

traiteur • salons • services & réceptions

Saint Jacques

Collection

Dans la salle de votre choix

Le Traiteur Saint Jacques

est un artisan culinaire qui met a votre disposition une équipe de professionnels

Proposant différents types de repas de mariage , afin de faire de ce jour un moment inoubliables

Contact : Thierry Schryve

Tel. : 03 27 81 29 73 / 06 08 58 00 65

Mail :salonstjacques@orange.fr

www.traiteur-saint-jacques.com

Vh collection



Bienvenue dans l'univers de la réception

Madame , Monsieur

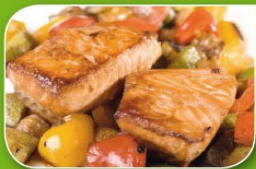


Nous tenons à vous remercier de la confiance que vous nous accordez pour l'élaboration de votre devis de réception.



Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez accueillir vos invités avec quiétude. Vous trouverez au fil des pages suivantes , cocktails , menu et buffet . ce ne sont que des suggestions pouvant être réaménagées selon vos souhaits

Confiez-nous vos désires et nous vous aiderons à le réaliser



Veillez croire Madame , Monsieur , en l'assurance de nos sentiments dévoués.



Ecouter , créer , innover , servir , étonner , partager

Rien ne se fait sans passion



Thierry SCHRYVE

...

Vh collection



Assortiment de canapés : foie gras de canard, saumon, tapenade, mini perchette...

Pain surprise : Jambon d aoste , mousse de saumon ...

Mini Navettes : mousse de canard, jambon de parme , rilette de poulet...

Pain polaire : saumon crème de citron vert mousse lisse de crabe

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

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



Boissons comprises a discrétion : Crémant ou Champagne , jus d orange, eaux de dégustation, et Coca cola



TARIF VIN D HONNEUR : Merci de nous contacter pour connaître nos tarifs



Animation collection



La criée Scandinave

Découpe de saumon mariné à l'aneth et son blinis tarama, sauce légère persil et citron



Le gout du sud ouest ...

Découpe de foie gras nature, pain multi fruits et son chutney d'oignon rouges à la grenadine



Souvenirs d'Italie...

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

Atelier des chits

Tarte aux maroilles et à la tarte de Cambrai, les fricadelles et des andouillettes cocktail



Le work wok

Wok de coquillettes à l'encre de sèche façon paella finement wokés devant les invités

Le trésors du pays basque

Le cochon ibérique découpé sur griffe et le chorizo accompagnés de pain de campagne et beurre



Atelier plancha

Volaille Yakitori émincé de Bœuf extra tendre magret en brochettes Crevettes aux herbes sur une plancha par un chef devant les convives

Banc D huitres

Huitre fine de Claire ouverte et prêtes à déguster accompagnées de citron, de vinaigre à l'échalote

Soupe de champagne ou punch

Tarif € le litre environ 1 l pour 4 personnes



Apéritif collection



Collection de bouchées chaudes 2

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

Bouchées froides assorties 3

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

Les cuillères assorties 1

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

...



Entrées collection



Marbré de foie gras de canard au Madiran et 4 épices , Chutney de fruits et brioche pur beurre

Ou

La langue Lucullus de Valenciennes sur petite salade du moment

Ou

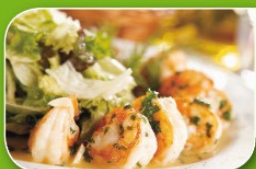


Petits gâteaux de Saint jacques et saumon fumé pommes de terre, crème acidulée aux deux œufs fumés

Ou

Salade de homard aux petits légumes tuile de parmesan et jambon Belota avec supl

Ou



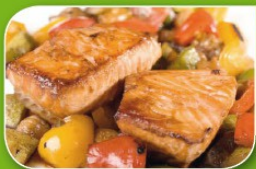
Opéra de Foie Gras de canard , fine gelée de cerise et Medley de salade fine

Ou

Trilogie de saveurs ST Jacques et chorizo belota

Tranché main de saumon écossais

Foie gras igp du sud ouest cuit au nature avec supl



...



