

traiteur • salons • services & réceptions

Saint Jacques

RECEPTION 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

Siret 38840701700028

www.traiteur-saint-jacques.com

Collection Mariage



Un mariage, un traiteur, une expérience "

Comme une évidence, sur un coup de tête ou résultat d'une réflexion bien menée, l'année 2019 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 !

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 28 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 75/120 personnes.

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



Collection Mariage



Vin d'Honneur

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

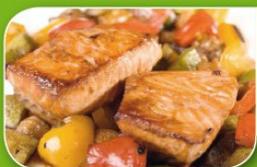
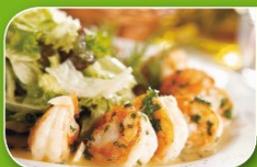
Pain surprise : Jambon d'Aoste , mousse de saumon ...

Mini Navettes : mousse de canard, jambon de parme , rillettes 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 de Loire ou Champagne Duval Leroy, jus d'orange, eaux de dégustation, et Coca Cola.

TARIF VIN d'HONNEUR voir en annexe

Incluant le service sur une base de 3 heures
Montage service et démontage



...

Collection Mariage



COCKTAIL PRESTIGE EN OPTION

Collection de bouchées chaudes

Bouchée homardine, accras Antillais, mini croque au saumon, croustade de 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

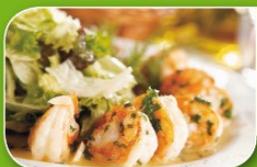
Tiramisu de légumes du soleil au basilic, Bavaroise de jambon fermier, Gambas aux agrumes et mousse de saumon fumé, Espuma de petits pois à la française, Crémeux d'asperge verte et bacon.

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



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'oignons 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 Ch'tits

Tarte aux maroilles et à la tome de Cambrai, les fricadelles et des andouillettes cocktails

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

Huitres fines de Claire ouvertes et prêtes à déguster accompagnées de citron, de vinaigre à l'échalote

Soupe de champagne ou punch



Collection Mariage



Le menu Alliance

Amuses bouches froids et chauds 8 pièces par personne

Nos entrées froides ou chaudes



Foie gras de canard , mesclun fraîcheur au vinaigre de cidre et sésame ou
La Lucullus de valenciennes au foie gras, gelée au sauternes, ou
Saint Jacques autour d'un Risotto au parmesan
Fraicheur de saumon fumé au citron et tartare de légumes , gelée d'eau de tomate au basilic



Nos plats

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 provençale mousseline de carotte au cumin
Pavé de Cabillaud en marinère à l'huile vierge et Chardonnay relevé d'un medley d'Aromates

Sorbet citron vodka



Cote pâturage

Comté fruité, brie et tome de cambrai , fraîcheur du maraicher
Tome de cambrai en pâte Filo , fraîcheur du maraicher

Dessert à votre choix



Grand Buffet de notre chef pâtissier



...

Collection Mariage



Menu Emeraude

Amuses bouches chauds et froids 8 pièces par personne

Nos entrées froides ou chaudes

La terrine de Foie Gras de Canard mariné au Porto, Chutney de Tomate-Figue à la Cardamome
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'Ecosse et tartare aux citron vert blinis a la crème de vodka



Nos Plats Chauds

Jambonnette de pintadeau farce fine au Chambertin ou
Le duo de saumon et crevettes légumes primeurs façon navarin aux crustacés
Médailon de Veau aux Morilles et Vin Jaune
Filet de Bœuf en croûte, Sauce Royale au Foie Gras et Porto, Fricassée de Champignons des Bois,



Sorbet des salons

Cote pâturage

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

Dessert à votre choix

Grand buffet de dessert de notre chef pâtissier



...

Collection Mariage



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 parfum de truffe ou,
Agneau rôti en deux versions 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



Le menu en OR des Salons Saint Jacques

Cocktail dînatoire (8 pièces par personne)
2 verrines tendances, 4 canapés luxes 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 mer (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 âge.



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 cèpes bouchon



...

Collection Mariage



Sorbet

Citron et vodka bison ou le sorbet Mandarine et l'Impériale mandarine



Cote pâturage

Rocamadour rôti a 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



Buffet de desserts A définir ensemble



...

Collection Mariage



Formule Globale: L'organisation de votre Repas

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



-Menu enfant - de 7 /8 ans

Crêpe au jambon ou coquille de saumon ou assiette de saucisson
Escalope de dinde ou Steak haché Pommes de terre au beurre ou pâtes,
Ou Lasagnes du chef ou burger
Dessert coupe de glace



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.



...

Collection desserts



Nos Choix de Desserts :

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

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



Le S^t 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

Salade de fruit frais de saison

Mousse chocolat pana cotta mini crème brûlées



Votre Pièce Montée

Base de 2 choux ou 2 macarons par personne : 4 €

Wedding Cake 6 € la part (en remplacement du dessert de votre menu)

Faux Wedding Cake à partir de 150 euros



...

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.



Entre 50 et 100 personnes = acompte de **1500 €uros**
Plus de 100 personnes = acompte de **2000 €uros**



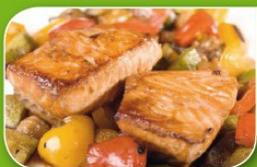
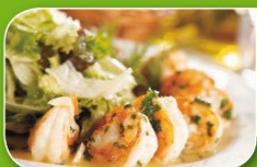
Le repas avec vins en accord avec les mets et bière pression
Le service les boissons soft eaux de dégustation, Soft drinks,
Notre sélection Sainte Croix du Mont, Pouilly fumé et Lussac Saint Emilion mise en bouteille au Château café

Règlement

Un deuxième acompte de 80 % vous sera demandé 45 jours avant la manifestation. • Le solde du montant total de votre devis vous sera demandé 7 jours avant votre réception
Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires



Collection Mariage 2020/2021



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 donnés à 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 demandée pour toutes réceptions

Nettoyage de confettis, pétard ou petit feu d'artifice 200€



...

Collection Mariage



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

Boisson Bordeaux Maison Kresmann rouge et blanc avec boisson soft



...

Collection Mariage



Sélection d'animateurs pour nos salons

Miguel LUIZ	06/11/15/46/24
Arnaud DELSAUX	06/81/64/86/44
XXL ORGANISATION	03/20/59/10/04

Sélection d'hôtel a proximité de nos salons

- Hotel Béatus	03/27/81/45/70
- Hotel ibis	03/27/82/99/88
- Hotel Formule 1	08/91/70/52/07

ATTENTION

*Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la DGSU (service vétérinaire), et la DGCCRF (service de la répression des fraudes), nous obligent à détruire et à jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffé

Allergènes et fabrication

Nos plats sont réalisés dans notre laboratoire utilisant : des céréales contenant du gluten, des graines de sésame, du soja et produits à base de soja, des crustacés, des œufs, des poissons et produits à base de poisson, des fruits à coques, des mollusques, du lait et produits à base de lait, du céleri et produits à base de céleri, de la moutarde et produits à base de moutarde. Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions. Toutefois, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats .

