

Restaurant - Traiteur

Chez Jeannot



mariages.net

PLAQUETTE TRAITEUR 2026



Gérante : Lylia Serre

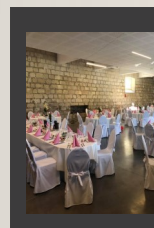
 : 03.23.20.63.26

Site : www.chez-jeannot.com

@ : chez.jeannot@wanadoo.fr

 : 30 Rue de Paris 02000 Etouvelles

recommandé par
Le guide du
routard





Quelques précisions

Chez
Jeannot

Tous les prix de cette brochure s'entendent toutes taxes comprises

Les Forfaits « Menus Traiteur » comprennent :

- Le nappage, la verrerie, la vaisselle, les vins, le service

Toutefois il est possible de moduler suivant vos besoins

Aucun droit de bouchon n'est facturé pour toutes les boissons que vous pourriez fournir

Nos tarifs inclus un déplacement sur un rayon de 30 kilomètres

Facturation et Règlement :

Pour toute réservation, les modalités de règlement sont les suivantes :

- un acompte de 30% encaissé au passage de la commande. Cet acompte ne sera pas restitué en cas d'annulation sauf accord entre les deux parties.
- règlement du solde à la confirmation du nombre de personnes communiqué 10 jours avant la date de la prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.
- En cas d'ajout d'effectif ou d'heure supplémentaires après la facturation une facture complémentaire sera établie après la prestation.

Les tarifs sur cette documentation sont valables pour les prestations ayant lieu en 2026. Ils sont sous réserve d'une augmentation maximum de 3% sur les prestations qui auront lieu en 2027 (augmentation du coût matière première, coût de l'énergie, coût du personnel).

Possibilité de venir déguster votre menu dans notre restaurant, sur réservation, facturer à 54€ Boissons comprises par personne

**Tout matériel traiteur non restitué vous sera facturé
(exemple : vaisselle, verrerie, support de buffet et platerie)**

Pour certaines salles, un supplément pour l'équipement de la cuisine sera facturé

Nous restons à votre service pour d'autres renseignements

N'hésitez pas à prendre rendez-vous pour un devis gratuit personnalisé

**Établissement ouvert :
Du Lundi au Dimanche le midi - Vendredi Soir et Samedi Soir
Fermeture hebdomadaire le Mercredi**



Forfaits Vins d'Honneur

Chez
Jeannot

Verrine:

- Foie gras et chutney de pruneaux à l'Armagnac
- Chèvre frais, pommes vertes et magret fumé
- Mozzarella, jambon cru mariné, tomate séchée
- Cappuccino d'avocat, pamplemousse, crevettes roses et miette de surimi
- Rillettes de saumon aux câpres

Assortiments de navettes :

- Fromage frais et menthe poivrée
- Thon et poivrons rouges
- Saumon, beurre
- Poulet sauce césar

Canapés assortis :

- Fromage de chèvre cranberries, noix et graines de courges
- Mini cake aux olives
- Foie gras, chutney de mangue
- Mini blinis au saumon à l'estragon, fève
- Tomate séchée basilic pain de mie à la tomate
- Crevette marinée au piment, crème de curry, coco
- Houmous de betteraves, concombre sur pain de mie au cacao

Triangles de pain surprise et pain Nordique :

- Filet de canard champignons
- Poulet aux deux moutardes
- Gorgonzola mascarpone
- Truite fumée ciboulette
- Tomate, olive verte, poivrons

Assortiments de petits fours chauds :

- Beignet de crevette
- Mini chou escargot en beurre d'ail
- Mini madeleine au pesto
- Mini burger
- Quiche lorraine
- Cake jambon olive
- Gougère au fromage
- Saucisse feuilletée moutarde pavot

Petits fours sucrés :

- Tartelette au citron
- Carré opéra
- Financier aux framboises
- Éclair chocolat, éclair café
- Entremet pommes cassis
- Flan abricot
- Tartelette chocolat
- Entremet pistache

Forfaits :

- **8 pièces / pers. : 11 € 95**
- **10 pièces / pers. : 14 € 35**



Un assortiment de chaque catégorie est réparti sur l'ensemble du cocktail suivant le nombre de pièces choisi par personne

Ces prestations comprennent :

- Nappage, serviette cocktail, verrerie
- Mise en place et service sur la base de 2h30
(Heure supplémentaire à 35 € par serveur et par cuisinier)

Possibilité d'atelier
(Sur devis)

Aucun droit de bouchon facturé
pour les boissons fournies



Menu à 58 € 45

Chez
Jeannot

Amuses bouches chauds et froids 4 pièces par personne servi à l'apéritif avec votre champagne

