



Saint Jacques

TRAITEUR • SALONS • SERVICES & RÉCEPTIONS

Rue de Lille - 59554
Neuville-Saint-Rémy (Cambrai)

03 27 81 29 73



traiteur • salons • services & réceptions

Saint Jacques



Vous propose, pour vos réceptions d'entreprise, de familles ou entre amis, ses nouveaux menus à emporter ou en livraison sans prestation de service.

- Choisissez au menu ou à la carte
- Agrémentez d'un cocktail et/ou d'un dessert
- Choisissez la formule qui vous convient et laissez nous cuisiner pour vous.

Oubliez les courses, commandez votre repas selon votre choix, faites vous livrer (voir frais de livraison) ou retirez au **SALON SAINT-JACQUES** (plus de détails en dernière page).

CE CATALOGUE VOUS PROPOSE AUSSI

- la location de vaisselle (que vous rendez rincée)
- la location de chafing dish (bain marie autonome qui fonctionne avec réchaud d'alcool gélifié)
- la location d'étuve, de four et de plaque à induction.

Les cuisiniers de la maison Saint-Jacques choisissent nos produits avec soins et sont toujours à la recherche de nouvelles saveurs, textures et harmonies pour vous faire partager un moment de plaisir gastronomique.

Nous vous souhaitons une agréable dégustation.

Thierry Schryve



Sommaire

- Les mises en boucheP 4 et 5
- Les entrées froidesP 6
- Les plats uniquesP 6
- Les entrées chaudesP 7
- Les plats chaudsP 7
- Les saladesP 8
- Les buffetsP 8 à 11
- Les desserts.....P 12
- Les mignardises Saint JacquesP 13
- Les formulesP 14
- Locations & PrestationsP 15



Les Mises en Bouche

COCKTAIL
LUNCH

LES PAINS SURPRISES

60 pièces

LE TERRE ET MER

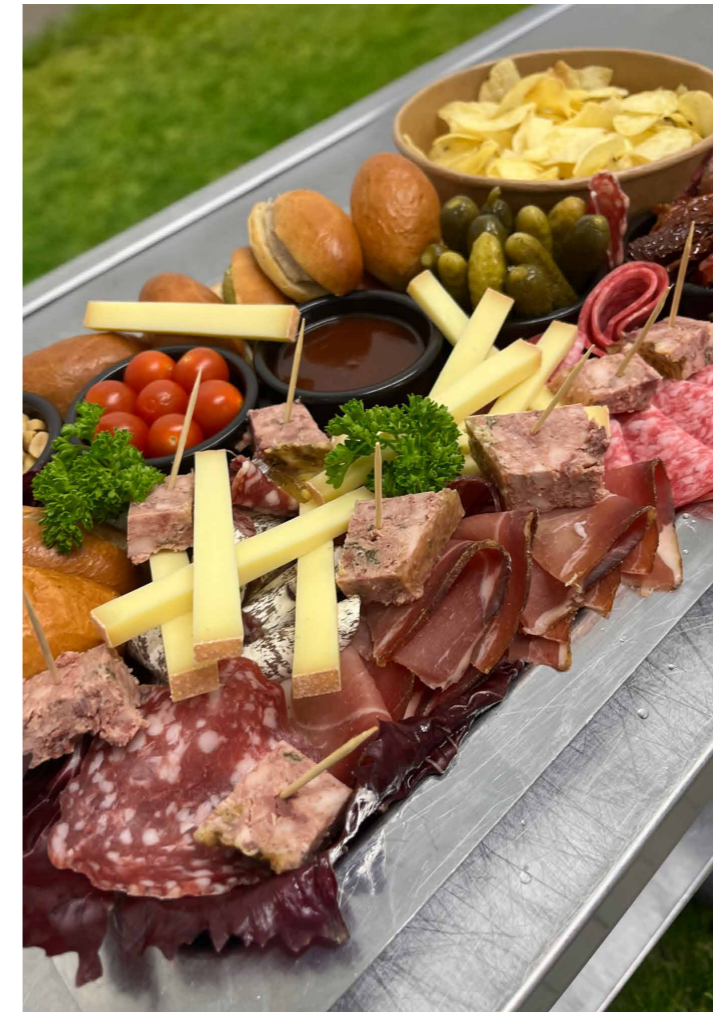
Saumon, fromage, rillettes, jambon cru, mousse de foie.

