)

Crudités (céleri, macédoine de légumes)  
accompagnées de charcuterie (jambon cru, jambon royale)

## PLAT

Médailon de saumon, crevette,  
Assortiment de terrines de poisson et de légumes

Saumon fumé Maison

Grenadin de veau sauce girolles Et  
Gratin dauphinois, fagot de haricots

## FROMAGE

Fromage blanc a la crème

## DESSERT

pièce montée ou café-pain  
confectionné par la  
pâtisserie  
Rabilloud

42€/pers





# PRESTIGE



## ENTREE

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

## PLAT

Pave de barre en ecaille de pomme de terre et timbale de riz

Ou coquille Saint-Jacques et timbale de riz

½ magret canard poivre vert

Poêlée fondante

( pomme de terre fèves pleurotes haricots)

Mille feuilles de légumes

ou

Suprême de poulet aux morilles

Pommes de terre roties, tomate provençale

## FROMAGE

Fromage blanc a la crème

## DESSERT

pièce montée ou café-pain

confectionné par la

pâtisserie

Rabilloud

43€/pers



# OPTIONS

- Trou normand avec fourniture glace et alcool  
2.5€/pers
- Trou normand  
2€/pers (si vous fournissez la glace et l'alcool)
- Fontaine de Champagne 3 €/pers (Champagne non compris)
- Ensemble de couverts 4.60€/pers (3 verres a pied, assiettes, couverts, tasse)
  - Nappage + serviette en papier 40 x 40 intissé:  
6€/pers ( couleur au choix : blanc, champagne ou bordeaux)  
(Pour nappage rond 1 € supplément /personne)
  - Livraison vaisselle plus mise en place : forfait 150€

## POUR LES ENFANTS

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

**Si vous souhaitez en savoir plus, nous vous invitons à nous contacter. Nous serions ravis de vous fournir un devis personnalisé sans frais pour vous aider dans votre recherche. Pour ce faire, vous pouvez nous écrire à [maison-jean@orange.fr](mailto:maison-jean@orange.fr), ou nous appeler directement au 04 76 32 04 37. Nous attendons avec impatience de pouvoir vous aider.**

# CONDITIONS DE VENTE:

## **1 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

## **2 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

## **3 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 personnelle 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.

## **4 Paiement du prix :**

L'entreprise se réserve le droit d'adapter le prix indiqué dans le devis, en cas de modification de la commande par le 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.

## **5 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