MAISON
JERÔME PERCHE
TRAITEUR

BROCHURE MARIAGE

2024

Nous avons créé Jérôme Perche Traiteur en 2013, avec la volonté de proposer de nouvelles saveurs, de faire découvrir ou redécouvrir le fait maison, mais, le vrai !

Pour Jérôme le fondateur, c'est avant tout une histoire de famille, un amour pour les produits authentiques, de saison avec une touche d'originalité et d'élégance tout en respectant votre budget.

Si vous cherchez un traiteur engagé, une explosion de saveurs pour vos papilles, nous allons bien nous entendre ! Nous sommes avant tout des passionnés ...

La flexibilité et la disponibilité sont nos maître mots afin de vous apporter un service particulier jusqu'au jour J.

La recette est simple : de bons ingrédients, une pincée de folie, une cuillère de passion et beaucoup d'amour.

Jérôme Perche

Chef & Fondateur

Sophie Giraud

Responsable Evènement

Sophie est forte d'une grande expérience dans le milieu évènementiel haut de gamme. Elle a plus de 10 ans d'expérience dans la location de mobilier et art de la table de standing, d'organisation d'évènements privés et professionnels, mais aussi en marketing et communication d'entreprise.

Sophie est le lien entre le client et le chef, elle aime se consacrer à chaque événement comme s'il était unique, elle vous accompagne pleinement dans la réalisation de vos projets.

Elle sera votre interlocutrice privilégiée et saura vous chouchouter à chaque étape de la planification.

Disponible et à l'écoute, avec un grand sens du détail, elle ne laissera jamais rien au hasard pour rendre votre moment magique.

NOS FORMULES

Cocktail Dinatoire

ACCUEIL INVITÉS

Citronnade
Sodas
Gourmandise

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

12 Pièces Cocktail
1 Animation Culinaire

REPAS

4 Animations Culinaires
& Accompagnements

FROMAGE AU BUFFET

Salade Verte
Pain aux Céréales

DESSERT AU BUFFET

Pièce Montée de Choux
Assortiments des Desserts
1 Animation Sucrée
Corbeille de Fruits

Buffet Assis

ACCUEIL INVITÉS

Citronnade
Sodas
Gourmandise

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

12 Pièces Cocktail
2 Animations Culinaires

REPAS AU BUFFET

2 Plats Mijotés
2 Animations Culinaires
2 Accompagnements

FROMAGE AU BUFFET

Salade Verte
Pain aux Céréales

DESSERT AU BUFFET

Pièce Montée de Choux
Assortiments des Desserts
Corbeille de Fruits

Repas à l'assiette

ACCUEIL INVITÉS

Citronnade
Sodas
Gourmandise

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

12 Pièces Cocktail
2 Animations Culinaires

REPAS À L'ASSIETTE

Entrée
Plat Servi à l'Assiette

ARDOISE DE FROMAGES

Salade Verte
Pain aux Céréales

DESSERT AU BUFFET

Pièce Montée de Choux
Assortiments des Desserts
Corbeille de Fruits

Repas à Partager

ACCUEIL INVITÉS

Citronnade
Sodas
Gourmandise

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

12 Pièces Cocktail
2 Animations Culinaires

REPAS À PARTAGER

Plat Viande ou Poisson à Partager
Accompganements Servi à l'Assiette

ARDOISE DE FROMAGES

Salade Verte
Pain aux Céréales

DESSERT AU BUFFET

Pièce Montée de Choux
Assortiments des Desserts
Corbeille de Fruits

ACCUEIL RAFRAÎCHISSAN T

Boissons Sodas
(Coca-Cola, jus de fruits, multifruits)
+
Citronnade
+
1 choix à faire parmi les propositions ci-dessous

Pièce Sucrés

Mini cakes citron ou pépites de chocolat
Cookies
Mini donut's nature
Mini beignets au chocolat
Carrot Cake

Pièce Salée

Mini cakes chorizo et basilic
Mini croque-monsieur
Mini pain bagnat
Mini club sandwich

PIÈCES COCKTAIL

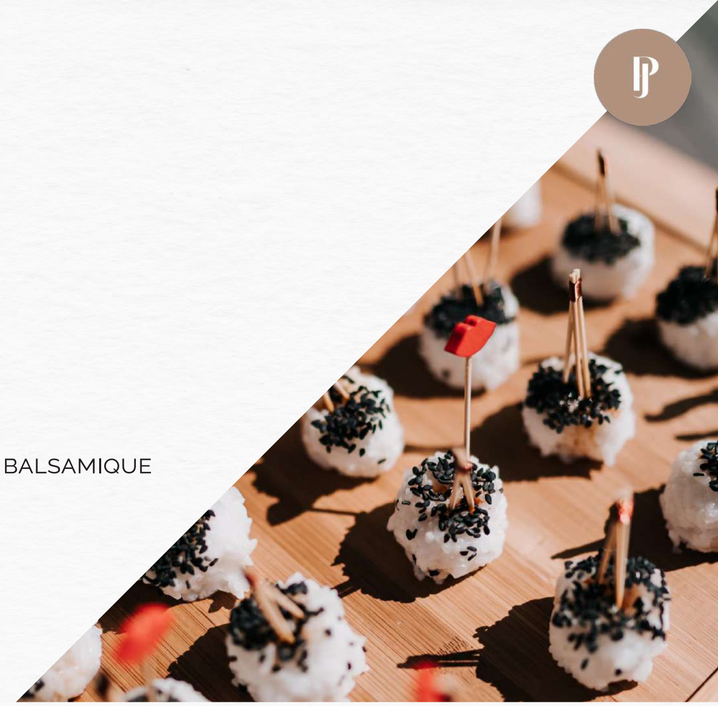
12 pièces par personne

Pièces Fraicheur

Ceviche de Gambas
Moelleux écrevisses
Saint Jacques Passion
Mini cannelloni de saumon
Quenelles de cabillaud façon aïoli

