

traiteur • salons • services & réceptions

Saint Jacques

VOTRE MARIAGE EN 2016/2017

SALON ST JACQUES

*Le Traiteur Saint Jacques
vous propose une sélection de menus et de cocktails
pour vos réceptions
pour des moments uniques en famille ou 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

Collection Mariage 2016



Un mariage, un traiteur, une expérience "

Comme une évidence, sur un coup de tête ou résultat d'une réflexion bien menée, l'année 2015 est, pour vous, chargée en émotions. Vous êtes heureux et souhaitez le montrer à toutes les personnes qui comptent pour vous.

Organiser le plus beau des mariages devient donc votre défi 2015 !

Thierry SCHRYVE et son équipe mettent tout leur talent à votre service

pour que votre mariage soit un moment magique, chaleureux, et reste le plus beau jour de votre vie.

Fort de son expérience et son savoir-faire, le service traiteur de SAINT JACQUES vous propose de retrouver la gastronomie du chef et la qualité d'un service haut de gamme au cours de votre réception.

Depuis l'ouverture de notre boutique et salle de réception à Cambrai il y a 24 ans, Saint jacques noue des relations privilégiées avec les meilleurs artisans et producteurs locaux.

Vous trouverez ci-après notre plaquette mariage. Cette documentation n'est pas exhaustive et toute notre équipe se tient à votre disposition pour concevoir avec vous une réception cousue main qui rendra votre mariage unique.

Les propositions sont calculées sur une base minimum de 100 personnes.

**Thierry Schryve et toute son équipe
vous adressent tous leurs vœux de bonheur.**

Mariage Collection 2016/2017
...



Collection Mariage 2016

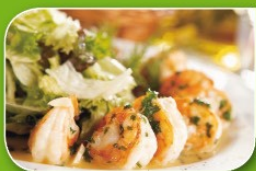


Vin D Honneur

Assortiment de canapés: foie gras au spéculoos, saumon, tapanade, mini perchette...

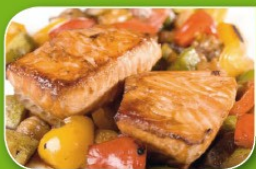


Pain surprise: charcuterie de montagne, saumon fumé fromage ...



Mini Navettes: mousse de canard, jambon de parme, saumon...

Assortiment de légumes: carottes ,concombres, céleri, tomates cerises sauce cocktail, tartare



Assortiment de mignardises sucrées: macaron, fraise, brochette, éclair...



Boissons comprises à définir selon votre choix

Champagne sélection Saint Jacques ou Méthode champenoise, jus d orange, eaux de dégustation plate et gazeuse , et Pepsi cola

Incluant les salons, le service sur une base de 3 heures, le nappage et le vaisselle



...

Collection Mariage 2016



COCKTAIL PRESTIGE EN OPTION

Collection de bouchées chaudes

Bouchée homardine, accras antillais, mini croque au saumon, croustade champignons, briochette d'escargot en persillade, pomme grenaille au foie gras

Bouchées froides assorties

Crêpe saumon fumé et crème citronnée, Macaronade de foie gras aux quatre épices, Roulé de jambon au fromage frais. Blinis de guacamole et gambas aux épices indiennes

Verrines assorties

Tiramisu de légumes du soleil au basilic, Bavaroise de jambon fermier, Gambas aux agrumes et mousse de saumon fumé, Espuma de petits pois à la française, Crèmeux d'asperge verte et bacon

Les cuillères assorties

Julienne de légumes à la coriandre et saint jacques aux baies rose, Tartare de saumon fumé et mariné aux herbes fraîches, Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan

Les bouchées chaudes

Bouchées feuilletées de caille au tartare de mangue ananas et gingembre, Vol au vent de crevette sauce nantua, Hamburger de foie gras,



...

Collection Mariage 2016



Les ateliers gourmand en option

Souvenirs d'Italie...

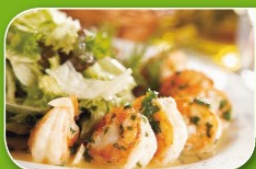
Véritable Jambon de Parme tranché à la main sur une griffe, accompagné de crostinis et de tapenade d'olives noires. Risotto au Parmesan

Tous nos ateliers sont animés par nos chefs en salle



Atelier nordique...

La douceur et le fumé d'un saumon fumé au bois de hêtre, tranché à la main, d'une truite fumée, d'un saumon gravlax aux baies roses, accompagné de blinis moelleux et Tzatziki à l'aneth

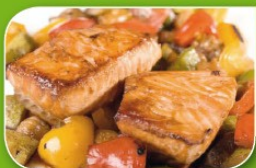


Traditions françaises...

Atelier gourmand où le foie gras est mis en scène... Foie gras au naturel, foie gras aux figues et foie gras au poivre de Séchouan, accompagnés de croustillants de pains spéciaux et chips de légumes, chutney de fruits

Souvenir d Espagne ...

