

*Jorelle Déborah*  
*Traiteur, organisateur de réceptions*



# *Pièces apéritives*

1€ la pièce

Supplément de 0.50 cts pour celles au foie gras et St Jacques

## *Les croustillants*

*Croustillant confiture de cerises noires, Ossau Iraty (fromage  
basque*

*Croustillants mangue ou fraise, foie gras*

*Croustillant de caviar d'aubergine, parmesan, tomate confite*

*Croustillant crème de roquefort, noix*

*Croustillant de purée de céleri, pignon de pin, chips de jambon de  
pays*

*Croustillant de chutney de figues, jambon de Bayonne*

*Croustillant rilette de sardines, persil*



*Photo non contractuelle*

## Les canapés

Religieuse au saumon  
Chips de pomme de terre, mousse de chèvre frais  
Crevette en habit de pomme verte  
Pain d'épice au foie gras  
Coupelle de radis noir, mousse de crevette  
Mini rouleaux de printemps au poulet  
Mini rouleaux de printemps aux crevettes  
Blinis à la châtaigne, ricotta au citron, truite fumé  
Rouleaux de saumon fumé, crème de wasabi citron vert et pomme  
verte

## Les brochettes

Billes de courgette rôtie, crevette, saumon fumé  
Billes de melon, speck, gelée de porto  
Féta, basilic, tomate séchée  
Suprême d'orange, magret de canard fumé  
Brochette de porc au saté

## Fours chauds

Mini croc Monsieur

Mini quiche lorraine

Roulé au pesto

Brochette de bœuf en Yakitori

Risotto aux champignons

Mini pizza poire, roquefort, noix

Tartelette poireau saumon

Tartelette de boudin blanc aux pommes

Sablé croustillant au chèvre et à la tomate confite

Madeline bacon, camembert

Beignet thaï aux crevettes



## Les cakes salés

Mozzarella, fêta, tomate séchée, basilic

Normand (Camembert, pomme, andouille)

Magret de canard fumé, échalote, cheddar

Thon, tomate

## Les cassolettes

Tartare de langoustines à l'orange  
Salade d'herbes au saumon, sauce thaï  
Guacamole, gambas sautées au curcuma et citron  
Magret de canard à la rhubarbe et croûton de pain d'épice  
Noix de St Jacques au curry  
Croûton de brioche, foie gras, bisque de homard sirop de  
balsamique  
Antipasti (courgette, aubergine)  
Steak tartare  
Crumble courgette, chèvre

## Les verrines

Salade de sardines aux noix  
Ratatouille provençale, jambon de pays  
Foie gras, compotée de poire et pain d'épice  
Saumon fumé, avocat et pomme verte, vinaigrette vodka  
Verrine fraîcheur (légumes, chorizo, parmesan)  
Châtaigne, poire, magret de canard fumé  
Velouté de betterave cuite, crème de fromage  
Velouté d'asperge, champignons

## Grosses pièces cocktail, (1.50€)

Crostini de bacon au bleu

Tartine provençale (aubergine, tomate, roquette, œuf, parmesan,  
oignon rouge)