Pièces Evasion

Tagliatelle de courgettes melon ou poire sirop de balsamique (selon saison)
Sucette tomates cerise et son espuma de basilic
Sablé parmesan fini à la minute façon animation
Rouleau de printemps végé
Mini oeuf mimosa à la fleur de caviar
Sucette bufala et son sirop de tomates
Soupe de poisson & sa rouille



Pièces Gourmande

Croque Tonton à la truffe noire
Sucette foie gras et sa gelée de pomme sur son pain d'épice
Mini cheeseburger maison
Mini polenta de jambon porc noir

VIN D'HONNEUR — ANIMATIONS CULINAIRES

ANIMATION BROUILLADE D'ŒUF À LA TRUFFE

Préparation minute d'une brouillade d'œuf accompagnée d'une brisure de truffes maison.

ANIMATION ITALIENNE

Gnocchi ou risotto dans sa meule de parmesan et crème de Truffes , accompagnés de tagliatelles de légumes.

ANIMATION POISSONS À LA PLANCHA

Rouget, St Pierre, Daurade, Lotte, avec ses sauces au pesto, citron, aïoli, accompagné de son riz safrané.

ANIMATION GRILLADES - 2 VIANDES AU CHOIX (+ 3€/4€ SELON CHOIX)

(+4€ si côte de boeuf uniquement / +3€ si côte de boeuf & autre choix viande / pas de supplémentsi choix pièce de boeuf)

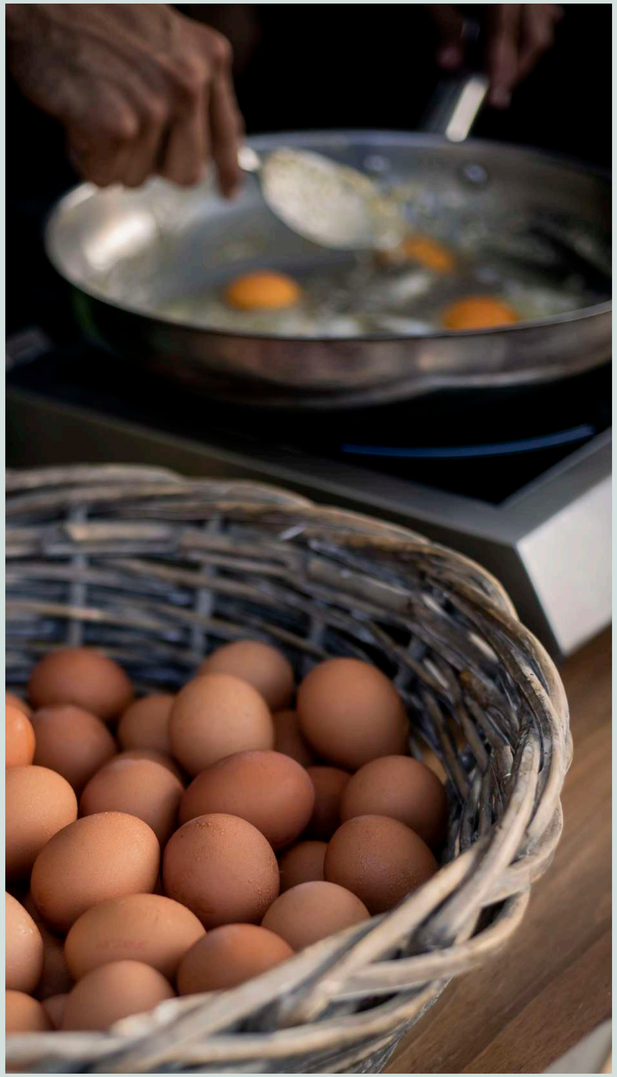
Côtes de boeuf, filet d'agneau, porc noir, magret de canard accompagné d'un écrasé de pomme de terre maison au sel de Truffe et sa poêlée de légumes ail/persil.

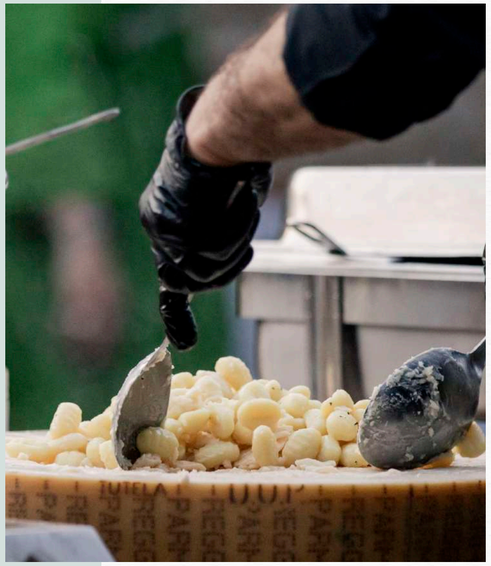
ANIMATION QUEUE DE LANGOUSTINE (PRIX SUR DEMANDE)

Grillée à la plancha & son beurre à l'ail.