38,00€

COLLECTION DE CANAPÉS les 15	15,00€
Chorizo - Petit anchois de Collioure - Saumon fumé au sarment de vigne - Jambon speck - Roulade de jambon fromagère - oeuf de lumps - Perchette - Sardine - Oeuf de caille.	
LES MINIS BROCHETTES la pièce	1,20€
Filet de canard, mozzarella - Parme, mozzarella aux épices - Saumon fumé, olive et tomate confite - Roulade de jambon au fromage de chèvre.	
COLLECTION DE VERRINES la pièce	2,10€
Le jambon fermier et tomate confite - Guacamole et thon - Tartare de saumon chantilly - Espuma de petits pois - Cube de foie gras et chutney de tomates.	
COLLECTION DE MINI BURGER la pièce	2,10€
Boeuf bacon tome de cambrai sauce - Filet de poulet bacon tome de cambrai sauce	
LES TARTINES DE CIABATTA la pièce	1,50€
Oeuf mimosa roquette - Mousse de sardine et saumon	
LES MINIS-CLUBS SUR PAIN NORDIQUE la pièce	1,10€
Garniture de poulet à la Mexicaine - Saumon Baltique - Thon à la Catalane.	
LES NAVETTES la pièce	1,10€
Charcuterie ou fromage - Thon, tomate et mayonnaise - Saumon frais concombre, salade - La 100% végétale (tomate, carotte, concombre) - Parfait de foie gras - jambon cru.	
LES WRAPS la pièce	1,10€
Wraps crème cheese salade poulet crudité épices - Wraps crème de tomate salade saumon épices - Wraps crème cheese salade, jambon, fromage.	
COLLECTION DE BOUCHÉES CHAUDES la pièce	1,00€
Mini croque saumon - Mini croque jambon - Mini bouchée à la reine - Pizza Quichette aux lardons - Gougère à la crème - Friand à la viande.	
PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGE PREMIUM	22,00€
PLANCHE OCÉANE	22,00€
Saumon Gravlax, brochette de crevette, wraps saumon, sauce.	
<hr/>	
LE FRAÎCHEUR	38,00€
Mousse de crabe et mousse de crevettes.	
LE CHARCUTIER	35,00€
Terrine de campagne du chef, rillettes, jambon blanc et cru.	
LE PAIN SAUMON FUMÉ AU SARMENT DE VIGNE	45,00€
LE PAIN AU FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY D'ABRICOTS	55,00€

COCKTAIL APÉRITIFS

COCKTAIL 6 PIÈCES	6,80€
2 canapés, 1 brochette, 1 verrine, 2 navettes	
COCKTAIL 8 PIÈCES	9,60€
2 canapés, 1 brochette, 2 verrines, 1 navette, 1 bouchée chaude, 1 mini-club	
COCKTAIL 10 PIÈCES	11,60€
2 canapés, 2 verrines, 2 navettes, 2 brochettes, 1 bouchée chaude, 1 wrap	



AVANT UN REPAS
pour une durée de 30 min à 1 heure, il faut compter de 4 à 12 pièces par personne (exclusivement de pièces salées).

Les Entrées Froides

COQUILLE DE SAUMON FRAIS macédoine, tomate, oeuf, crevette	7,00€
CASCADE DE CHARCUTERIE ET CRUDITÉS carottes, céleri, rémoulade, jambon 1 ^{er} cru, saucisson à l'ail, terrine de campagne	7,00€
SAUMON ENTIER EN BELLEVUE la pièce <i>minimum</i> 10 personnes	11,00€
ANANAS EXOTIQUE crevettes, céleri, crabe et ananas	8,00€
COQUILLE DE CRABE crabe, macédoine, tomate, oeuf	11,00€
LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES langue fumée et foie gras	10,00€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNES 70g	10,00€
OPÉRA DE FOIE GRAS pain d'épice, magret fumé, pommes, foie gras de canard et miroir au porto	11,00€
DEMI-LANGOUSTE PRÉPARÉE PAR LE CHEF	26,00€
ASSIETTE TERRE ET MER foie gras et saumon fumé	18,00€