Entrée au choix :

- Marbré de foie gras et viande des grisons, son chutney d'abricots aux baies roses, petit pain brioché
- L'Assiette Terre et Mer : Foie gras et son petit pain brioché chutney de cerises noires au vinaigre balsamique, Saumon fumé et sa crème fouettée aux herbes et son blinis
- Duo de Saumon : l'un tranché au naturel, l'autre fumé à chaud aux épices douces, blinis et sa crème fouettée aux herbes fraîches
- Brochette de noix de saint jacques, scampis, sur une embeurrée de choux verts sauce Saint jacques

La Pause glacée de votre choix (avec un supplément de 2 € 50 TTC)

Sorbet citron vert et Limoncello, Sorbet framboise au Ratafia, Sorbet cerise au Kirsch

Plat au choix :

- Filet mignon de veau cuit en basse température, jus crémé aux morilles
- Aiguillettes de volaille fermière farcies aux tomates confites, jus au romarin
- Magret de canard sauce au miel et vinaigre balsamique
- Duo de filet de veau et filet de bœuf sauce crémeuse aux morilles

Duo de Brie de Meaux et Maroilles sur un mesclun de jeunes pousses au vinaigre de Reims

Dessert au choix :

- Pièce montée classique 3 choux par personne
- Gâteau personnalisé sur support 3 Parfums différentes maximum à déterminer servi au buffet : Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques, Entremet croustillant feuillantine chocolat noir Bavarois aux fruits rouges, Fraisier, Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise
- Buffet de dessert (nous consulter) supplément de 4 € 60 pour un minimum de 50 personnes

Cette prestation comprend :

- La Mise en place par notre équipe sur la base de 2h
- Nappe, serviette, (matière intissé), vaisselle complète pour le repas

Disposition des tables et chaises et décoration de table restant à votre charge

- Côtes de Gascogne Tariquet 1 btl / 4
- Bordeaux rouge 1 btl / 4
- Eau plate plastique 1 btl / 4
- Café



Le service en salle et en cuisine (les horaires s'entendent retour Etouvelles) :

Pour le service du déjeuner :

- Service en salle de 10h à 18h
- Service en cuisine de 11h à 16h30

Pour le service du dîner :

- Service en salle de 19h30 à 2h
- Service en Cuisine de 19h00 à 24h30



Menu à 67 € 20

Chez
Jeannot

Amuses bouches chauds et froids 4 pièces par personne servi à l'apéritif avec votre champagne

Entrée au choix :

- Foie gras de canard aux figues, chutney aux figues, petit pain brioché
- Tournedos de bar farci aux langoustines et petits légumes sauce Champagne
- Escalope de ris de veau poêlées sur une tarte fine aux oignons rouges, sauce aux herbes

La Pause glacée de votre choix (avec un supplément de 2 € 50 TTC)

Sorbet citron vert et Limoncello, Sorbet framboise au Ratafia, Sorbet cerise au Kirsch

Plat au choix :

- Filet de bœuf et foie gras de canard poêlé aux fruits de la terre sauce saveur truffe
- Magret de canard du Sud Ouest façon Rossini sauce Périgourdine
- Filet mignon de veau cuit en basse température et son escalope de ris de veau coloré, jus truffé

Duo de Brie de Meaux farci à la truffe et Maroilles, mesclun de jeunes pousses

Dessert au choix :

- Pièce montée classique 3 choux par personne
- Gâteau personnalisé sur support 3 Parfums différentes maximum à déterminer servi au buffet : Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques, Entremet croustillant feuillantine chocolat noir Bavarois aux fruits rouges, Fraisier, Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise
- Buffet de dessert (nous consulter) supplément de 4 € 60 pour un minimum de 50 personnes

Cette prestation comprend :

- La Mise en place par notre équipe sur la base de 2h
- Nappe, serviette, (matière intissé), vaisselle complète pour le repas

Disposition des tables et chaises et décoration de table restant à votre charge

- Côtes de Gascogne Tariquet 1 btl / 4
Classique ou 1ères Grives
- Bordeaux rouge 1 btl / 4
- Eau plate en verre 1 btl / 4
- Café



**Le service en salle et en cuisine
(les horaires s'entendent retour Etouvelles) :**

Pour le service du déjeuner :

- Service en salle de 10h à 18h
- Service en cuisine de 11h à 16h30

Pour le service du dîner :

- Service en salle de 19h30 à 2h
- Service en Cuisine de 19h00 à 24h30



Menu à 50 € 45

Chez
Jeannot

3 Amuses bouches froids par personne servi à l'apéritif avec votre champagne

Entrée au choix :