ANIMATION JAMBON PORC NOIR DE BIGORRE

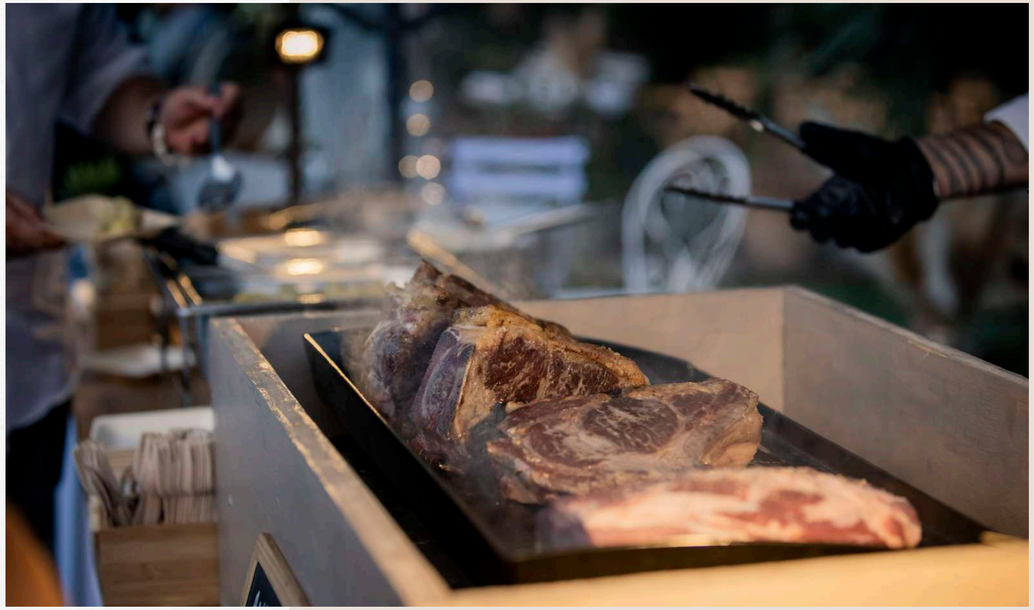
Découpe minute d'un jambon sec porc noir de Bigorre. (+750€ - Nous vous laissons le jambon après réception)





Les accompagnements des animations sont inclus uniquement pour la formule cocktail dinatoire.

VIN D'HONNEUR — ANIMATIONS CULINAIRES



ANIMATION BRIOCHE PAIN PERDU À LA TRUFFE ET CHÈVRE DE PROVENCE (+ 4€)

Brioche perdue cuite minute avec sa brisure de Truffe maison et son chèvre de Provence Flambée

ANIMATION CEVICHE

Préparation minute de ceviche de thon.

ANIMATION PLANCHA DE POULPES ET SUPIONS

Préparation minute de Poulpes et supions à l'ail et persil.

ANIMATION AÏOLI

Véritable Aïoli : oeuf, Gambas, morue dessalée, poulpes, haricots verts, choux romanesco, aïoli, carottes, betteraves.

ANIMATION FUMOIR

Thon et/ou Veau fumé devant les convives

ANIMATION TOMATE MOZZA

Comme au marché, un assortiment de 4 variétés de tomates et 4 variétés de mozzarella, avec ses huiles d'olives.

ANIMATION PROVENCE (+ 2€)

Soupe de poissons, tartare de daurade royale , tomates confites, moule au safran de Provence, poulpe mariné ail/persil.

Les accompagnements des animations sont inclus uniquement pour la formule cocktail dinatoire.

VIN D'HONNEUR — ANIMATIONS CULINAIRES

ANIMATION BROUILLADE D'OEUF À LA FLEUR DE CAVIAR (+ 4€)

Brouillade d'oeuf préparée minute devant vos convives accompagnée de fleur de caviar.

ANIMATION CHARCUTERIES

Préparation minute à la trancheuse et en chiffonade de différentes variétés de charcuteries :
Mortadelle, rosette, coppa, chorizo, San Daniele.

ANIMATION TARTARE DE BOEUF POELÉ

Préparation minute de vos tartares : viande hâché, câpres, échalote, Worcestershire, jaune d'oeuf agrémenté au choix : Tomates confites, fromage de chèvre, bleu, fromage raclette. Accompagné de salade verte et frites maison.

ANIMATION BRETONNE

Préparation de vos crêpes devant vos convives : jambon, emmental, champignons.

ANIMATION ST JACQUES ET FOIE GRAS POÊLÉ (+ 4€)

St Jacques avec sa fondue de poireaux et foie gras poêlé préparé minute devant vos convives, accompagné de ses pains et son confits d'oignons.

ANIMATION FRITURES

Préparation en fritures de Joels, poulpes, gambas, accompagnés d'une mayonnaise maison et de citron.

