MAISON
JERÔME PERCHE
TRAITEUR

BROCHURE ÉVÈNEMEMENTS PRIVÉS

2023/2024

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.

PIÈCES COCKTAIL

A partir de 15 personnes - Pas de Choix à Faire - Matériel Biodégradable - Sans Service - En Livraison

Apéritif

10 pièces par personne

Croque Tonton à la Truffe

Mini Cheeseburger Maison

Sucette tomates cerises et son espuma de basilic

Rouleau de Printemps Végé

Tartare d'écrevisses aux Agrumes

Sucette de Buffala et son sirop de Tomates

Mini Cannelloni de Saumon

Quenelle de Cabillaud Façon Aïoli

Ceviche de Gambas

Sucette Foie Gras et sa Gelée de pomme sur son Pain d'épice

Apéritif Dinatoire

18 pièces par personne (14 pièces salées et 4 pièces sucrées)

Croque Tonton à la Truffe

Mini Cheeseburger Maison

Sucette tomates cerises et son espuma de basilic

Rouleau de Printemps Végé

Tartare d'écrevisses aux Agrumes

Sucette de Buffala et son sirop de Tomates

Mini Cannelloni de Saumon

Quenelle de Cabillaud Façon Aïoli

Ceviche de Gambas

Sucette Foie Gras et sa Gelée de pomme sur son Pain d'épice

Moelleux Ecrevisse

Saint Jacques Passion

Mini Polenta au Jambon de Porc Noir

Pic de Saumon au Jus de Betterave

Mignardises selon création du chef

Entremets Chocolat & Fruits (selon la saison)

BUFFET “ LE CHARCUTIER”

A partir de 15 personnes - Pas de Choix à Faire - En Livraison - Service et Art de la Table en Option

BUFFET FROID

Charcuteries Diverses - 7 Variétés

- Jambon Sec Italien
- Jambon Blanc
- Rosette
- Saucisson à l'Ail
- Andouille de Guémené
- Chorizo
- Bacon

Tranches de Rôti de Boeuf & de Porc

Terrine de Campagne à l'Ancienne

Salade Piémontaise

Pennes aux Tomates Confites & Basilic

Taboulé Méridional

Tartare de Tomates au Basilic & Parmesan

Salade de Légumes du Soleil

Pain

PLANTEAU DE FROMAGE

Saint Marcelin, Tomme de Montagne,
Camanbert au Lait Cru, Bleu d'Auvergne,
Salade, Pain

DESSERT

Tarte Maison aux Fruits de Saison Façon Grand-Mère
Minis Entremets
Mignardises selon Création du Chef

BUFFET “ CHAUD”

A partir de 15 personnes - En Livraison - Service et Art de la Table en Option

PLAT (1 CHOIX À FAIRE)

Paëlla Royale
(Poulet, Chorizo, Fruits de Mer, Porc, Moules, Calamars, Gambas)

OU

Paëlla Valenciaga
(Poulet, Chorizo, Echine de Porc, Lapin)

OU

Aïoli Véritable
(Carottes, Pommes de Terre, Choux Fleur, Haricots Verts, Morue Dessalée, Moules, Betteraves, Crevettes, Bulots, Oeufs et Sauce Aïoli Authentique)

OU

Gigot d’Agneau Confit au Romarin, Carotes Fondues et Semoule

PLANTEAU DE FROMAGE

Saint Marcelin, Tomme de Montagne,
Camanbert au Lait Cru, Bleu d’Auvergne,
Salade, Pain

DESSERT

Tarte Maison aux Fruits de Saison Façon Grand-Mère
Minis Entremets
Mignardises selon Création du Chef

BUFFET “ L’ENVIE”

A partir de 15 personnes - En Livraison - Service et Art de la Table en Option

Entrée (1 choix à Faire)

Tartare de Daurade & Rouget aux Petits Légumes & Pesto
Courgette de Provence, Espuma de Citron & Saumon Fumé Sauvage
Entremets Saint Jacques aux Fruits de Saison & son Emulsion de Basilic