- Assiette Périgourdine : salade, gésiers confits aromatisés au vinaigre de framboise, magret de canard fumé, médaillon de foie gras
- Chiffonnade de saumon fumé, blinis et sa crème fouettée aux herbes
- Tourte au boudin blanc et ris de veau sauce Porto

Plat au choix :

- Paleron de veau confit cuit en basse température sauce aux herbes
- Jambonnette de canard en confit, jus corsé à l'Armagnac
- Filet mignon de porcelet aux herbes, jus réduit à la moutarde de Reims

Dessert au choix :

- Gâteau personnalisé sur support 3 Parfums différentes maximum à déterminer servi au buffet :
Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques
Entremet croustillant feuillantine chocolat noir
Bavarois aux fruits rouges
Fraisier
Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims
servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise



Cette prestation comprend :

- La Mise en place par notre équipe sur la base de 2h
 - Nappe, serviette, (*matière intissé*), vaisselle complète pour le repas
- Disposition des tables et chaises
et décoration de table restant à votre charge*
- Côtes de Gascogne Tariquet classique 1 btl / 4
 - Bordeaux rouge 1 btl / 4
 - Eau plate en bouteille plastique 1 btl / 4
 - Café

Le service en salle et en cuisine

(les horaires s'entendent retour Etouvelles) :

Pour le service du déjeuner :

- Service en salle de 10h à 17h
- Service en cuisine de 11h à 15h30

Pour le service du dîner :

- Service en salle de 19h30 à 1h
- Service en Cuisine de 19h00 à 23h30

Heure supplémentaire à 35 € par personnel présent

Menu Enfant à 16 € 15

Entrée au choix :

- Assiette de cochonnailles
- Assiette de melon (en saison)

Plat au choix :

- Nuggets de poulet, frites au four
- Hamburger, frites au four

Dessert au choix :

- Coupe de glace 2 boules (vanille, fraise)
- Eclair au chocolat

Boissons :

- Coca Cola ou Ice Tea sur la base de 33cl

Le menu inclus nappe, serviette, vaisselle et service



Brunch à 23€ pour le lendemain

Chez
Jeannot

- 1 viennoiserie de 70g par personne (Moitié croissant au beurre, Moitié Pain au chocolat)
- 2 Pancakes sucrés par personne avec confiture à la fraise, nutella
- Plat de charcuterie : 1 tranche de jambon blanc, 1 tranche de terrine de campagne, 2 tranches de rosette
- Plateau de fromages : Brie, Emmental, beurre
- Pains spéciaux tranchés : pain de campagne, pain aux céréales
- Fromage blanc et sucre

Cette prestation comprend :

- La livraison en véhicule frigorifique
- Hors nappage, vaisselle, et service

Buffet à 19 € 70 pour le lendemain

Chez
Jeannot

Buffet pour les lendemains de vos cérémonies

- | | |
|---|--|
| • Cochonnailles :
Rosette, saucisson cuit, roulade, salami | • Fromage sur plateau :
Brie pasteurisé, beurre |
| • Terrine de campagne | • Dessert :
Tartelette aux fruits de saison |
| • Salades multicolores :
Taboulé, Piémontaise, duo de crudités
Fontaine de melon ou Tomate au surimi | • Condiments :
Moutarde, cornichons,
vinaigrette, mayonnaise, |
| • Viande froide :
Rôti de porc, rôti de bœuf | • 1 pain de table par personne |

Cette prestation comprend :

- La livraison en véhicule frigorifique
- Hors nappage, vaisselle, et service



Buffet Campagnard à 30 € 25

Chez
Jeannot

- **Médailillon de saumon atlantique et macédoine, crevettes roses**
- **Cochonnailles**
 - Rosette, saucisson cuit, salami
 - Terrine de lapin au thym
 - Pâté en croûte Richelieu
- **Salades multicolores - 3 assortiments**
 - Taboulé à l'oriental
 - Piémontaise
 - Duo de crudités
- **Viande froide :**
 - Rôti de bœuf
 - Rôti de porc
 - Filet de poulet fumé
- **Salade verte en méli-mélo**
- **3 Fromages sur plateau :**
Brie, Emmental, Altesse, beurre

Dessert au choix : 2 parfums à déterminer

Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques

Entremet croustillant feuillantine chocolat noir

Bavarois aux fruits rouges

Fraisier

Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims

servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise

- **Condiments :**
Moutarde, cornichons, vinaigrette, mayonnaise
- **1 pain de table par personne**



Cette prestation comprend :

