

traiteur • salons • services & réceptions

Saint Jacques

MENU

Du lundi au samedi pour vos réception rapide

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

2013/2014



Pour l'apéritif Punch des îles ou kir griottes, amuse bouche 3 par personne

NOS ENTREES CREATION DU MOMENT

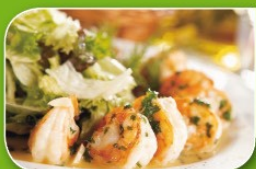


*Déclinaison autour du canards sur son blinis de pomme de terre
chutney aux saveurs celtiques*

Ou

Queue de gambas juste saisies , coleslaw japonais , vinaigrette pur malt

Ou



Superposition de pomme et boudin Antillais, curable de quinoa aux fruits secs

Ou

Effeillé de légumes Croquants a la chair de crabe , chantilly au Jasmin

Ou

La mosaïques de Saumon et cabillaud , petite vinaigrette aux saveurs asiatiques

Ou

Nems de Jambon fermier et asperges verte parmesan mousseline au thé noir fumé



...

Menu collection

2013/2014



NOS PLATS CREATION DU MOMENT

Poitrine de volaille Mariné comme a Marrakech Légumes Locaux Façon Tajine sauce a la Suze

Ou

Filet mignon en croute sauce forestière poêlée de Grenailles au chorizo espagnol

Ou

Le tronçons de canard aux essence de baie roses jardinière de légumes paysanne

Ou

Pavé de lieu jaune sur la route des épices pour des légumes d ici et La au Parfum d ailleurs

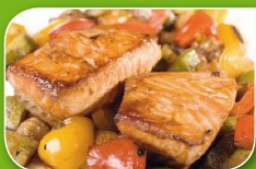
Ou

Quasi de veau cuisson en base température ,Parfum de morilles et gratin de charlottes

Ou

Involtini de poulet a la mozzarella et basilic tartare de tomate et fenouil

...



Menu collection

2013/2014



NOS DESSERT CREATION DU MOMENT

Millefeuille inversé aux éclats de chocolat et bananes Caramélisées

Ou

Gaufre de liège tiède et glace spéculos

Ou

Le grand retour des dessert d hier , le paris Brest ou la religieuse Revisité

Ou

La déclinaison autour de la pomme en 3 versions

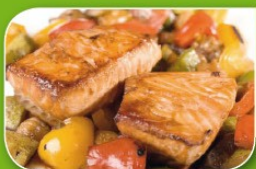
Ou

Le tiramisu a la fraise et sa brochette de chamalo

Ou

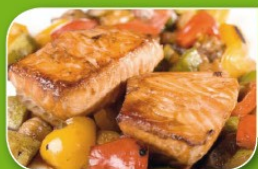
Le craquant au chocolat blanc et chocolat noire valrhona

...



Menu collection

2013/2014



NOS BOISSON POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS INCLUS

Sélection de vin blanc et rouge de petit producteur de nos divers région de France en fonction du choix du menu

L eau de dégustation plate et gazeuse ainsi que le café

LA LOCATION DES SALONS SAINT JACQUES ET INCLUSE

REPAS NON PREVU LES SAMEDI ET DIMANCHE

...

