

traiteur • salons • services & réceptions

Saint Jacques

COLLECTION des DIMANCHE

Le Traiteur Saint Jacques
vous propose une sélection de menus
pour vos réceptions au salon saint jacques
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

Menu collection



Menu Saint Malo

Amuses bouches chauds et froids 8 par personne

Collection du moment création made in saint jacques



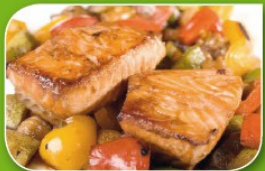
Nos entrées froides

Petite salade a la Périgourdine aux foie gras 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
Le gâteau de Saint Jacques , crème acidulée aux deux œufs fumée



Nos plats

Dos de cabillaud sous sa croute d herbes aux pistaches tombée d épinard
Spirale de volaille fermière farcie aux champignons des bois ou
Filet mignon légèrement fumé en croute et jus simple ou
Porcelet a la provençal légumes du moment



Sorbet des salons

Cote pâturage

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



Dessert

Assiette autour du chocolat grand crus valrhona ou
Ballade gourmande de desserts
Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise



...

Menu collection



Menu Premium

Amuses bouches chaud et froid 8 par personnes

Collection du moment création

Nos entrées froide ou chaude

La terrine de Foie gras de canard chutney d oignon rouge et brioche ou
Salade de homard et crabe sur un tartare de légumes croquant SUP 5€
Noix de coquille saint jacques tiède fumé de poisson au curry anisé
Inspiration océane dans une cocotte (saumon , sole , crevette)

Nos Plat Chaud

Pavé de saumon légèrement fumé a chaud roti, légumes Fondant Façon Navarin
Magret de canard clouté aux senteur des sous bois
Carré de veau cuit à la cocotte servie rose et son jus au parfum de baie roses ou
Filet de bœuf de tradition française en croute 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

Assiette gourmande autour de la fraise ou
L opéra revisité a notre facon ou
La déclinaison autour de la pomme ou
Buffet de dessert de notre chef pâtissier



...

Menu collection



Le Menu diamant

Amuses bouches chauds et froids 8 pièces par personne

Nos entrées

Opéra de Foie gras , fine gelée a la mandarine Impériale ou,
La déclinaison autour de la Saint Jacques en carpaccio , tartare à la plancha ou
Salade de crabes et homards aux agrumes et son croque monsieur au chorizo Ibérique
Médaille de Lotte lardée Poêlée Crème d'écrevisse, salade de jeunes pousses



Nos plats

Filet de Bœuf en millefeuille ris de veau et foie gras parfum de truffe ou,
Agneau rôti en deux versions le carré en croustade d'herbes et le filet en bonbon , légumes Niçois ou
Le canard en filet et la cuisse en Parmentier , flageolets aux pleurotes
Poulet de Bresse aux morilles recette de la mère Blanc a Vonnas



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



Prix du Menu 76€



Menu collection



Formule Globale: L'organisation de votre Repas

Exemple : pour 40 personnes environ :
Un chef de rang, 1 serveur(ses)



-Menu enfant - de 7 ans

Crêpe au jambon ou assiette de saucisson ou feuilleté
Lasagne a la bolognaise ou burger patatos
Escalope de dinde pdt au beure et glace Smarties



Menu enfant entre 7 et 12 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.



Le service pendant 7h

les boissons soft eaux de dégustation, eau gazeuse ; jus de fruits, Coca cola, Café
Notre sélection de vin St croix du mont, Pouilly fumé et Lussac st émilion ou similaire mise en
bouteille au château

bière pression

Toute boisson a discrétion



...

Menu collection



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 déjeuner se déroulent de : 12h30 à 19h

Les réceptions au dîner se déroulent de : 19h00 à 01h

Forfait fin de nuit 0€ compris 1 serveur et les softs et 4 heures de personnel

modifications de tva

Au 1/2/2020 taux de tva 10% et tva 20%

Attention :

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 ,pétard ou petit feu d artifice



...

Menu collection



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.

Moins de 50 personnes = acompte de **600 Euros**

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

:

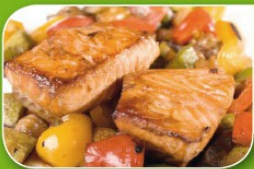


Règlement

Un deuxième acompte de 80 % vous sera demandé 45 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



...