Plat (1 choix à Faire)

Agneau Laiton Grillé
Médaillon de Veau
Filet de Saint-Pierre
Filet de Rouget

Accompagnements (choix à Faire)

Gratin Dauphinois aux Morilles
Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe
Risotto aux Cèpes & ses Légumes Sautés ou Mille-Feuilles de Légumes & sa Sauce (Morrilles ou Cèpes ou Beurre Blanc ou Marchand de Vin & Miel) & Pain

Planteau de fromage

Saint Marcelin, Tomme de Montagne,
Camanbert au Lait Cru, Bleu d’Auvergne,
Salade, Pain

Dessert (Pas de Choix à Faire)

Tarte Maison aux Fruits de Saison Façon Grand-Mère
Minis Entremets
Mignardises selon Création du Chef

ANIMATION
SALADES

BUFFET ASSIS - MENU “ DÉSIR”

A partir de 30 personnes - Service et Art de la Table sur Devis

Cocktail 10 Pièces/Personne

Croque Tonton à la Truffe
Mini Cheeseburger Maison
Sucette tomates cerises et son espuma de basilic
Rouleau de Printemps Végé
Tartare d'écrevisses aux Agrumes
Sucette de Buffala et son sirop de Tomates
Mini Cannelloni de Saumon
Quenelle de Cabillaud Façon Aïoli
Ceviche de Gambas
Sucette Foie Gras et sa Gelée de pomme sur son Pain d'épice

1 Animation Culinaire Parmi notre Sélection

Plats Chauds Servis au Buffet + Accompagnements

Animation Pâte Fraîches: Ravioles, tortelinis et ses Accompagnements aux Choix (Brousse, Emmental, Parmesan, Pesto, Cèpes, Morilles)

Buffet des Mijotés: Financière de Veau, Daube Confite, Agneau Confit

Accompagnements: Gratin Dauphinois OU Ecrasé de Pomme de Terre & ses Légumes de Saison

Planteau de Fromage

Saint Marcelin, Tomme de Montagne,
Camanbert au Lait Cru, Bleu d'Auvergne,
Salade, Pain

Dessert (Pas de Choix à Faire)

Tarte Maison aux Fruits de Saison Façon Grand-Mère
Minis Entremets
Mignardises selon Création du Chef

REPAS ASSIS - MENU “ DÉSIR”

A partir de 30 personnes - Service et Art de la Table Inclus

Cocktail 10 Pièces/Personne

Croque Tonton à la Truffe
Mini Cheeseburger Maison
Sucette tomates cerises et son espuma de basilic
Rouleau de Printemps Végé
Tartare d'écrevisses aux Agrumes
Sucette de Buffala et son sirop de Tomates
Mini Cannelloni de Saumon
Quenelle de Cabillaud Façon Aïoli
Ceviche de Gambas
Sucette Foie Gras et sa Gelée de pomme sur son Pain d'épice

1 Animation Culinaire Parmi notre Sélection

Plats - Un choix à Faire parmi la sélection

Longe de Cochon Noir de Bigorre, Mousseline de Navet et sa Réduction de Jus de Xérès

Longe de Veau en 2 Cuissons, Purée de Choux-Fleurs, Chutney d'Echalote, Jus de Betterave

Filet de St Pierre, Risotto au Basilic & Jeunes Carottes Sautées

Pièce de Quasi de Veau Grillé aux Echalottes, Gratin de Morilles et Jardinière de Légumes

Magret de Canard Grillé Brousse & Miel, Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe

Les Boissons

Coca-Cola
Jus de Fruits (Pomme, Orange, Multifruits)
Evian et Badoit
Café et Thé en Machine Lavazza

Planteau de fromage

Saint Marcelin, Tomme de Montagne,
Camanbert au Lait Cru, Bleu d'Auvergne,
Salade, Pain

Dessert (Pas de Choix à Faire)

Tarte Maison aux Fruits de Saison Façon Grand-Mère
Minis Entremets
Mignardises selon Création du Chef

Art de la table

Assiettes en Porcelaine
Couverts Inox
Verrerie en Verre
(Tables, Chaises, Nappes & Serviettes Non Inclus)

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES. LE CHEF LES SÉLECTIONNE EN FONCTION DE LA SAISONNALITÉ ET DE LEUR QUALITÉ.