LÉGUMES AUX CHOIX

3 par personne
identique à
l'ensemble du menu

- Tian de légumes
- Flan de champignons
- Tomate Provençale
- Poêlée de grenailles aux herbes
- Perle du nord braisée au lard
- Pomme Bohémienne
- Moelleux de brocolis
- Gratin Dauphinois
- Ecrasé de pommes de terre aux noisettes

LES ASSIETTES PRESTIGES

LANDAISE magret fumé, foie gras de canard, jambon de Bayonne	16,00€
NORVÉGIENNE saumon fumé et mariné, salade composée, sauce au raifort	16,00€
GOURMANDE foie gras, langue Lucullus, saumon mariné et fumé	18,00€
OPALE médaillon de sole et saumon, tomates aux crevettes, oeuf mimosa	18,00€
FRAÎCHEUR saumon mariné, chair de homard, saumon fumé, tartare de tomate	21,00€



LES PLATS UNIQUES

CARBONNADE FLAMANDE	12,00€
COUSCOUS ROYAL	14,00€
POTÉE À L'ANDOUILLE DE CAMBRAI	16,00€
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE	16,00€
VÉRITABLE CHOUCROUTE ALSACIENNES	14,00€
CASSOULET TOULOUSAIN	14,00€
POT AU FEU ET SON OS À MOELLE	14,00€
PAELLA AUX LANGOUSTINES	16,00€
BLANQUETTE DE VEAU	14,00€
POULE AU POT	14,00€

Les Entrées Chaudes

VÉRITABLE FICELLE PICARDE, RECETTE DE MA GRAND-MÈRE	5,00€
CROUSTADE DE RIS DE VEAU 220g	8,00€
BRIOCHE LANDAISE boudin blanc, gésier, champignons et foie gras	10,00€
COQUILLE SAINT-JACQUES DIEPPOISE	9,00€
ESCALOPE DE RIS DE VEAU ÉTUVÉE DE MORILLES SAUCE VIN JAUNE	16,00€
FILET DE TURBOT DE NOS CÔTES SAUCE HOLLANDAISE	18,00€
NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES ET SON RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN	12,00€



LES PLATS CHAUDS

maximum 4 personnes

JOUE DE PORC DES HAUTS-DE-FRANCE VIGNERONNE	12,00€
JAMBON FERMIER EN CROÛTE SAUCE PORTO ET CHAMPIGNONS DES BOIS	12,00€
CURRY D'AGNEAU RIZ MADRAS	13,00€
FILET MIGNON SAUCE MAROILLES	13,00€
SUPRÊME DE PINTADE À LA NORMANDE	13,00€
SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE À LA NORMANDE	14,00€
JARROTIN D'AGNEAU EN TAJINE	14,00€
MAGRET DE CANARD SAUCE POIVRE	14,00€
CARRÉ DE VEAU SAUCE MORILLES	16,00€
LIEU JAUNE VAPEUR, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX HERBES, JUS DE VIANDE	16,00€
MYSTÈRE AU CONFIT DE CANARD DU PÉRIGORD cuisse de canard confite, purée de pomme de terre	13,00€
OSSO BUCCO À LA MILANAISE, RISOTTO AU PARMESAN	15,00€
LA PIÈCE DE FILET DE BOEUF DE TRADITION BOUCHÈRE FAÇON ROSSINI	17,00€
FILET DE BOEUF EN CROUTE SAUCE FOIE GRAS	17,00€



Les Salades



SALADE MARCO POLO Tagliatelles, jambon, emmental, tomates, mayonnaise.	2,50€
SALADE PIÉMONTAISE Pommes de terre, tomates, cornichons, jambon, oignons, oeufs, mayonnaise.	1,50€
SALADE BERGERETTE Riz, oeufs, ciboulette, thon, crème fraîche, échalote, tabasco.	1,90€
SALADE DE TAGLIATELLE AU SURIMI Tagliatelles, surimi, emmental, tomates, mayonnaise, estragon, sel, poivre.	1,70€
SALADE FRAÎCHEUR Tomates, maïs, carottes, mortadelle, céleri, mozzarella, ciboulette.	1,90€
SALADE MÉRIDIONALE Salade, tomates, oeuf, haricots verts, poivrons, soja, maïs, olives, huile d'olive.	1,80€
SALADE NIÇOISE Haricots verts, poivrons verts et rouges, oignons, ail, tomates, anchois, olives.	1,60€
SALADE VISTA Salade, tomates, mozzarella, anchois, olives, huile d'olive.	2,30€
SALADE BOUCHÈRE Pommes de terre, cervelas, échalotes, vinaigrette.	1,50€
SALADE POULETTE Choux blanc, mimolette, comté, tomates, jambon, vinaigrette.	1,50€
COLESLAW Choux Blanc, carottes, mayonnaise, jus d'orange.	1,50€