Tartine comtoise

Blinis pomme saumon à la vodka

Pan bagnat

Terrine de campagne

Pain surprise

Chabichou enlardé

## Animations chaudes, (4.00€)

Brochettes de poulet sauce Satay

Brochettes de poulet tandoori

Wok de légumes

Côte de bœuf

Noix de St Jacques aux petits légumes

Crevettes aux petits légumes

# Buffet froid

14.00€ par personne

## Salades (3 au choix)

*Salade Piémontaise*

*Légumes râpés au choix (carottes, céleri rave, poireaux)*

*Taboulé à l'oriental*

*Salade Milanaise (Tomate, fromage, jambon blanc)*

*Salade Napolitaine (pâtes, blanc de poulet, tomates)*

*Salade bouchère (pommes de terre, cervelas, échalotes)*

## Tartes salées (3 au choix)

*Tomate, moutarde, chèvre*

*Montagnarde (pomme de terre, comté, lardons)*

*Quiche Lorraine*

*Provençale (tomate, aubergine, parmesan)*

*Thon, tomate*

*Sicilienne (oignon, tomate, champignon, emmental)*

**Desserts (3 au choix)**

*Mousse au chocolat*

*Tarte aux fruits (pomme, Bourdaloue (poire), abricots, fraise)*

*Crumble (pomme, poire / chocolat, fruits rouges, rhubarbe)*

*Salade de fruits frais*



*Photo non contractuelle*



# Buffet froid classique

15.00€ par personne

## Les salades (3 au choix)

Salade Piémontaise

Taboulé à l'oriental

Salade Niçoise

Tomate, mozzarella au vinaigre balsamique

Salade de riz à l'huile de noix

Tricolore de pâtes au basilic

Salade aux trois fromages

## Les viandes (2 au choix)

Rôti de porc à l'ananas

Poulet rôti au romarin

Oufs mimosa

Jambon de parme au melon (selon la saison)



Photo non contractuelle

### **Les desserts (3 au choix)**

*Tarte aux fruits (pomme, abricot, Bourdaloue (poire), fraise)*

*Salade de fruits frais*

*Riz au lait, coulis de fruits rouges, crumble de spéculoos*

*Crumble (pomme, poire/ chocolat, rhubarbe, fruits rouges)*

*Mousse chocolat*



*Photo non contractuelle*

# Buffet campagnard

17.00€ par personne

## Les salades (3 au choix)

Salade Lyonnaise (frisée, œuf, gésiers de poulet, emmental, noix)

Légumes du soleil à l'huile d'olive

Lentilles vertes du Puy aux lardons, vinaigre d'échalote

Quatuor Strasbourgeois (pomme de terre, saucisse, tomate, cornichon)

Salade Coleslaw (chou blanc, chou rouge, carotte, oignon rouge, persil)

Salade rouge (chou rouge, oignon rouge, betterave, carotte, fenouil, raisins secs)

## Panier de charcuterie

Jambon de Pays

Terrine de campagne

Rillettes de porc

Rosette

Saucisson à l'ail

Jambon blanc

Andouille de Guéméné

### Plateau de fromages

Camembert

Brie de Meaux

St Nectaire

Bleu d'auvergne

Bûche de chèvre cendrée

Cantal

### Les desserts (3 au choix)

Tarte aux fruits (pomme, Bourdaloue (poire), chocolat, abricot, fraises)

Riz au lait, coulis de fruits rouges, crumble de spéculoos

Salade de fruits frais

Crème brûlée

Crème caramel



Photo non contractuelle

# Buffet en légèreté

18.00€ par personne

## Les salades (3 au choix)

Salade cocktail (concombre, pamplemousse, crevette rose, céleri, menthe)

Mélange de crudités à la coriandre

Salade de mâche, cubique de betteraves, vinaigrette à l'échalote

Salade de légumes verts croquants (haricots verts, jambon de pays, oignon, poivrons, asperges)

Salade grecque (concombre, tomate, poivron, oignon, olive noire, fêta)

Salade de dinde et avocat

Salade printanière de légumes (Petit pois, asperge, pois gourmand, bulbe de fenouil, courgette)

## Les plats (2 au choix)

Rosbif aux graines de moutarde

Saumon à l'aïoli

Rôti de porc à l'ananas

Cabillaud entier

## *Les desserts*

*Salade de fruits frais*  
*Fromage blanc et son coulis de fruit*  
*Soupe de mangues à la menthe*



*Photo non contractuelle*

# Buffet de la mer

22.00€ par personne

## Les salades (3 au choix)

*Salade baltique* (pomme de terre, hareng fumé)

*Salade Océane* (Tagliatelle, julienne de légumes, saumon fumé,  
crevette)

*Salade Scandinave* (salade, crevette, pamplemousse, asperge, olive,  
tomate, brocolis)

*Salade Palmeraie* (cœur de palmier, pamplemousse, crevette,  
tomates)