ANIMATION CUISSES DE GRENOUILLES ET ESCARGOTS

Préparation minute de cuisses de grenouille frit à l'ail et au persil.
Poêlée d'escargots accompagné d'un beurre maître d'hôtel et de son pain croustillant.

Les accompagnement s des animations sont inclus uniquement pour la formule cock tai l dinatoire.

VIN D'HONNEUR — ANIMATIONS CULINAIRES

ANIMATION COQUILLAGES (PRIX SUR DEMANDE, SEL-

Huitres, moules, bulots, crevettes accompagnés de citron et d'une mayonnaise maison.

ANIMATION ASIATIQUE

Nems, samoussas avec sa sauce soja, accompagnés de légumes croquants et de nouilles préparés au wok.

ANIMATION KHEBAB

Préparation minute de mini khebab : viande, oignons , tomate, salade et sa sauce blanche.

ANIMATION WOK

Nouilles + légumes - crevettes ou volaille et sauce (soja, nem, huître, cacahuète)

ANIMATION SALADE

Salade verte, maïs, concombre, tomates, thon, olives noire, anchois, oeuf dur, croûtons, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigre de framboise, vinaigre de mangue, copeaux de parmesan, feta, tomates confites.

ANIMATION SAUMON

Saumon Fumé Label Rouge, accompagné de fromage frais , crème fraiche Isigny à la ciboulette, pain Blinis, pain brioché, pain de mie.

Les accompagnements des animations sont inclus uniquement pour la formule cocktail dinatoire.

LES BOISSONS

ACCUEIL DE VOS INVITÉS

Citronnade
Jus de Fruits
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro
Ice Tea

VIN D'HONNEUR

Sodas + Bières (25cl Heineken, 1 par personne)
Un choix à faire parmi la sélection (2 verres/personne) :
Punch, ou Spritz ou Soupe de Champagne en Bonbonne
Eau Plate, Eau Gazeuse
Glaçons

REPAS

Eau Plate, Eau Gazeuse en Verre
Sodas (Servis au Buffet à la demande)
Glaçons

DESSERT ET FIN DE SOIRÉE

Café (Machine Lavazza) + Thé
Eau Plate , Eau Gazeuse
Servi jusqu'à notre fin de service à 2h45

NOUS NE PRENONS PAS DE DROIT DE BOUCHON SUR L'ENSEMBLE DE VOS BOISSONS.

COCKTAIL DINATOIRE

ACCUEIL DES INVITÉS

Gourmandises Sucrées ou Salées

VIN D'HONNEUR

12 Pièces par Personne

1 Animation Culinaire Salée

REPAS

4 Animations Culinaires Salées

Accompagnements

BUFFET FROMAGE

Assortiment de fromages au lait cru affinés sélectionné par le chef.

DESSERT

Pièce Montée de Choux

Buffet des Desserts

1 Animation Culinaire Sucrée

Corbeille de Fruits

Les Boissons

Citronnade

Coca-Cola

Jus de Fruits (Pomme, Orange, Multifruit)

1 Choix d'alcool au Vin d'Honneur

Bières 25cl Heineken (1 par personne)

Evian et Badoit (Bouteilles en Verre)

Café et Thé (Expresso)

BUFFET ASSIS

ACCUEIL DES INVITÉS

Gourmandises Sucrées ou Salées

VIN D'HONNEUR

12 Pièces par Personne

2 Animations Culinaires Salée

REPAS : SERVI AU BUFFET

2 Animations Culinaires

2 Plats Cuisinés

-dont 1 Viande: Sauté d'Agneau aux Olives

Fricassée de veau aux champignons

-dont 1 Poisson: St Jacques et fondue de poireaux, Lotte et fruits de mer façon armoricaine

2 Accompagnements

-dont 1 Féculent: Gratin aux Morilles, Risotto aux Petits Légumes, Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe

- dont 1 Légume : Mini Légumes Sautés, Mini Farcis, Fagot de Légumes Haricots Verts & Oignons

Les Boissons

Citronnade

Coca-Cola

Jus de Fruits (Pomme, Orange, Multifruit)

1 Choix d'alcool au Vin d'Honneur

Bières 25cl Heineken (1 par personne)

Evian et Badoit (Bouteilles en Verre)

Café et Thé (Expresso)