Les Buffets

Le Cambresien

16,50€ par personne

LA GRANDE CASCADE DE COCHONAILLE

Salami, rosette, saucisson à l'ail, mortadelle du chef, jambon de Speck

ÉVENTAIL DE NOS TERRINES MAISONS

Terrine de campagne, rillettes, rôti de porc

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES

Tomates et oignons verts, carottes des sables, céleri rémoulade, pommes de terre aux baies roses
Pains coupés, cornichons et sauce mayonnaise

Condiments divers / Desserts : voir liste et suppléments

L'ENTRÉE

Cornet de jambon d'Argenteuil (jambon, asperges, macédoines, décors)

LE DÉGRADÉ DE CHARCUTERIE

Pâté en croûte, mortadelle, rosette de Lyon, saucisson à l'ail

LA FARANDOLE DE CRUDITÉS

Carottes râpées, céleri, betteraves

LA CASCADE DE VIANDES FROIDES

Rôti cuit, poulet rôti aux herbes

LA CASCADE DE SALADES COMPOSÉES 200g par personne

Salade piémontaise, salade de taboulé

Pain et condiments divers / Desserts : voir liste et suppléments

L'ENTRÉE

Tomate cocktail au tartare de thon et ses petits légumes

LE PAPILLON DE CHARCUTERIE

Salami, saucisson sec de Lyon, saucisson à l'ail
Terrine du ch'ti parfumée à la bière de Vaucelle et rillettes de porc recette de grand-mère

LA CASCADE DE CRUDITÉS 200g par personne

Carottes râpées, céleri, betteraves

LA FARANDOLE DE VIANDES FROIDES

Rôti de boeuf aux herbes de Provence, rôti de porc à l'ancienne, potjevleesch de la Maison

LA CASCADE DE SALADES COMPOSÉES 200g par personne

Salade de pommes de terre aux lardons confits, salade vista, salade bouchère

Pain et condiments divers / Desserts : voir liste et suppléments

Le Campagnard

21,00€ par personne



Le Flamand

25,00€ par personne



L'Italian

25,00€ par personne



Le Tendance

27,90€ par personne



LE RUBICUBE AUX PARMES ET COPPA

Carpaccio de saumon
Carpaccio de boeuf aux parmesans
Jambon cru Belmagro, salami italien
Mortadelle, poivrons marinés
Salade de pâtes et salade de taboulé

PLAT CHAUD

Lasagne bolognaise recette du Francisco Paris
Ou Osso bucco de veau milanaise tagliatelles *supplément 3€*
Ou Saltimbocca et risotto au parmesan
(Escalope de veau, pancetta, ricotta)

Pain et condiments divers / Desserts : voir liste et suppléments

LE BUFFET D'ENTRÉE

exemple pour 20 personnes

Filet de saumon en Bellevue et sa graniture
(Tomates, crevettes, oeuf, décoration)

LA FARANDOLE DE SALADES COMPOSÉES

300g par personne

Salade bergerette, salade poulette, salade piémontaise,
salade méridionale, taboulé du sud

LE DÉCLINÉ DE VIANDES ROUGES ET BLANCHES

20 tranches de chaque

Pièce de Boeuf cuit en éventail, rosace de jambon de Vendée,
poulet fermier fine gelée à l'estragon
Rôti de porc, terrine du ch'ti à la bière et rillettes

LA RONDE DES FROMAGES

1kg400 pour 20 personnes

Plateau de tome de Cambrai et brie de Meaux
accompagnés de la salade du maraîcher

