

traiteur • salons • services & réceptions

Saint Jacques



REPAS DE FAMILLE

*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 2015/



Menu Palmier

Amuses bouches chauds et froids 8 par personne

Collection du moment création saint jacques



Nos entrées froides ou chaudes

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
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

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 2015



Menu Saint Malo

Amuses bouches chaud et froid 8 par personnes

Collection du moment création

Mise en bouche chutney de boudin aux herbes et noix de saint jacques

Nos entrées froide ou chaude

La terrine de Foie gras de canard chutney d oignon rouge et brioche ou
Salade de homard sur bœuf Kôbé , et tartare de légumes croquant supl 8 €
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 roti, légumes Fondant Façon Navarin
Filet de flétan sauté a la graine de pavot avec brochette de crevette a l ail ou
Quasis 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 2015



Le menu en or

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, carpaccio , tartare et a la plancha ou
Salade crabes et homards sur son croque monsieur au jambon ibérique ou
La terre et la mers en complicité Le ris de veau et la saint jacques

Nos plats

Filet de Bœuf en croute, crêpe Bouchon et duxelles de champignons 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 braisé et la cuisse en Parmentier garniture, flageolets aux pleurotes.
Le turbot en filet sauce hollandaise risotto de quinoa flan d épinard

Sorbet des Salons Saint Jacques

Cote pâturage

La tome de cambrai en filo et petite salade a l huile de noix ou
Le chariot de fromage affiné du nord

Dessert

Grand Buffet de desserts et show cooking de crêpes Suzette et brochette d ananas



Menu collection 2015



Le buffet saint jacques

Les canapés pour votre apéritif

Côté mer

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

Côté terre

Roti de Bœuf Mariné au Romarin
Roti Fermier 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 collection 2015



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 ou assiette de saucisson
Escalope de dinde ou steak haché pâte fraîche ou pain au beurre 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 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

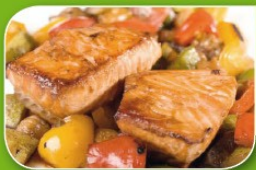
bière pression

Toute boisson a discrétion



...

Menu collection 2015



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

Heures supplémentaires :30 €uros par serveur

Ces prix sont donnes a titre indicatif et peuvent varier a tout moment selon les cours du marche et les modifications de tva

Au 1/3/2015 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 150€



...

Menu collection 2015



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



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



...