

traiteur • salons • services & réceptions

Saint Jacques

Votre baptême

*Le Traiteur Saint Jacques
vous propose une sélection de menus
pour vos réceptions au salon saint jacques
pour des moments uniques en famille et entre amis*

Contact : Thierry Schryve
Tel. : 03 27 81 29 73 / 06 08 58 00 65
Mail : salonstjacques@orange.fr

www.traiteur-saint-jacques.com

Menu Baptême 2016



Menu Gabriel

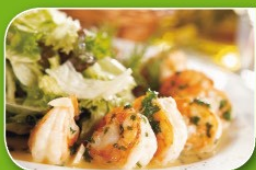
Amuses bouches chauds et froids 6 par personne

Collection du moment création saint jacques



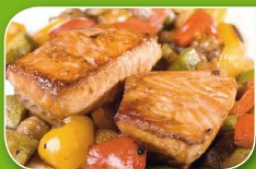
Nos entrées froides ou chaudes

Petite salade a la Périgourdine Vinaigrette Balsamique au parfum de noix ou
La Lucullus de valenciennes aux foie gras gelée au sauternes ou
Presser de saumon sur un sablé a l aneth , espuma de wasabi
Noix de coquille saint jacques tiède fumé de poisson au curry anisé



Nos plats

Dos de cabillaud sous sa croute d herbes aux pistaches tombée d épinard
Suprême de volaille aux champignons des bois ou
Filet mignon en croute et jus simple ou
Bonbon croustillant d agneau a la provençal mousseline de carotte au cumin



Cote pâturage

Assiette de brie , tome de cambrai et mariolle sélection du maraicher

Dessert

Le berceau en choux et nougatine avec 1 coupe de champagne



Menu Baptême 2016



Menu Leo paul

Amuses bouches chaud et froid 8 par personnes

Collection du moment création saint jacques

Nos entrées froide ou chaude

La terrine de Foie gras de canard chutney d oignon rouge ou

Entremet homard , et tartare légumes croquant

Le gâteau de Saint Jacques , crème acidulée aux deux œufs fumée

Inspiration océane dans une cocotte (saumon , sole , crevette)



Nos Plat Chaud

Pavé de saumon roti, légumes Fondant Façon Navarin

Jambonnette de pintadeau farce fine au chambertin ou

Pavé de veau cuit à la cocotte servie rose et son jus au parfum de baie roses ou

Le rôti de canard landais aux herbes fraîches belle de Fontenay a la coppa



Sorbet des salons pour elle et pour lui

Cote pâturage

Pain perdu a la Tome de cambrai bouquet de salade a l huile de noix ou

Chariot des provinces de France



Dessert à votre choix

Berceau en choux a la vanille et chocolat , nougatine 1 coupe de champagne



...

Menu Baptême 2016



Le buffet Elise

Les canapés pour votre apéritif

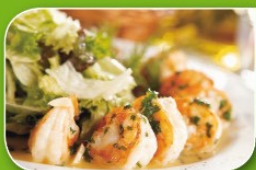
Côté mer

Saumon Fumé & ses Accompagnements
Méli Mélo de Tomates Crevettes, Crabe, Thon
Saumon Rôti à la Fleur de Sel Vinaigrette aux Citrons
Verrine Pamplemousse Cocktail, terrine de saint jacques



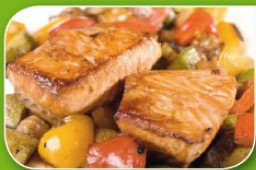
Côté terre

Roti de Bœuf Mariné au Romarin
Roti de Porc à la Graine de Moutarde
Miroir de Cochonnailles
Assortiment de Brochettes Jambon Cru & Melon, Jambon & Fromage Frais...
Timbales de Rillettes aux Petits Oignons confit



Nos salades

Salade de Riz Safrané Taboulé au Parfum d'Orient Salade Verte Façon Niçoise Pennes aux Olives Noires et Poivrons Marinés
Crudités de saison



Les fromages

Buffet de Fromages Affinés



Dessert

Buffet d'Entremets Pâtisseries
(Chocolat, Café Craquant, Plaisir des îles, Tartes Fruits et Assortiment
Boisson à discrétion



...

Menu Baptême 2016



Formule Globale: L'organisation de votre Repas

Exemple : pour 50 personnes environ :
Un chef de rang, 1 serveur(ses)



- **Menu enfant** - de 7 ans

Crêpe au jambon , escalope de dinde ou steak haché pate fraiche et glace ,00 Euros

- **Menu enfant** entre 7 et 12 ans Demi-tarif du menu adulte et demi portion



Droit de bouchon .00 Euros

Nos prix comprennent :

La location de la salle, le service pendant 6 heure , le nappage, l'installation de la salle et le nettoyage.



Le service les boissons soft eaux de dégustation, eau gazeuse ; jus de fruits, Pepsi cola, Café
Notre sélection de vin st croix du mont, pouilly fumé et Lussac st émilien mise en bouteille au
château
bière pression



...