BUFFET FROMAGE

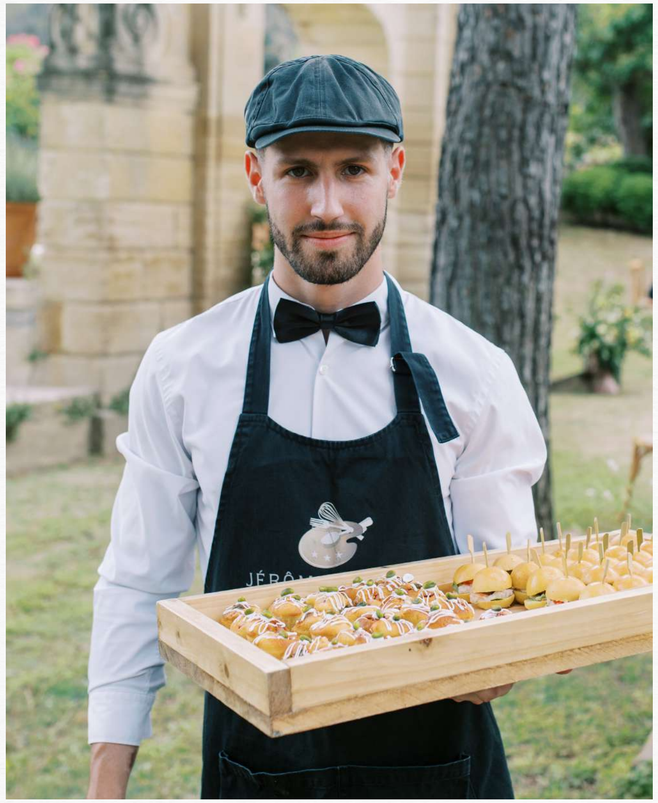
Assortiment de fromages au lait cru affinés sélectionné par le chef.

DESSERT

Pièce Montée de Choux

Buffet des Desserts

Corbeille de Fruits



M&M

JIMMY CHOO
LONDON
JIMMY CHOO
LONDON

REPAS À L'ASSIETTE — AMOUR

ACCUEIL DES INVITÉS

Gourmandises Sucrées ou Salées

REPAS

1 ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de Saint Jacques & son coulis de mangue émulsion basilic, fleur de sel noir (+3€)

Jambon porc noir Français, tagliatelles de courgettes au balsamique, espuma de chèvre.

Tartare de thon au sésame façon ceviche, canneloni de crabe et crème de Conté.

VIN D'HONNEUR

12 Pièces par Personne

2 Animation Culinaire Salée

1 PLAT AU CHOIX

Longe de cochon noir de Bigorre, mousseline de navet à la truffe et sa réduction de jus de Xérès.

Coeur de côte de veau en 2 cuisson, échalote en chemise, mousseline de petits pois, jus corsé.

Filet de Saint-Pierre au figatelli, risotto au basilic et ses petits légumes.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes.
Le chef les sélectionne en fonction de la saisonnalité et de leur qualité.

ARDOISE DE FROMAGE

Assortiment de fromages au lait cru affinés sélectionné par le chef.

DESSERT

Pièce Montée de Choux

Buffet des Desserts

Corbeille de Fruits

Les Boissons

Citronnade

Coca-Cola

Jus de Fruits (Pomme, Orange, Multifruit)

1 Choix d'alcool au Vin d'Honneur

Bières 25cl Heineken (1 par personne)

Evian et Badoit (Bouteilles en Verre)

Café et Thé (Expresso)

REPAS À L'ASSIETTE — PASSION

ACCUEIL DES INVITÉS

Gourmandises Sucrées ou Salées

REPAS

1 ENTRÉE AU CHOIX

Queue de langouste, crème de parmesan et son émulsion de Yuzu. (+ 6€)

Queue de Homard juste saisi accompagné de son jus exotique et ses jeunes pousses. (+4€)

Poulpes et Supions à l'ail façon Aïoli revisité.

Oeuf mollet au corail d'oursin, dans son velouté de courgettes et ses éclats de parmesan affiné.

(supplément 12€/pers en remplacement de l'oursin par du caviar)

VIN D'HONNEUR

12 Pièces par Personne

2 Animation Culinaire Salée

1 PLAT AU CHOIX

Filet de turbo et chiffonade de porc noir, crème de champignons frais et sa mousseline de courgette fumée. (+5€)

Médaillon de magret de canard farci au foie gras, julienne croquante, et délice d'asperge. (+6€)

Filet de veau et sa réduction de vin de Bandol, écrasé de pomme de terre à la truffe et petits légumes.

Agneau laiton en deux cuissons, confit et juste saisi, mousseline façon Robuchon, jus corsé miel, citron et romarin.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes.
Le chef les sélectionne en fonction de la saisonnalité et de leur qualité.

ARDOISE DE FROMAGE

Assortiment de fromages au lait cru affinés sélectionné par le chef.

DESSERT

Pièce Montée de Choux

Buffet des Desserts

Corbeille de Fruits

Les Boissons

Citronnade

Coca-Cola

Jus de Fruits (Pomme, Orange, Multifruit)

1 Choix d'alcool au Vin d'Honneur

Bières 25cl Heineken (1 par personne)

Evian et Badoit (Bouteilles en Verre)

Café et Thé (Expresso)

REPAS ASSIS — À PARTAGER

ACCUEIL DES INVITÉS

Gourmandises Sucrées ou Salées

REPAS

1 PLAT AU CHOIX
Servi en plat

Noix de veau de lait confite aux oignons grelots.

Pièce de boeuf Aubrac braisé et sa sauce grand veneur.

Echine de cochon noir rôtie et sa réduction de Xérès.

Gigot Laiton d'Aveyron au romarin, miel et citron.

VIN D'HONNEUR

12 Pièces par Personne

2 Animation Culinaire Salée

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Servi à l'assiette

Mousseline de choux-fleurs à la Truffe, chutney d'échalote, jus de betterave.

Quenelle de pomme de terre crémeuse.

Risotto aux cèpes et tagliatelles de courgettes.