*Salade de crevettes aux épices cajun*

*Salade de crabe, pomme et avocat*

## Les terrines

*Terrine de saumon, crevette*

*Terrine de lotte*

## Les poissons froids

*Saumon entier*

*Filet de rouget et caviar d'aubergine*

*Cabillaud entier*

### **Plateau de fromages (salade verte)**

*Brie de Meaux*

*Camembert*

*Cantal*

*Bleu d'auvergne*

*Bûche de chèvre cendrée*

### **Les desserts (3 au choix)**

*Tarte aux fruits (chocolat / praliné, tutti frutti, poire cannelle)*

*Salade de fruits frais, cake citron*

*Clafoutis aux cerises*

*Mousse au chocolat*



*Photo non contractuelle*



# Buffet prestige

29.00€ par personne

## Les salades (3 au choix)

Salade de pétoncles, vinaigrette orange, coriandre

Salade de roquette au vinaigre balsamique

Salade d'avocats

Salade de bœuf aux oignons, sauce chinoise

Salade de petits pois, fèves, fêta, chorizo, courgette

Salade de pâtes au pistou

## Les terrines (2 au choix)

Terrine de saumon, langoustines, crevettes

Terrine de lotte

Pâté lorrain

## Les plats (2 au choix)

Carré d'agneau en croûte d'herbe, caviar d'aubergine

Rôti de bœuf, crème d'houmous

Rôti de porc, crème de tomates confites

Tarte aux noix de st Jacques, fondue de poireaux

**Plateau de fromages**

**Les desserts (3 au choix)**

*Tarte pistache, crumble à la cannelle*

*Mousse aux 2 chocolats*

*Crème onctueuse à l'amande*

*Paris Brest*

*Pithiviers*



*Photo non contractuelle*

# Buffet de haute voltige

39.00€ par personne

## Entrées (3 au choix)

Avocat, chair de crabe à la sauce cocktail  
Salade de bœuf grillé aux oignons, sauce chinoise  
Entremet de calamar et noix de St Jacques  
Marbré de foie gras et pain d'épice, gelée de figues  
Merveilles aux crevettes

## Plats (3 au choix)

Consommé frais en jardin d'été  
Velouté de pommes de terre à l'huile d'olive, saumon mi-cuit au  
cresson frais  
Gaufres à l'encre de seiche, St Jacques  
Risotto pané au vieux comté  
Rôti de porc en saumure, lentille au vinaigre d'échalotes  
Cioli de la mer aux herbes

## Garniture

Tomates rôties au chèvre aux petits légumes  
Polenta aux épices, chutney de cerises

**Plateau de fromages**

**Desserts (3 au choix)**

*Tarte framboise à la cardamome*

*Palet au chocolat noir*

*St honoré chantilly*

*Millefeuille fraise, pistache*

*Salade de fruits au Sauternes*



*Photo non contractuelle*

# Menu à la carte

(Pour la bonne organisation, nous imposons la constitution d'un menu à la carte  
(Entrée, plat, dessert))

## Les entrées froides

Consommé Thaï (carotte, courgette, bœuf aux oignons, nouilles, coriandre, menthe)	9.00€
Tartare de saumon aux petits légumes	11.00€
Salade d'avocat, crabe	13.00€
Légumes du soleil marinés	10.00€
Gaspacho	10.50€
Carpaccio de bœuf, roquette en accompagnement	15.00€
Médailon de foie gras, compotée de raisin	17.00€
Crème de polimarron, condiment rôtis	14.00€
Salade chinoise	12.00€
Dès de saumon pomme acidulée, céleri, vinaigrette vodka,	14.00€

Photo non contractuelle



## Les entrées chaudes

<i>Crumble tomate, chèvre, coulis provençal</i>	9.00€
<i>Brick de poulet aux épices cajun</i>	10.00€
<i>Finger de St Jacques risotto poêlé</i>	18.00€
<i>Moules, frites revisité</i>	13.00€
<i>Poêlée de moules au curry</i>	13.00€
<i>Brochette de crevettes à la badiane</i>	16.00€
<i>Tarte fine de daurade et tomates confites</i>	19.00€
<i>Vol au vent forestier</i>	14.00€
<i>Soupe de poissons, rouille et croûtons</i>	11.00€