Pain et condiments divers / Desserts : voir liste et suppléments

POUR VOTRE APÉRITIF

5 miniatures froides par personne

LE BUFFET D'ENTRÉE

2 entrées par personne au choix

Marbé de volaille et foie gras de canard forestier
Terrine de saumon et dorade aux asperges vertes
Pressée de potchvleesh de la mer parfumée au pouilly fumé
Langue Lucullus sur miroir de gelée au porto

LA CASCADE DE CRUDITÉS ET DE SALADES COMPOSÉES

400g par personne

Rattes du Touquet aux petits lardons, salade Bergerette, salade
fraîcheur, salade poulette, salade Marco Polo, salade vista

LE BUFFET DE VIANDES FROIDES

Jambon à l'os, jambon d'Aoste 1^{er} cru, faux filet en croûte d'herbes,
rôti d'agneau à la broche, mignon de dinde

LE BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

La tome de Cambrai, le Maroilles, le brie de Meaux et le bleu
d'Auvergne, salade verte sélection du maraîcher
Beurre, cornichons, olives, sauce cocktail, sauce mayonnaise

LE BUFFET DU BOULANGER

Épis, marguerite, campagne, couronne

Desserts : voir liste et suppléments

pour accompagner vos buffets

PLATEAU FROMAGES & SALADES

Brie, Tome, Maroilles,
Comté, Bleu d'Auvergne,
beurre

6,00€ par personne



Le Premium

35,00€ par personne



Les Desserts



SALADE DE FRUITS FRAIS

4,50€

FRAISIER Génoise nature, crème Tutti-Frutti, fraises, sirop kirsch. *(selon la saison)*

4,50€

FORÊT NOIRE Génoise chocolat, crème fouettée légèrement kirschée, griottines, copeaux de chocolat noir.

4,50€

LE ST HONORÉ Fond de pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, choux vanille caramélisés et crème chantilly.

4,50€

LE BRÛLÉ Génoise punchée grand marnier, crème pâtissière à l'orange, meringue italienne caramélisée au four.

5,00€

ROYAL CHOCOLAT Mousse chocolat noir, praliné feuilleté, dacquoise aux amandes.

5,00€

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

5,00€

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

5,00€

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

5,00€

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

5,00€

WILLIAMS Génoise chocolat, mousse chocolat noire, poire williams.

5,00€



LES TARTES en 4,6, 8 parts

BERGÈRE AUX PÊCHES Pâte feuilletée, pêche et crème bergère «clafoutis».

4,00€

LA BOURDALOUÉ Pâte sucrée, crème d'amandes et poire williams.

4,00€

LA JOSIANE Pâte feuilletée, oreillons d'abricots et crème pâtissière.

4,00€

AUX FRAISES Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, fraises et pointes de crème pistache. *(selon la saison)*

4,50€

FRAÎCHEUR Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, fruits frais du moment.

4,50€

L'IMPÉRIALE Pâte sucrée, financier aux amandes, ganache chocolat noir et mandarine.

4,50€

PIÈCE MONTÉE

3 CHOUX

6,80€



photos non contractuelles

LES MIGNARDISES

Saint Jacques

COLLECTION DE MIGNARDISES SUCRÉES

1.00€
la pièce

MINI TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

MINI TARTELETTE MANDARINE

MINI TARTELETTE CHOCOLAT NOIR & NOISETTE

MINI MUFFIN CHOCOLAT NOIR & BLANC

MINI ÉCLAIR CHOCOLAT NOIR

MINI BABA AU RHUM

SABLÉ BRETON CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ

PERLE DE COCO

MERVEILLEUX PRALINÉ CRAQUANT

CHOUX VANILLE FRAMBOISE

CHOUX MOKA

SUCETTE GANACHE CHOCOLAT NOIR



photos non contractuelles

Les Formules

CONSEIL POUR RÉCHAUFFER

SAUCE

Vider le contenu dans une casserole et réchauffer à feu doux jusqu'au frémissement (sans bouillir) en remuant de temps à autre. Les sauces plus délicates doivent être réchauffées de préférence au four (120° / 40 minutes).