Risotto au basilic et ses petits légumes espuma d'agrumes.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes.
Le chef les sélectionne en fonction de la saisonnalité et de leur qualité

ARDOISE DE FROMAGE

Assortiment de fromages au lait cru affinés sélectionné par le chef.

DESSERT

Pièce Montée de Choux

Buffet des Desserts

Corbeille de Fruits

Les Boissons

Citronnade

Coca-Cola

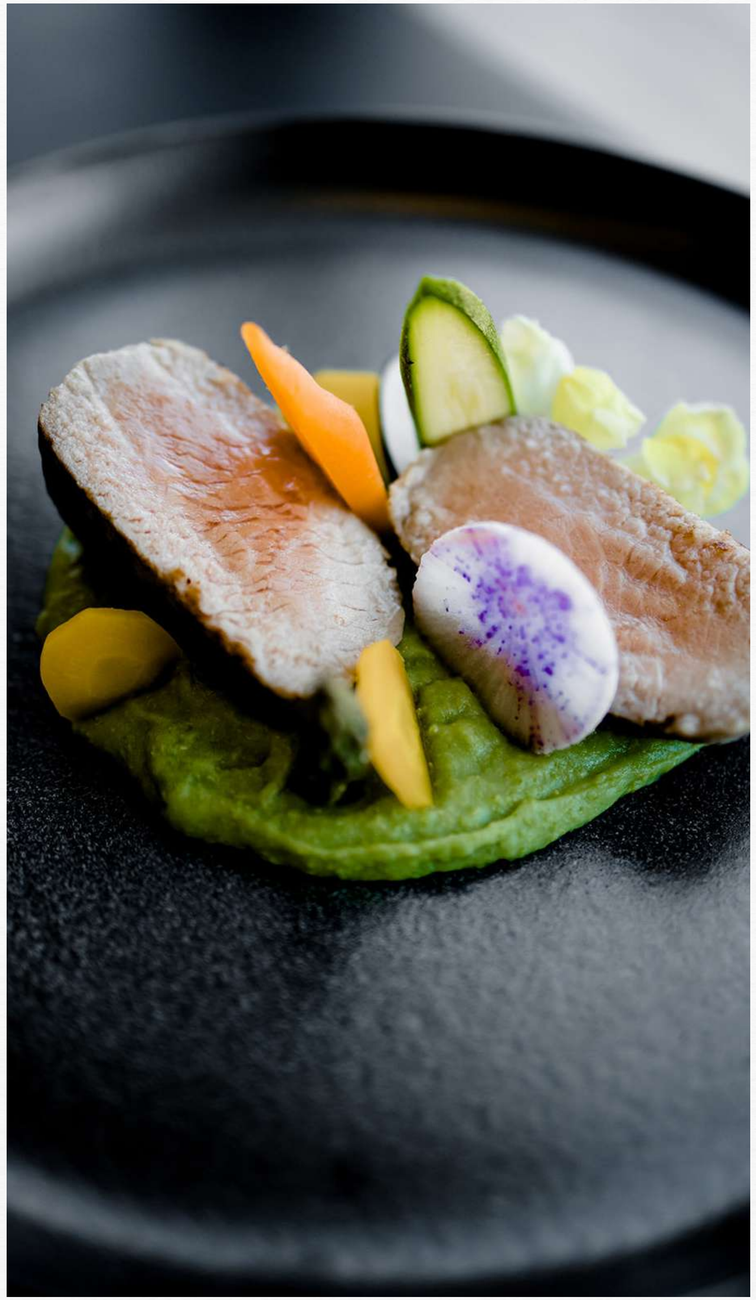
Jus de Fruits (Pomme, Orange, Multifruit)

1 Choix d'alcool au Vin d'Honneur

Bières 25cl Heineken (1 par personne)

Evian et Badoit (Bouteilles en Verre)

Café et Thé (Expresso)



LE FROMAGE

ARDOISE DE FROMAGE

Servi au buffet en formule cocktail dinatoire et buffet assis.

Servi au centre de la table en formule repas assis

ASSORTIMENT DE FROMAGES AU LAIT CRU AFFINÉS SÉLECTIONNÉ PAR LE CHEF.

Brie de Meaux, chèvre fermier, comté, Ossau-Iraty..

Confiture, salade verte au balsamique et pain aux céréales

NOUS NE PRENONS PAS DE DROIT DE BOUCHON SUR L'ENSEMBLE DE VOS BOISSONS.

LE DESSERT

PIÈCE MONTÉE

2 choux vanille (par personne)

+

BUFFETDEDESSERTS

Smoothie (fruits de saison)

Mignardises:
- Mini biscuit financier mousse noisette
- Mini tartelette ananas/noix de coco
- Mini sucette pomme-framboise
- Mini tarte citron meringuée
- Cannelé

Tartes et Entremets (chocolat, fruits),
Corbeille de fruits.

DESSERT - ANIMATIONS CULINAIRES SUCRÉES

ANIMATION CRÊPES ET PAIN PERDU

Crêpes, pain perdu, sucre vergeoise, confiture de Fraise et Abricot, pâte à tartiner, chantilly.

ANIMATION TIRAMISU

Mascarpone aux oeufs, spéculos, boudoir, Nutella, fraise, framboise.