Le véritable jambon ibérique Puro de Belotta, ciabatta tomate et huile d olive



Wok Show

Le Wok fait son show... Gambas et volaille marinée, sauce soja et coriandre fraîche. Une ambiance conviviale & savoureuse

Retour des antilles

Accras de morue, Doudou au crabes, Boudin créole, Doudou au porc, Crabe farcie



Show chocolat et brochettes de Fruits : atelier culinaire sucré

Dégustation de chocolats, rochers, truffes chocolats et brochette de fruit 1 par pers



...

Collection Mariage 2015/2016



Le menu Alliance

Amuses bouches froids et chauds 8 par personne

Nos entrées froide ou chaude

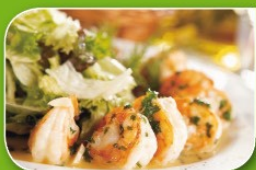


Croustillant de foie gras de canard et copeaux de légumes , mesclun fraicheur au vinaigre de cidre et sésame ou

La Lucullus de valenciennes aux foie gras gelée au sauternes ou

Saint Jacques autour d'une bouchée de tourteau gingembre et coriandre fraiche ou

Fraicheur de saumon fumé au citron et tartare de légumes , gelées d'eau de tomate au basilic



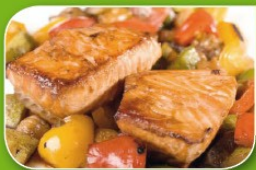
Nos plats

Pavé de Lieu jaune de ST Guénolé croute d'herbes

Filet de volaille farcie aux champignons et épinards frais cuisson basse température

Filet mignon en croûte et jus simple ou

Bonbon croustillant d'agneau à la provençal mousseline de carotte au cumin



Cote pâturage

Comté fruité, brie et tome de cambrai , fraicheur du maraicher

Tome de cambrai en pate Filo , fraicheur du maraicher

Dessert à votre choix



Grand Buffet de notre chef pâtissier



...

Collection Mariage 2015/2016



Menu Emeraude

Amuses bouches chaud et froid 8 par personnes

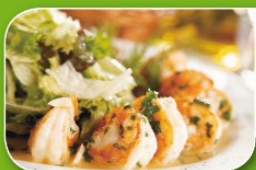
Nos entrées froide ou chaude

La terrine de Foie gras de canard au poire tapées de Touraine et chutney pomme tomate ou
Le gâteau de Saint Jacques , crème acidulée aux deux œufs fumée ou
Inspiration océane dans une cocotte (saumon , sole , crevette) ou
Trilogie de Saumon Gralax , fumé d'écosse et tartare aux citron vert blinis a la crème de vodka

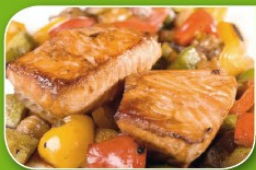


Nos Plat Chaud

Jambonnette de pintadeau farce fine au chambertin ou
Médaillon de Filet mignon de veau en cuisson basse température crème de baies roses ou
Le Duo de saumon et crevettes Légumes primeurs façon navarin aux crustacés
Filet de bœuf en croustade sauce à l'émulsion de morilles



Sorbet des salons



Cote pâturage

Pain perdu à la Tome de cambrai bouquet de salade à l'huile de noix

Dessert à votre choix



Grand buffet de dessert de notre chef pâtissier

.



...

Collection Mariage 2016



Le Menu diamant

Amuse bouche chaud et froid avec animation par cuisinier 8 par personne

Nos entrées

Opéra de Foie gras , fine gelée a la mandarine impérial ou,
La déclinaison autour de Saint Jacques en carpaccio , tartare et a la plancha ou
Salade crabes et homards aux agrumes et son croque monsieur au chorizo ibérique
Médaillon de Lotte Lardée Poêlée Crème d ecrevisses salade de jeunes pousse



Nos plats

Filet de Bœuf en millefeuille parfum de truffe ou,
Agneau rôti en deux version le carré en croute d herbes et le filet en bonbon , légumes niçois
ou
Le canard en filet et la cuisse en Parmentier flageolets aux pleurotes



Sorbet des Salons Saint Jacques

Cote pâturage

La tome de cambrai en filo et petite salade a l huile de noix



Dessert

Grand buffet de desserts



...

Collection Mariage 2016



Le menu en OR des Salons Saint Jacques

- Cocktail dînatoire avec animation par cuisinier (10 pièces par personne)
2 verrines tendance 4 canapés luxe et 2 amuses bouche chaud

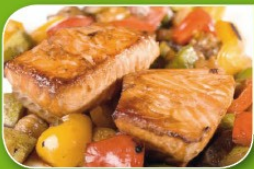


Nos Entrées chaudes ou Froides »

Foie gras de Canard en version chaud et froid crème balsamique ou
L assiette terre et mers (foie gras , Lucullus , saumon fumé et carpaccio
Filet de saint pierre et petits légumes risotto aux crevettes ou
Cœur de ris de veau , morilles crémees tuile de parmesan 16 ans d âges

Nos Plats chauds

- Filet de turbot sauce hollandaise ou
Filet de bœuf version Rossini , velouté de jus de truffe, ou
Goujonnette de sole en matelote à l'entre deux mers et petits oignons glacés ou
Châteaubriand de veau à la plancha sur fumet de cépes bouchon



...