COCKTAIL DINATOIRE

A partir de 30 personnes - Pas de Choix à Faire - Service et Art de la Table en Option

Cocktail 10 Pièces

Croque Tonton à la Truffe
Mini Cheeseburger Maison
Sucette tomates cerises et son espuma de basilic
Rouleau de Printemps Végé
Tartare d'écrevisses aux Agrumes
Sucette de Buffala et son sirop de Tomates
Mini Cannelloni de Saumon
Quenelle de Cabillaud Façon Aïoli
Ceviche de Gambas
Sucette Foie Gras et sa Gelée de pomme sur son Pain d'épice

1 Animation Culinaire

Ardoise de Fromages

Saint Marcelin, Tomme de Montagne, Camanbert
au Lait Cru, Bleu d'Auvergne, Salade, Pain

DESSERT

Tarte Maison aux Fruits de Saison Façon Grand-Mère
Minis Entremets
Mignardises selon Création du Chef

Les Boissons

INCLUS TOUT AU LONG DE LA SOIRÉE

Coca-Cola
Jus de Fruits (Pomme, Orange, Multifruits)
Evian et Badoit
Café et Thé en Machine Lavazza

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)

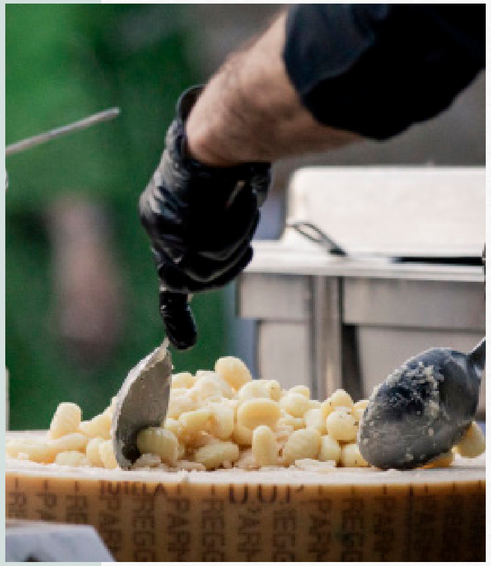
Côtes de boeuf, filet d'agneau, porc noir, magret de canard accompagné d'un écrasé de pomme de terre maison au sel de Truffe et sa poêlée de légumes ail/persil.

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.

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.

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.

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 FUMÉ

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.

NOS TARIFS

NOS TARIFS SONT CALCULÉS EN TTC SUR LA BASE D'ADULTES (TVA 5.5%) - PAR PER.- SANS SERVICE

	Prix Par Personne
Apéritif	*19€*
Cocktail Dejeunatoire	*34€*
Buffet "Le Charcutier"	*25€*
Buffet "Chaud"	*30€*
Buffet "L'envie"	*56€*

Les Options

HORAIRE SERVICE:
40€ TTC/heures et par serveur

Livraison Possible selon Distance

Pour les formules repas assis, buffet assis et cocktail dinatoire, une demande de devis sera necessaire afin d'établir une proposition de devis.

NOS ENGAGEMENTS

UNE DÉMARCHE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

01

Toutes nos viandes sont tracées & labélisées, nos poissons sont de grandes qualité:

- Boeuf Aubrac Label Rouge
- Veau du Limousin Label Rouge
- Volailles Fermières des Landes Label Rouge
- Agneau Laiton 70 Jours de l'Aveyron
- Poissons Issus de la Pêche Française

02

Les normes:

