

M A I S O N

J É R

· C H E

· M E P E R C





# Jérôme Perche

## CHEF ET FONDATEUR

“Nous avons créé Jérôme Perche Traiteur en 2013, avec la volonté de proposer une cuisine méditerranéenne, mêlant l’élégance et le raffinement de la gastronomie française.”

Pour Jérôme le fondateur, c’est avant tout une histoire de famille, de partage et l’envie d’apporter un équilibre entre, son amour pour les produits authentiques, la modernité, et l’originalité.

Son exigence depuis plus de 15 ans dans l’évènementiel et la gastronomie, lui ont permis de collaborer avec des chefs étoilés ou encore de devenir Disciple Escoffier International.



Sophie est forte d’une grande expertise dans l’évènementiel haut de gamme. Elle a plus de 15 ans d’expérience dans la location de mobilier et art de la table de standing, l’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 aborde chaque événement avec un regard neuf, et vous accompagnera pleinement dans la réalisation de vos projets. Elle sera votre interlocutrice privilégiée et vous apportera une expertise personnalisée à chaque étape de votre organisation.

Disponible et à l’écoute, avec une grande exigence du détail, elle ne laissera rien au hasard pour rendre votre moment magique et à votre image.

Sophie Girard

RESPONSABLE ÉVÈNEMENTS





# Notre Maison

---

Notre passion pour l'art culinaire et la gastronomie Française.

Notre maison est guidée par l'excellence et l'exigence dans l'organisation de vos évènements. Nous sommes votre partenaire dévoué pour apporter un savoir faire et un service prestigieux à votre évènement. Chaque jour, notre chef et son équipe repoussent les limites pour créer de nouveaux plats, associer de nouveaux mets, avec pour objectif d'allier élégance et créativité, tout en conservant les codes de la gastronomie française.

Nous sommes bien plus qu'un traiteur accompagné de serveurs, cuisiniers ou encore organisatrice. Au fil des années, nous avons développés confiance, convivialité et bienveillance avec nos équipes qui nous permettent, de transmettre nos valeurs guidées par la passion et l'engagement envers nos clients et nos partenaires.

"AUDACE, EXIGENCE,  
EXCELLENCE."



MAISON  
P  
JEROME PERCHE

# Accueil Rafraichissant



## BOISSONS

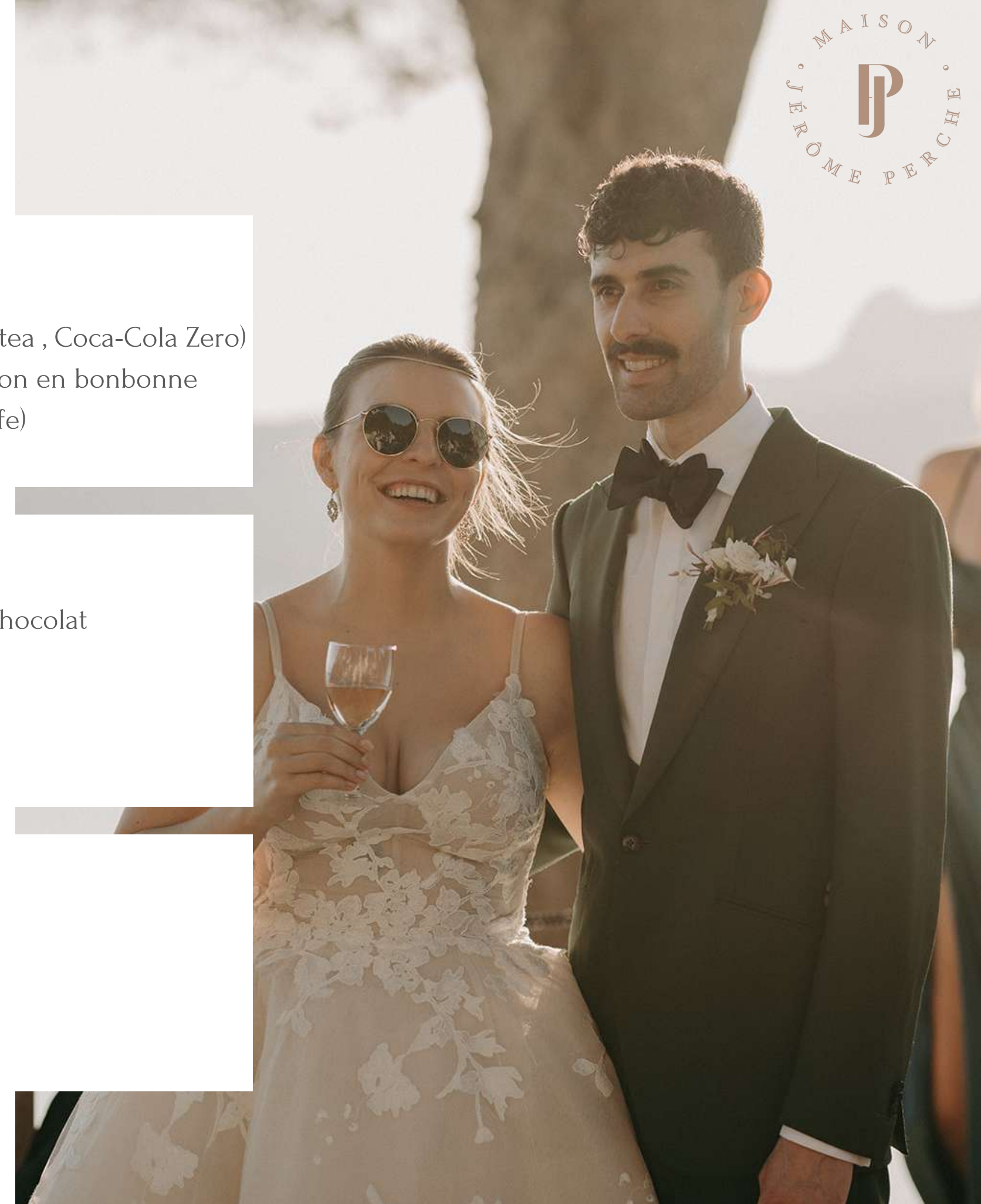
Boissons soft - ( Coca-Cola, ice tea , Coca-Cola Zero)  
Citronnade ou orangeade maison en bonbonne  
Eau plate, eau gazeuse (en carafe)