PLATS CUISINÉS

Garder toujours une protection aluminium et placer le plat dans un four préalablement chauffé selon le tableau ci-dessous. Pour les viandes rôties et les plats, pratiquer quelques petits trous ou une cheminée dans le papier pour éviter la formation de vapeur. Les plats cuisinés en cocotte peuvent être mis directement sur le gaz avec une plaque protectrice ou à même une plaque électrique, en faisant cependant attention de ne pas les laisser bouillir.

POISSONS

- En plat avec sauce Four à 5 : 150° 30 min.
- Entiers en feuilleté Four à 6-7 : 190° 40 min.
- Dans une nage amener à frémissement
- Gratin individuel Four à 7-8 : 160° 20 min.

VIANDES - VOLAILLES - GIBIERS

(arroser avec du jus)

- Sautés, fricassés, volailles découpées : Four à 160° 30 - 40 min.
- Grosses volailles, farcies, découpées : Four à 180° 40 - 50 min.
- Filet de boeuf en croûte : Four à 180° 50 - 60 min.
- Jambon en croûte : Four à 160° 50 - 60 min. (ne pas mettre au micro ondes)
- Gigue de chevreuil : Four à 180° 30 min.
- Autres grosses pièces Four à 150° 60 min.

LÉGUMES

- Petits légumes ou frits en garniture : Four à 150° 10 - 15 min.
- Les purées et gratins : Four à 180° 30 - 35 min.

Une formule originale pour une soirée entre amis



FORMULE
Petit Déj

7,00€
par personne

Mini pain au chocolat - Mini pain au raisin - Mini Croissant / Jus d'orange ultra frais 15 cl / Chocolat chaud / Café - Thé / Eau minérale



FORMULE
Garden Party

14,90€
par personne

FORMULE BARBECUE

Salades composées 300g par personne / 400g de viandes / Salade piémontaise / Taboulé / 1 merguez / 1 saucisse / 1 brochette de volaille / 1 part de ribs

Locations & Prestations

Des produits choisis avec soin par nos cuisiniers, toujours à la recherche de nouvelles saveurs, textures et harmonies pour vous faire partager des moments de plaisir gastronomiques. La maison SAINT-JACQUES met ses années d'expérience à votre service pour vous accompagner lors de vos réceptions.

TABLES ET CHAISES	
Table ronde de 150 cm	12€
Table ronde de 180 cm	17€
Chaise velours rouge	4€
Chaise pvc blanche	2€

LINGE DE TABLE	
Nappe tissu blanche pour table ronde	10€
Serviette tissu blanche	0.90€

MATÉRIEL DE CHAUFFAGE	
Étuve électrique	100€
Chafing dish	10€
Bain marie	10€
Canon à air chaud 400m3/heure	250€
Grille de barbecue	
Plaque à induction	

PORCELAINE EUROPA	
Assiette de table	0,25€
Assiette à dessert	0,25€
Assiette de présentation	0,40€

COUVERT CONTOUR	
Couvert à poisson les 2	0,50€
Couvert viande les 2	0,50€
Cuillère à potage	0,25€
Cuillère à dessert	0,20€

COLLECTION DE VERRE	
Napoli 12/19/24cl la pièce	0,25€
Flûte à champagne 10cl la pièce	0,25€

DIVERS (nous consulter pour les prix)	
Décorations floral	
Pompe à bière 6L/30L	



Conditions de location de vaisselle
Le matériel doit nous être rendu rincé et non lavé. Il doit être remis dans son emballage d'origine rangé et trié, la perte et la casse du matériel sont entièrement à la charge du client

PROFITEZ DE NOS PARTENARIATS POUR VOS ANIMATIONS, DÉCORATIONS FLORALES, ORGANISATION & MATÉRIEL SUPPLÉMENTAIRE ...

LES PRESTATIONS ANNEXES Le dressage des tables ou du buffet - Le service à table - Le débarrassage des tables.

AUTRE PRESTATION Boissons : Apéritif, vin, sodas, eaux, jus de fruits - Tirage de bière (fut de 6L, fut de 30L). Pour un service à table nous prévoyons un(e) serveur/se pour 30 convives Tarifs nous consulter.

Règlement : acompte à la commande, solde à la livraison
Thierry SCHRYVE se réserve le droit de modifier les prix sans préavis

Location du BRASERO avec bois 500€ la journée (livraison dans un rayon de 15km)