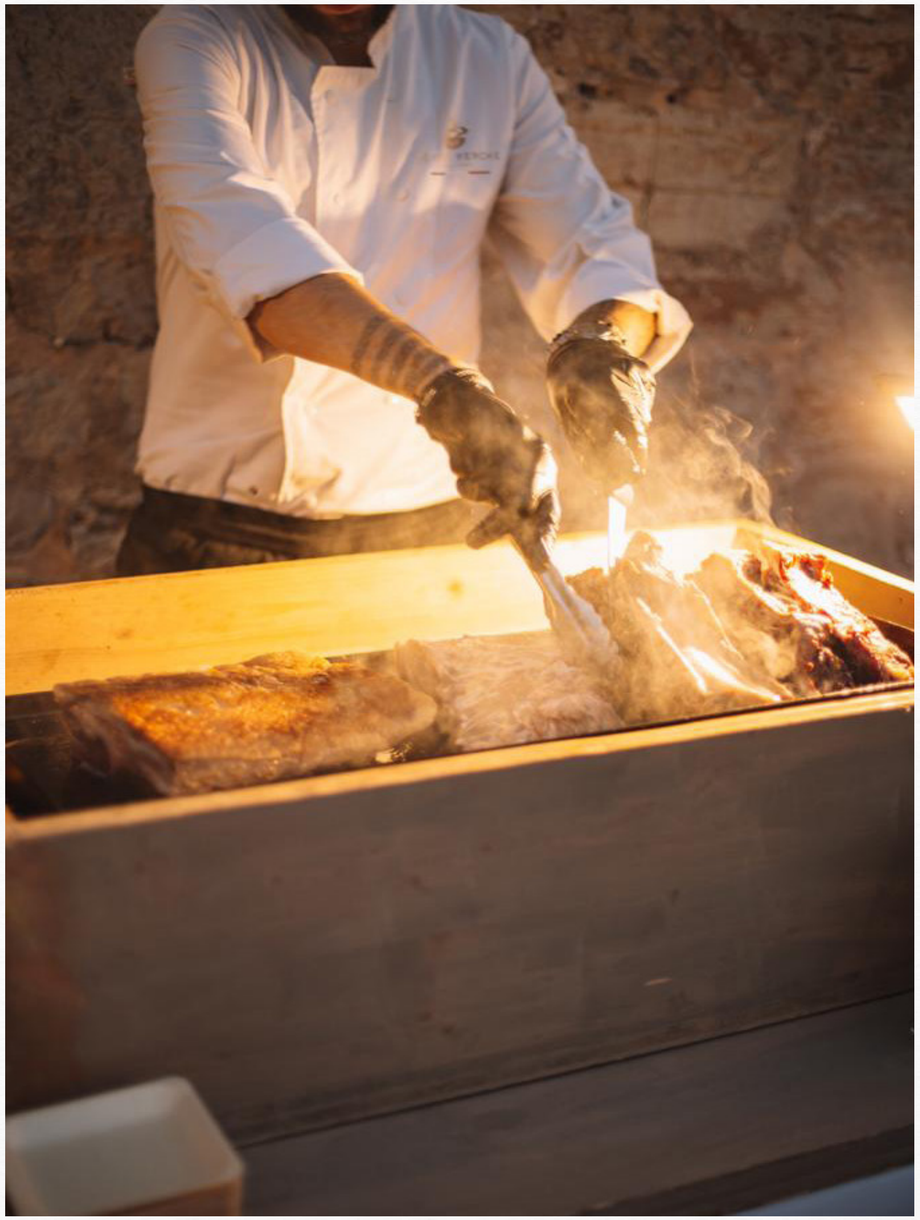
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité française
- Préparation dans un laboratoire équipé
- Stockage de nos aliments en chambres froides
- Livraison en camion frigorifique

03

Notre charcuterie est issue de la production artisanale française, hormis le Jambon de Parme et le San Daniel qui sont issus de la production artisanale italienne.

04

La totalité de nos menus est réalisée de manière artisanale pas nos soins ou pour certaines pâtisseries par notre collaborateur pâtissier.



MAISON JÉRÔME PERCHE

296 Avenue du 11 Novembre
83150 Bandol

06 07 84 66 45
04 94 74 48 29

sophie@jeromeperchetraiteur.com