ANIMATION TARTELETTE

Fond de tarte sablée, crème pâtissière, meringue à l'Italienne, pomme, fraise, framboise, chantilly.

ANIMATION SMOOTHIE

Préparation minute de votre smoothie avec des fruits de saison :
Melon, pêche, pomme, mangue, poire, fraise, framboise,pastèque, abricot.

ANIMATION POMMES D'AMOUR

Préparation minutes de pommes d'amour avec en accompagnement différents toppings.

INCLUS DANS LA FORMULE COCKTAIL DINATOIRE - EN AJOUT DU BUFFET DESSERT POUR LA FORMULE REPAS ASSIS, REPAS À PARTAGER ET BUFFET ASSIS - 5€ PAR PERSONNE - MINIMUM 30 PERSONNES

DESSERT - ANIMATIONS CULINAIRES SUCRÉES

ANIMATION PANINI NUTELLA

Pate à tartiner chocolat , Nutella, Caramel beurre salé , cacao noisette, pain à panini.

ANIMATION DETOX

Préparation minute dans un blender, eau minérale St Georges, citron, blanc en neige, romarin, basilic, concombre,pruneaux.

ANIMATION GOURMANDISE

Donut's, ccokies, muffins, brownies accompagnés de différents toppings.

ANIMATION FONTAINE DE CHOCOLAT

Avec brochettes de fruits selon saison, topping & chamallows

ANIMATION GAUFRES

Confiture, sucre, caramel, toppings (+2€)

ANIMATION BOWLS

Fromage frais et Yaourts accompagnés : Fruits frais de saison : fraise, framboise, pêche, pomme, banane,céréales, muesli.

INCLUS DANS LA FORMULE COCKTAIL DINATOIRE - EN AJOUT DU BUFFET DESSERT POUR LA FORMULE REPAS ASSIS, REPAS À PARTAGER ET BUFFET ASSIS - 5€ PAR PERSONNE - MINIMUM 30 PERSONNES

CARTE DE FIN DE SOIRÉE

À PART IR DE 1 H 30 DU MAT IN - EN OPT ION - 4€ PAR PERSONNE

BUFFET DES GLACES (COUPE OU CORNET)

GLACES (2 choix à faire) : Vanille, chocolat, pistache, fraise, stracciatella, café
SORBETS (2 choix à faire) : Citron, pomme, fraise, framboise.
TOPPINGS EN ACCOMPAGNEMENT

BUFFETS CREPES SUCREES

Sucre et sucre glace , Nutella, Confiture Bonne maman, Vergeoise Blonde
ACCOMPAGNEMENTS: Éclats de noisettes caramélisées, miettes de spéculos, copeaux de chocolat, caramel, coulis de chocolat.

BUFFET DE CHARCUTERIE

Jambon blanc, Rosette, Jambon sec, Terrine de campagne, Rillettes d'oie, Mortadelle
ACCOMPAGNEMENTS: Beurre, cornichons, mayonnaise, moutarde, pain de campagne, baguette.

BUFFET POMMES D'AMOUR

Présentation au buffet de pommes d'amour avec différents accompganements.

BUFFET SNACKING

Mini croques-monsieur, mini burger maison, mini Hot-dog maison.

BUFFET POP CORN SALÉ /SUCRÉ

Pop corn sucré/salé, coulis sucrés.

BUFFET SOUPE À L'OIGNON

Soupe à l'oignon avec croutons et gruyère.

BAR & OPEN BAR

BAR À COCKTAIL

MIN 40 PERS.
10€/pers pour le vin d'honneur (3h du matin)
20 €/pers tout au long de la soirée

2 Cocktails au choix: Mojito, Caïpirinha, Margarita, Piña Colada, Gin Tonic, Blue Lagoon, Vodka Martini.

BAR À VIN & CHAMPAGNE

Prix : nous consulter selon le vin choisi (vin rouge, blanc ou rosé)

CHAMPAGNEAUVIND'HONNEUROUAUDESSERT

12€/pers - 1 Bouteille pour 3 personnes - Sélection: Tissier Brut

BAR À ALCOOLS FIN DE SOIRÉE

MIN 40 PERS. - 1h00 à 3h00
10€/pers : Rhum, Jet 27, Limoncello, Cognac

OPEN BAR TOUTE LA SOIRÉE

32€/pers - Pastis, Whisky, Vodka, Rhum, Gin, Jet 27, Limoncello, Cognac, Martini, Prosecco, Domaine Saint-André de Figuière : vin rouge, rosé, blanc (1 bouteille pour 3personnes)
+
2 cocktails au choix : Mojito, Caïpirinha, Margarita, Piña Colada, Gin Tonic, Blue Lagoon, Vodka Martini.

NOUS NE PRENONS PAS DE DROI T DE BOUCHON. SI VOUS SOUHAI T E Z FOURNIR VOS BOISSONS, UN SUPPL ÉMENT PEUT Ê TRE AJOUT É SE LON VOS BESOINS EN VERRES.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

BAR ET OPEN BAR - NOS CREATIONS...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

QUEEN MARY

Sucre de canne, citron vert, Cointreaux, Whisky, Perrier

LE CAMILLE

Menthe fraiche, sirop de sureau, prosecco, alcool de violettes, pensées

L'AMOUREUX

Champagne, violette, alcool de rose, sirop de fraise, citron vert

LE PROVENCAL

Gin Tonic, gingembre, romarin, poire, tomate Cerise, sucre de Canne

LE JÉRÔME

Whisky, citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraiche, glace pilée

Tarifs

MIN 40 PERS.

