

## *Formule 5 étoiles*

### *Cocktail d'accueil*

### *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*

## *Formule 5 étoiles*

### *Cocktail*

#### *Buffet rotisserie*

#### *Animation : plancha*

*Epaule de veau fumée  
Carré d'entrecote braisé  
Epaule d'agneau aux herbes  
Travers de veau caramélisé  
assado*

#### *Animation*

*brochette de merguez  
brochette de parguit  
brochette d'entrecote  
mini hamburgers  
kefta*

#### *animation*

*bagel charcuterie toasté  
hot dog  
houmous/bassar avec lafa  
croque monsieur*

## *Formule 5 étoiles*

### *Cocktail*

#### *Buffet Israélo, oriental*

##### *animation*

*Schwarma ,  
felafel*

*Salade de choux*

*Salade aubergine*

*Salade israélienne*

*Houmous, tehina,*

*Pita*

##### *Animation*

*Cigare au cumin*

*pastelle à la viande*

##### *dégustation*

*mini fricassé*

## *Formule 5 étoiles*

### *Cocktail*

#### *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*

*animation*

*beignet de poulet*

*beignet de dos de cabillaud*

*sushis saumon laqué*

#### *Buffet chinois*

*chaud*

*Bœuf sauté au basilic*

*Poulet caramélisé*

*Riz cantonnais,*

*nouilles aux légumes*

*animation*

*Nem,*

*Salade, menthe ; sauce*

## *Formule 5 étoiles*

### *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*

#### *Accompagnement*

*Pain de campagne aux noix*

*Pain de campagne aux céréales*

*Pain de campagne*

*cornichon*

#### *dégustation*

*tortilla aux chorizo sur pique*

*melon, koppa sur pique*

#### *chaud*

*saucisse cocktail*

*moutarde*

## *Formule 5 étoiles*

### *Cocktail*

#### *Buffet Traditionnel*

*Assortiment de canapés  
Clubs sandwich charcuterie  
Œuf de caille , boutargue  
Bœuf mi cuit au sésame  
Carpaccio de bœuf mariné  
Mini tartelettes , concassé de tomate  
Sucette de tomate caramélisée au sésame  
Verrine de mini légume , sauce tartare*

#### *Buffet italien*

*Animation  
Pizza  
Accompagnement  
Sauce napolitaine  
Champignon, aubergine  
Anchois, thon*

*dégustation  
Brochette Anti pasti ,  
bruchetta*

## *Formule 5 étoiles*

### *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*

*Œuf 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*

## *Formule 5 étoiles*

### *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*



## *Formule 5 étoiles*

### *Repas servi à table*

#### *Viandes au choix:*

*Médailлон de veau*

*Ou*

*Noix d'entrecôte*

*Ou*

*Moelleux de boeuf*

*Ou*

*Magret de canard*

*Ou*

*Moelleux de veau*

*Ou*

*Aiguillette de boeuf*

#### *Légumes d'accompagnement : 3 légumes au choix:*

*Gratin de pomme de terre :*

*Ou*

*Purée à l'huile d'olive :*

*Ou*

*Poêlée de champignons*

*Ou*

*Julienne de légumes :*

*Ou*

*Haricot vert, champignon :*

*Ou*

*Tomate cerise à l'huile d'olive :*

*Sauce forestière :*

*Salade :*

*Endives aux pommes et aux fenouils*

## *Formule 5 étoiles*

### *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*

## *Formule 5 étoiles*

### *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*

*Cacade de fruit*

*Brochette de fruit*

*Champagne  
Café nespresso*

## *Options supplémentaires*

*Pot d'accueil : soft ,salaison : houppa : 3€/pers  
Champagne au cocktail ( laurent perrier): 49 € la bouteille*

*Bar à vin ;dégustation de grands crus ; 8 €/pers*

*Vin rouge,*

*vin rosé*

*vin blanc*

*Moscato,*

*vin israélien*

*décoration florale : 1000 €*

*Buffet lumineux: 1500 €*

*centrale ; 800 €*

*déco led : 1000 €*

*Bar actif : Cocktail , shots : 8 €/pers*

*Wedding cake : 5 €/pers*

## *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 €*

*. Tarif de vos prestataires : - 50 %*

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

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

*. Toute heure entamée sera comptabilisée.*

*.Déplacement : hors de paris : supplément de 30 €/serveur*

*Au-delà de 30 Km de paris : 50 €/serveur*

*Au-delà de 50 km de paris : nous contacter*

*.Location : étuve à réchauffer : 380 €*

*.Location de buffet : 50 €*

*Reprise éventuelle des poubelles : 650 €*

*.Tarif : de la prestation: 89 €/ 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*

*Julien Traiteur*  
Sous le contrôle du Beth-Din de Paris  
*J&B*

*Julien Traiteur*  
Sous le contrôle du Beth-Din de Paris  
*J&B*