

Buffet

Julien traiteur

Cocktail

Buffet prestige

Animation

Dégustation de foie gras

Pain brioché

Confit d'oignon

confiture de figue

sel de Guérande

mini tartelette : oignon confit , foie gras

club sandwich : pain d'épice, foie gras

cassolette : foie gras

Animation

Foie gras poêlé

Pain aux figues

Pain aux abricots

Buffet

Julien traiteur

Cocktail

Buffet Campagnard

Animation

chiffonnade de charcuterie sur ardoise :

Veau pressé

Pickel

Dinde au miel etc...

Paté de campagne

Paté de foie de volaille aux morilles

Rillettes de volaille

Buffet japonais

Sushi laqué

Beignet de poulet

Beignet de dos de cabillaud

chaud

saucisse cocktail

moutarde

Buffet julien traiteur

Cocktail

Buffet Norvégien

Animation

Saumon fumé mariné à l'aneth

Tartare de saumon, guacamole

Découpe de Saumon grawalks

Carpaccio de saumon

Animation

Blinis chaud

Tarama

Oeuf de saumon

Animation

Brochette de saumon

Sauce chili

dégustation

Thon mi cuit aux sésames

Clubs sandwich au saumon

Wraps au saumon

filet de rouget ; sauce vierge

animation

Panini au saumon

Panini au thon

Buffet julien traiteur

Cocktail

Buffet Traditionnel

Assortiment de canapés
Clubs sandwich charcuterie
Oeuf de caille , boutargue
Bœuf mi cuit au césame
Mini tartelettes , concassé de tomate
Verrine de mini légume , sauce tartare

animation

mini brick
cigare au cumin

animation

bagel charcuterie toasté
hot dog
houmous/ bassar en lafa
croque monsieur

Buffet italien

Animation

Pizza

Accompagnement

Sauce napolitaine
Champignon, aubergine
Anchois, thon

buffet julien traiteur

cocktail

Au bar

eau, Perrier, coca, coca zéro, jus d'orange, salaison ; boutargue

Alcool

whisky, boukha, anisette, martini ,gin, vodka,

animation

smoothie

moritos

Au buffet

nappage, assiette, fourchette, couvert, serviette, glaçon

sur table

nappage, assiette, couvert ; verrerie, pain, glaçon ;

vin rouge, eau, perrier, coca, coca zéro

Buffet julien traiteur

Buffet dinatoire

Buffet rotisserie

Animation : plancha

Epaule de veau fumée
Carré d'entrecôte braisé
Epaule d'agneau aux herbes
Travers de veau caramélisé

Animation

brochette de merguez
brochette de parquait
mini kefta
mini hamburgers

accompagnement

poivre du moulin
sel de guérande
moutarde au miel
moutarde à l'ancienne

légumes

haricover, champignons
pommes de terre sautées

Buffet
Julien traiteur

Buffet dinatoire

Buffet Israélo, oriental

Animation

*Schwarma ,
felafel
Salade de choux
Salade aubergine
Salade israélienne
Houmous,
tehina,
Pita*

dégustation

mini fricassé

Buffet julien traiteur

Buffet dinatoire

Buffet Japonais

Assortiment de Sushis

Sushi saumon

Sushi daurade

California saumon , avocat

California thon, mayo

California thon, avocat

Maki,

accompagnement

sauce sucrée, sauce salée en pipette

wasabi, gingembre

Buffet chinois

chaud

Bœuf sauté au basilic

Poulet caramélisé

Riz cantonnais,

nouilles aux légumes

animation

Nem,

Salade, menthe ; sauce

Buffet
Julien traiteur

Buffet dinatoire

Animation
pate

pénne accompagnée de
sauce napolitaine
sauce au pesto

bar à salade

endive aux pommes et au fenouil
salade iceberg, tomate séchée
salade parguit
taboulé
tomate , basilic
anti pasti , Patate douce
carpaccio de bœuf mariné
œuf mayonnaise
asperge, œuf moellé

Buffet julien traiteur

Buffet dessert

Pièce montée

Fours frais

Opéra

Eclairs café & Chocolat

Tartes Citron, Fraise

Baba au Rhum

Macarons :

Fraise,

Framboise,

Citron,

Caramel,

Pistache,

Café,

Chocolat

Minis tartelettes :

Fraise,

Citron,

Amandine,

Poire,

Pomme

Baba au rhum,

Multi fruits

Buffet julien traiteur

Buffet dessert

Entremets :

Eclair vanille

Religieuse café

Eclair pistache

Religieuse chocolat

Mille feuille

Saint honoré

Choux à la crème

Eclair chantilly à la crème

Verrines :

tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruit

Animation :

Crêpes accompagnées de confiture et chocolat

Gaufre, sirop d'érable, chantilly

Tarte tatin, boule vanille

Cascade de fruit

Brochette de fruit

Champagne

Café nespresso

Options supplémentaires

Bar à vin : Vin rouge, vin rosé, vin blanc, moscato, vin israélien : 8 €

Champagne au cocktail (Laurent Perrier): 49 € la bouteille

Buffet lumineux: 1500 €

Central: 750 €, déco led: 750 €

Bar actif: Cocktail, shots: 10 €/pers

Déco florale personnalisé: 800 €

Wedding cake: 5 €/pers

Bar à bonbon; pomme d'amour, barbe à papa: 450 €

Conditions générales de ventes

Service: sur une base de 100 pers: 1 maître d'hôtel + 4 serveurs et un chomer

. Redevance consistoriale: à la charge du client: 450 € à l'ordre de l'ACIP

Chomer: 180 €

Au delà de 230 pers; 830 €: 2 chomers

. Tarif de vos prestataires: - 50 %

. Prestation du Midi: de 12 H à 17 H30, heures supp: 30 €/serveur

Soir: de 19 H à 1 H, heures supp: 30 €/serveur

. Toute heure entamée sera comptabilisée.

Déplacement:

Hors de Paris: 30 €/serveur

Au-delà de 30 KM de Paris: 50 €/serveur

Au-delà de 50 KM de Paris: Nous consulter

.Location: étuve à réchauffer: 380 €

.Location de buffet: 50 €

Reprise éventuelle des poubelles: 650 €

.Tarif: de la prestation: 79 €/pers (base minimum 100)

.Règlement: Acompte de 30 % à la signature 30 % 1 mois avant la réception, le solde le jour de la réception en début de soirée

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements



Merci de votre confiance et Mazal-tov

Signature du client

Julien Traiteur