*Photo non contractuelle*

# Les plats à l'assiette

## *Les viandes*

Roulés de poulet farci, risotto, légumes du moment,	12.00€
Magret de canard, pomme, poire caramélisée,	15.00€
Pintade marinée au soja, et rôtie	13.00€
Garret de bœuf au chou braisé	17.00€
Grenadin de veau aux champignons	19.00€
Filet de bœuf en brioche, écrasé de pomme de terre	18.00€
Filet de canelle aux épices douces	16.00€
Filet mignon de porc en croûte d'herbe,	14.00€

## *Les poissons*

Cabillaud en chapelure façon grenobloise	12.00€
Lotte piquée au chorizo	16.00€
Noix de coquille et Jacques rôtie	19.00€
Brick de saumon aux petits légumes	13.00€

# Les plats

## France

Choucroute	14.00€
Jarret de bœuf au chou braisé	17.00€
Cassoulet	16.00€
Bouillabaisse	16.00€
Marmite dieppoise	16.00€
Raie au beurre noir	14.00€
Coq au vin	13.00€
Cailles au raisin et à l'estragon	15.00€
Colombo de poulet	12.00€

## Espagne

Paëlla a la Valenciana	14.00€
------------------------	--------

## Belgique

Waterzooi de poulet	12.00€
---------------------	--------

## Grèce

Moussaka	12.00€
----------	--------



## *Etats-Unis*

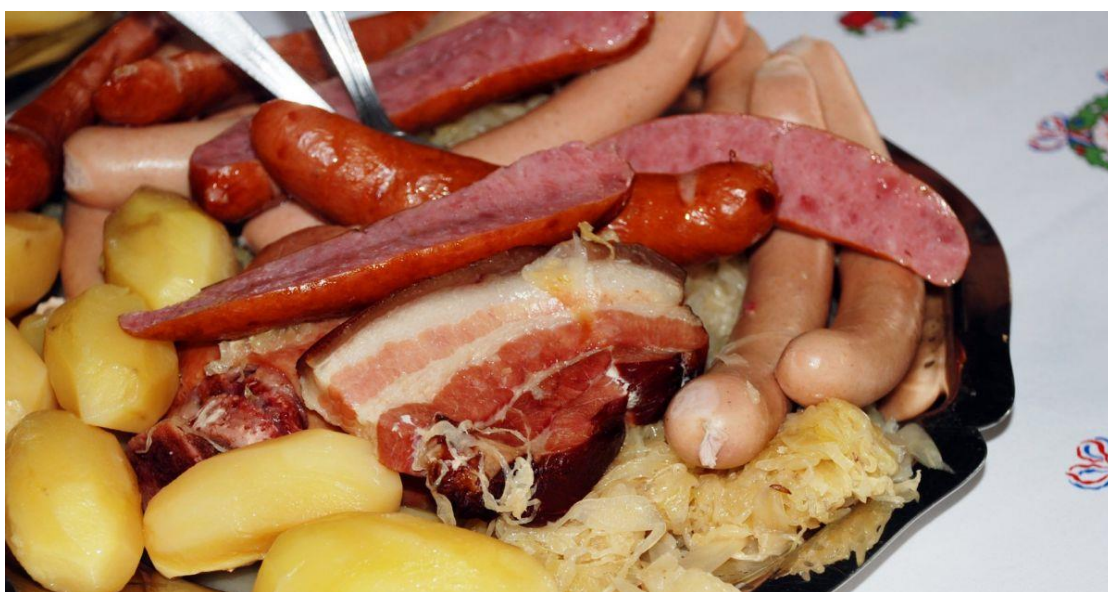
*Chili con carne* 15.00€

## *Italie*

*Lasagnes bolognaise* 10.00€

*Risotto* 11.00€

*Ossobuco* 17.00€



*Photo non contractuelle*

## Les fromages

Plateau de fromages (6 variétés), salade mêlée	4.00€
Camembert rôti aux pommes, salade mêlée	5.00€
Brick de St Marcellin chaud, salade mêlée	5.50€
Fraîcheur de chèvre aux herbes, salade mêlée	5.00€