Collection Mariage 2016



Sorbet

Citron et vodka bison ou le sorbet mandarine et l'impérial mandarine



Cote pâturage

Rocamadour rôti à la fleur de thym et mesclun du maraicher
Pains spéciaux de notre Maître Boulanger pour tout le repas



Desserts de notre Chef Pâtissier

Grand buffet de dessert feu d'artifice et show cooking crêpes gaufres



...

Collection Mariage 2016



Formule Globale: L'organisation de votre Repas

Exemple : pour 100 personnes environ :
Un chef de rang, 3 serveur(ses)



-Menu enfant - de 7 /8 ans

Crêpe au jambon ou coquille de saumon ou assiette de saucisson
Escalope de dinde ou Steak haché Pomme de terre au beurre ou pate,
Glace Smarties



Menu enfant entre 7/8 et 12/13 ans

Demi-tarif du menu adulte et demi portion

Droit de bouchon

0.00 Euros



Nos prix comprennent :

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



...

Menu collection 2016



Formule Globale:Réservation :

La réservation des « Salons Saint Jacques » ne sera effective qu'après versement de l'acompte correspondant au type de votre réception et le retour de ce contrat dûment complété et signé.
En cas d'annulation, l'acompte reste acquis à notre société : Préjudice causé : **Refus à d'autres clients.**



Acompte :

Les devis restent effectifs pendant une période de 3 mois à compter de la date de remise.



Entre 50 et 100 personnes = acompte de **1000 Euros**

Plus de 100 personnes = acompte de **1500 Euros**

:

Le repas avec vins en accord avec les mets et bière pression

Le service les boissons soft eaux de dégustation, jus de fruits, Pepsi cola, Café

Notre sélection st croix du mont, pouilly fumé et Lussac st émilion mise en bouteille au Château



Règlement

Un deuxième acompte de 80 % vous sera demandé 30 jours avant la manifestation.

Le solde sera à régler la veille de la réception uniquement en carte bleu ou espèce

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires



...

Collection Mariage 2016



Formule Globale:Nombre de couverts :important

Quinze jours avant la date de la manifestation, le nombre de couverts devra être précisé par écrit.courrier fax ou

mail salonstjacques@orange.fr

Ce nombre sera retenu comme minimum lors de la facturation.

Les réceptions au dîner se déroulent de : 19h30 à 01h30

Forfait fin de soirée 1 serveur et les softs toute la nuit

Ces prix sont donnes a titre indicatif et peuvent varier a tout moment selon les cours du marché
règlement intérieur

Interdiction d accrocher ou de suspendre sur les plafonds

Nos amies les bêtes ne sont pas admises dans nos Salons.

Il est interdit de jeter des confettis, d'utiliser des pétards et de monter sur les chaises.

Dans le parc, **il est interdit de jouer au ballon** et de cueillir les fleurs.

Toutes dégradations, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, les serviettes, les cendriers et fleurs manquants, feront l'objet d'une facturation.

Nous ne sommes pas responsable des enfants dans le parc.

Lors de votre départ de la salle, et pour garantir la tranquillité de nos voisins, nous vous demandons de ne pas discuter à voix haute sur le parking et de ne pas claquer les portes des véhicules.

Les « Salons Saint Jacques » et « Saint Jacques Traiteur », déclinent toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit et en particulier incendie ou vol susceptibles d'atteindre les objets d'effets personnels des participants, le matériel déposé à l'occasion de la réception ou les fleurs livrées, ainsi que les véhicules stationnés sur le parking

Une caution vous sera demander pour toute réceptions

Nettoyage de confettis ,petard ou petit feu d artifice 150€



...

Menu collection 2016



LES FORMULES DU LENDEMAIN

BUFFET FROID

Assortiment de salades composées

Eventail de melon au jambon crus

Terrine de poisson aux petits légumes

Variation de viande rouge et blanche condiment et sauces d'accompagnement

Pommes chips

Duo de fromage et sa salade

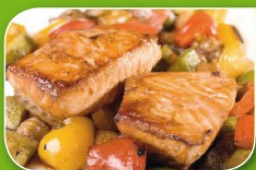
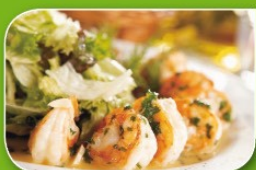
Pain

Tarte façon grand mère



...

Collection Mariage 2016



Sélection d'animateur pour nos salons

Manu ED sonorisation 06/17/66/32/40

Arnaud Delsaux 06/81/64/86/44

XXL ORGANISATION 03/20/59/10/04

Autre supl 150€

Sélection d'hôtel a proximité de nos salon

- Hotel Béatus **03/27/81/45/70**

- Hotel ibis **03/27/82/99/88**

- Hotel Formule 1 **08/91/70/52/07**



...