- La livraison en véhicule frigorifique
- Hors nappage, vaisselle, et service



Buffet Picard à 35 € 50

Chez
Jeannot

- **Saumon fumé, sa crème fouettée aux herbes et blinis**

- **Cochonnailles :**

- Rosette, saucisson cuit, salami
- Terrine de lapin aux noisettes
- Pâté en croûte Richelieu

- **Jambon cru de montagne**

- **Salades multicolores 4 assortiments :**

- Salade Strasbourgeoise
- Salade mini penne Rosso
- Salade de quinoa aux petits légumes
- Salade Bulgare

- **Viande froide**

- Rôti de bœuf
- Rôti de porc
- Filet de poulet fumé

En saison

(en remplacement d'une crudité) :

- Fontaine de melon
- Tomate au surimi

- **Salade verte en méli mélo**

- **3 Fromages sur plateau :**

Brie, Emmental, Maroilles, beurre

Dessert au choix : 2 parfums à déterminer

Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques

Entremet croustillant feuillantine chocolat noir

Bavarois aux fruits rouges

Fraisier

Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims

servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise

- **Condiments :**

Mayonnaise, moutarde, cornichons, vinaigrette

- **1 pain de table par personne**

Cette prestation comprend :

- La livraison en véhicule frigorifique
- Hors nappage, vaisselle, et service



Buffet Royal à 44 € 50

Chez
Jeannot

- **Saumon fumé au naturel et Saumon cuit à chaud aux épices douces, sa crème fouettée aux herbes et blinis**
- **Cappuccino d'avocat et pamplemousse, crevettes roses et miettes de crabe en verre bodega**
- **Papillon de cochonnailles :**
 - Rosette de Lyon
 - Filet mignon de porcelet fumé
 - Pâté en croûte d'oie gourmand
- **Bloc de foie gras de canard en médaillon et son chutney de cerises noires au vinaigre balsamique**
- **Marquise de Jambon cru de Pays**
- **Viande froide**
 - Faux filet de bœuf
 - Carré de veau
 - Carré de porc poivré
- **Salades multicolores, 4 assortiments :**
 - Salade Marco Polo
 - Salade Provençale
 - Salade du Périgord
 - Salade Comtoise
- **En saison (en remplacement de 1 crudité) :**
 - Fontaine de melon
- **Salade de saison en méli mélo et fromages :**
 - Brie
 - Chèvre
 - beurre
 - Emmental
 - Maroilles
- **Condiments :**
 - Mayonnaise, moutarde, cornichons, vinaigrette
- **Pain de table**

Dessert au choix à déterminer :

Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques
Entremet croustillant feuillantine chocolat noir
Bavarois aux fruits rouges
Fraisier
Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims
servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise
Pièce montée classique 3 choux par personne

Cette prestation comprend :

- La livraison en véhicule frigorifique
- Hors nappage, vaisselle, et service



Prestations supplémentaires *(si non inclus dans les menus)*

Vaisselle complète (*rendue sale*) comprenant :

5 € 00

- Assiette plate, assiette entremet,
- Couteaux, fourchettes, petite cuillère, couverts à poissons,
- 1 verre à eau, 1 verre à vin,
- 1 flûte à champagne, tasse et sous-tasse à café,
- Seaux à champagne, percolateur à café

Nappe intissé pour table ronde

Diamètre 1,80m

12 € 00

Nappe intissé

2 € 20

(divers coloris)

(Par personne)

Serviette intissé

1 € 10

(divers coloris)

(Par personne)

Service :

Prix 35 € de l'heure

départ Etouvelles - retour Etouvelles, par serveur



Contactez nous ...

Pour toute question, demande de devis, de modifications de formules, ou pour tout autre renseignement,

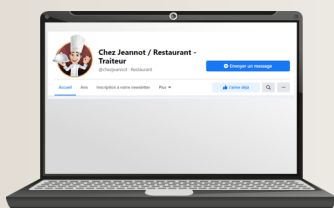
N'hésitez surtout pas à nous contacter, nous nous efforcerons de répondre au mieux à vos demandes et ainsi vous donner pleinement satisfaction.

A votre service depuis 1961, nous avons une assez bonne connaissance des différents lieux et prestataires pour vos événements, nous serions ravis de pouvoir vous orienter vers nos confrères qui vous proposeront également une solution sur mesure, n'hésitez pas à nous demander conseil.

chez.jeannot@wanadoo.fr

03.23.20.63.26

30 Rue de Paris 02000 Etouvelles



Suivez nous pour retrouver toutes nos actualités et photos de nos prestations

facebook

Chez Jeannot 02000 Etouvelles 03.23.20.63.26