Entrées chaudes



Brochette de saint jacques et chorizo crème de citron

Ou

Dos de cabillaud a juste température écumes de tomate basilic



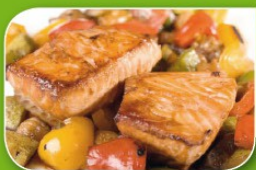
Ou

Le vol au vent de ris de veau ,champignon et crème



Ou

Filet de Saint Pierre sur son risotto printanier et chorizo



Ou

Matelote de Sandre et saumon petits oignons et champignon sauce au riesling



Ou

Ris de veau simplement braisé, carottes et Girolles mijotées ensemble
Et jus de fond de braisage.



Plats collection



Le traditionnel filet de Bœuf a la française sauce porto

Ou

Le fondant de pintadeaux à la normande jus au cidre

Ou

Pavé de veau en cuisson base température sauce parfum de morilles

Et Jambon d aoste 1 crus

Ou

Eventail de Magret de canard du sud ouest sauce aux Cèpes

Ou

Tournedos de filet mignon de porc des hauts de France au lard fumé sauce au pinot noir et poivre de Sichuan

Ou

Porcelet farcies des haut de France

Ou

Carré d agneau au piment d espelette



Légumes a votre choix :

Notre gratin maison ou les rattes du Touquet a la fleur de sel

L écrasé de pommes de terre a la tome de cambrai

Les tomate arleusienne, les flans de légumes ou les tatin d endives de notre terroir ,ou

pot le Parfait de légumes du moment

...



Sorbet collection



Sorbet Russe : citron et vodka

Ou



Sorbet Normand : Pomme et Calvados

Ou

Sorbet poire : alcool de poire cognac



Ou

Sorbet Limoncello liqueur de Limoncello

Ou

Sorbet Fruit de la passion et soho



...



Fromage collection



Tome de Cambrai tiède

Ou

Chèvre chaud

et ses quelques feuilles de la rue verte a cambrai



Ou

Fromage des Provinces de France

salade composée

(Brie, Tome, mimolette, Conté, Maroilles, Tome de Cambrai)



Pains spéciaux de notre Maître Boulanger pour tout le repas



...



Dessert collection



Buffet de desserts A définir ensemble

Pièce montée en choux

Brochette de fraise



Fraisier Génoise nature, crème Tutti-Frutti, fraises, sirop kirsch.

Foret noire Génoise chocolat, crème fouettée légèrement kirschée, griottines, copeaux de chocolat noir.

Le St Honoré Fond de pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, choux vanille caramélisés et crème chantilly



Le Brûlé Génoise pluchée grand marnier, crème pâtissière à l'orange, meringue italienne caramélisée

Royal Chocolat Mousse chocolat noir, praliné feuilleté, dacquoise aux amandes.

Trianon Mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, dacquoise aux amandes.



Joséphine Mousse framboise, mousse cassis, fruits des bois, fine génoise nature.

Maracuja Mousse fruit de la passion, fine génoise nature, mangues, ananas, papayes

Miami Mousse au champagne, cocktail de fruits, dacquoise aux amandes, meringue italienne

Williams Génoise chocolat, mousse chocolat noire, poire williams



Boisson collection



Boisson a discrétion en accord avec les mets

Maison Kressman Bordeaux rouge et blanc

ou

Sainte Croix du Mont Domaine de Labaleye

Pouilly Fumé Domaine Barilot

Château DAVID MEDOC

Eau (bouteille verre), Eau gazeuse , Coca Cola et Jus d'Orange

Bière pression

café



Encas de la nuit tarif sur demande

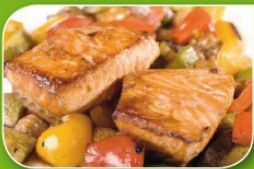
Nous vous proposons quelques encas pour comblé les petits Creus des couche tard

Ardoise de charcuterie , ardoise de fromages , plateau de macaron

...



Prestation annexes



Le matériel

- Cascade de champagne
- Chandelier 5 branches
- Table ronde 8 personnes
- Table ovale 12 à 20 personnes
- Table rectangulaire buffet
- Chaise PVC blanche
- Chaise velours rouge & or
- Housse de chaise taupe/blanche
- Chaise Napoléon III
- Table haute
- Tabouret haut

Divers

- Corbeille de fruits de saison (50 personnes minimum)
- Corbeille de fruits exotiques (50 personnes minimum)
- Animation «glace» au buffet
- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits frais
- Bar à meringue
- Fontaine de chocolat
- Bar à jus de fruit réalisés devant vous avec des fruits frais