25€/personne pour toute la soirée

12€/personne au vin d'honneur

15€/personne à partir de minuit

BAR ET OPEN BAR - NOS CREATIONS SANS ALCOOL ...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
NOS COCKTAILS SONT ACCOMPAGNÉS DE FLEURS COMESTIBLE

LE CARPRENTRAS

Jus de fraise, basilic, limonade

LE STRAWBERRIES

Menthe fraiche, citron vert, fraise, sucre de canne, limonade

L'INTEMPOREL VIRGIN MOJITO

Menthe fraiche, cassonade , Angustura, citron vert, Perrier

L'EXOTIQUE

Pamplemousse, sirop de melon, jus de passion, limonade

APPLE ROSE

Sirop de framboise, jus de pomme, Schweppes, jus de citron

LIMONE ROUGE

Perrier, sucre de canne, framboise, citron vert, Menthe fraiche

Tarifs

MIN 40 PERS.

20€/personne pour toute la soirée

12€/personne au vin d'honneur

10€/personne à partir de minuit

LE SERVICE & MOBILIER INCLUS

MOBILIER

1 mange debout pour 30 personnes au vin d'honneur

Buffet traiteur avec nappage blanc et planche en bois

Seau à glace

Décoration des buffets

PERSONNEL

Le service (1 serveur pour 20 pers)

Le personnel de cuisine (1 cuisinier pour 40 pers)

1 officier à partir de 100 personnes

1 Maître d'hôtel

Vacation de 18H30 (accueil citronnade) à 4H00 (départ des équipes)

Une reponsable événement qui sera présente de votre première demande de devis au jour J.

LES OPTIONS

TRANSPORT

2 CAMIONS SONT NECESSAIRES PAR DÉPLACEMENT, UN POUR LA MARCHANDISE ET UN POUR LE MATÉRIEL.

Moins de 20 km = Offert

20 - 50 km = 300€

50 - 80 km = 600€

80 - 120 km = 900€

120 - 160 km = 1200€

160 - 200 km = 1400€

+200km = Sur devis

ART DE LA TABLE (SUR DEMANDE)

EN OPTION - L'ART DE LA TABLE N'EST PAS INCLUSE DANS NOS FORMULES - QUELQUES EXEMPLES CI-DESSOUS

EXTRAS

Animations culinaires supplémentaires : entre 8€ et 12€/pers

Horaire supplémentaires :
40€ TTC par serveur et par heure

Verrerie spécifique pour les alcools de fin de soirée: 1€ le verre

Carte des vins et alcools de fin de soirée

Evacuation des détritus & déchets offert

LES MENUS ENFANTS & PRESTATAIRES

MENU ENFANT (2 - 12 ANS)

Buffet

MIN. 10 ENFANTS - 18€/PERS

Mini croque-monsieurs
Mini hamburgers
Quiches
Pizza
Mini Club Sandwichs
Mini Hot Dog
Mini muffins
Corbeille de bonbons
Eau plate
Coca Cola

Repas Assis

22€/PERS

Feuilleté au fromage
ou
Crevettes Mayonnaise

Lasagnes Maison au Boeuf Aubrac
ou
Hamburger Maison Steack Aubrac

Moelleux au Chocolat
ou
Eclair au Chocolat

Corbeille de bonbons

Eau plate, Coco-Cola

MENU PRESTATAIRES

25€/PERS

Entrée des Mariés

Plat Chaud des Mariés

Mignardises

BRUNCH

NOTRE BRUNCH PROPOSE UNE VACATION DE 6H AVEC LE SERVICE COMPRIS. ART DE LA TABLE : SERVICE VAISSELLE COMPLET. - MINIMUM 50 PERSONNES - 50€ PAR PERSONNE

Mini viennoiseries

Pains au chocolat, Croissants, Choco-suisses

Toasts grillés

Pain perdu, Pancakes, Muffins au chocolat)

Confiture de fraises et abricots, beurre, pâte à tartiner, pain

Salade de fruits frais de saison

Œufs durs ou œufs au plat cuits à la demande

Charcuterie

Jambon blanc, Jambon sec, Terrine de campagne,

Chipolatas natures et aux herbes, merguez en grillade sur place

Saumon fumé

Viande

Rôti de porc, Pavé de poulet

Salades

Penne à l'italienne, Légumes du soleil, Tomates mozzarella

Plateau de fromages

Saint-Nectaire fermier, Comté, Camembert au lait cru & salade verte

Tartes aux fruits de saison

Les Boissons

Café et Thé (Expresso),
Jus de fruits, Eau Plate, Eau Gazeuse, Coca-Cola,
Coca-Cola Zero, Citronnade

MAISON JÉRÔME PERCHE

296 Avenue du 11 Novembre
83150 Bandol

06 07 84 66 45
04 94 74 48 29

sophie@tjp-traiteur.com