## Les desserts individuels

Tarte fine aux poires, coulis exotique	5.50€
Tarte fraise, rhubarbe	6.50€
Diamant de chine	6.00€
Tartelette citron	5.00€
Carpaccio d'ananas, coulis fruits de la passion	5.00€
Carré frais de mascarpone, fraises et balsamique	7.00€
Ma tarte choc'	6.50€
Tarte streusel banane	5.50€
Fruits épicés et crème au chocolat	6.00€
Gourmandise lait et spéculoos	6.00€

# Les entremets

Pièce montée (3 choux par personne)	4.00€
Chocolat praliné	6.00€
Fraise, pistache	5.00€
Citron vert, framboise	5.00€
Tentation ananas	5.00€
Bûche de Noël (saison)	3.50€
Forêt noire	5.00€
Exotique	6.00€



Photo non contractuelle

Les vins (me contacter)

Consommation à prévoir par personne :

1 seul vin.....1/2 bouteille

2 vins.....1/3 bouteille vin rouge, 1/4 bouteille vin blanc

Champagne 1/3 bouteille

Whisky-Porto.....1 bouteille pour 40/50 personnes

**Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€**

Buffet enfant, (croque-monsieur, pizza...) Menu classique, (entrée, plat, dessert)

**Menus prestataires (DJ, animateur) 25.00€**

Le pain

**Prévoir 1 baguette pour 5 personnes 1.20€ la baguette**

**Petits pains individuels 0.80€ par pers**

**Boissons non alcoolisées à volonté 3.00€ par pers**

Décoration générale des tables

**Rubans, chemins de table, bougies 2.50€ par pers**

**Décoration florale 6.00€ par pers**

**Location de vaisselle et matériel 10.00€ par pers**

Page 27

Le café

**Café, thé, infusion à discrétion 2.50€**

*Les Mignardises classiques*

<i>Caroline au café, chocolat</i>	1.70€
<i>Tartelette au chocolat</i>	1.70€
<i>Tartelette tutti-frutti</i>	1.70€
<i>Truffe en chocolat</i>	1.70€
<i>Tartelette au citron</i>	1.70€
<i>Tuiles</i>	1.70€
<i>Tartelette choco-caramel</i>	1.70€
<i>Tartelette au fromage blanc</i>	1.70€
<i>Nougat pomme</i>	1.70€

*Les Mignardises prestiges*

<i>Four latin</i>	3.00€
<i>Tartelette noix, pomme verte</i>	3.00€
<i>Financier</i>	3.00€
<i>Tartelette citron framboise</i>	3.00€
<i>Gâteau basque</i>	3.00€
<i>Friabili savoia</i>	3.00€
<i>Pecan pie</i>	3.00€
<i>Diamant au citron</i>	3.00€

## Conditions générales

- Pour des raisons de sécurité et d'hygiène alimentaire, aucune nourriture ne restera sur le site après la réception

### Le personnel

- Pour les buffets froids, il faut compter 1 personne pour 25 convives (sans les animations)
- Pour les repas chauds ou à l'assiette, 1 personne pour 10 convives  
= Les tarifs me contacter

Un acompte de 50% sera demandé à la signature du devis avec la mention « bon pour accord ». Le solde sera à versé le jour de la prestation.

Au-delà de 50 Km, un supplément de 0.50€ du kilomètre sera demandé

- Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, si les tarifs et conditions de vente de nos fournisseurs venaient à être modifiés.
- Prestation non soumise à la TVA.

*Jorelle Deborah*

*Traiteur, organisateur de réceptions  
Chemin des Fontaines 95450 Vigny*

*06.32.89.39.90*

*chefadomicile95.fr*

*[jorelledeborah@yahoo.fr](mailto:jorelledeborah@yahoo.fr)*