## PIÈCE SUCRÉE

Mini cake citron ou pépite de chocolat  
Cookie maison  
Mini donut's nature  
Mini beignet au chocolat  
Carrot cake

## PIÈCE SALÉE

Mini pain bagnat  
Mini croque-monsieur  
Mini club sandwich  
Mini cake chorizo/basilic



Un choix à faire pour la pièce sucrée ou salée - une pièce par personne

# Pièces Cocktail

12 pièces par personne - pas de choix à faire

Sucette foie gras et gelée de cerise de Provence

Blanc mangé chèvre - truffe sur sa brioche perdue

Croque "Finger" gourmand

Ceviche de loup aux agrumes

Bun's de tourteaux

Crèmeux de courgette , fêta, soja

Rouleau de printemps végétarien

Daube de poulpes sur sa galette de polenta grillée

Confit de légumes Provençal et petit farci

Burratta pesto

Brochette de fondant de volaille et conté

Canapé avocat, et sa givrée de citron

Saint-Jacques en gravelax de mangue-passion

Blinis en crème double, caviar de hareng bleu, timut et écorce de citron

## PRÉPARATION MINUTE PAR UN CHEF :

Soupe de poisson et son crouton de rouille

Capuccino de Morilles, chantilly d'asperge





# Animations Culinaires

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

## ANIMATION BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE

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

## ANIMATION ITALIENNE

Gnocchis ou Conchiglioni dans sa meule de parmesan et crème de truffes, accompagnés de légumes.

## ANIMATION POISSONS À LA PLANCHA

Rouget, St-Pierre, Daurade, Lotte en marinade avec ses sauces au pesto, citron, aioli, accompagné de son riz safrané.

## ANIMATION GRILLADES - 2 VIANDES AU CHOIX +3/4€.

Côte de boeuf, filet d'agneau, porc noir, veau du Limousin, accompagné d'un écrasé de pomme de terre à la truffe et sa poêlée de légumes ail/persil. Supplément de 4€ si côte de boeuf uniquement. + 3€ si choix côte de boeuf + une autre viande. Pas de supplément si choix de filet de boeuf.

## ANIMATION QUEUE DE LANGOUSTE ( SUPP 12€ PAR PERS )

Grillée à la plancha et son beurre à l'ail. (sous réserve des prix du marché )





# Animations Culinaires

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

## ANIMATION TATAKI DE THON

Longe de thon en découpe et saisi à la plancha avec ses graines de sésame et ses sauces japonaises.

## ANIMATION SAINT-JACQUES

Préparation des Saint-Jacques en carpaccio ou snackée à la plancha accompagnée de pickles de légumes, brisure de truffes, huile d'olive sélectionné par le chef, tartare de légumes, piperade.

## ANIMATION BRIOCHE PAIN PERDU - TRUFFE ET CHÈVRE DE PROVENCE

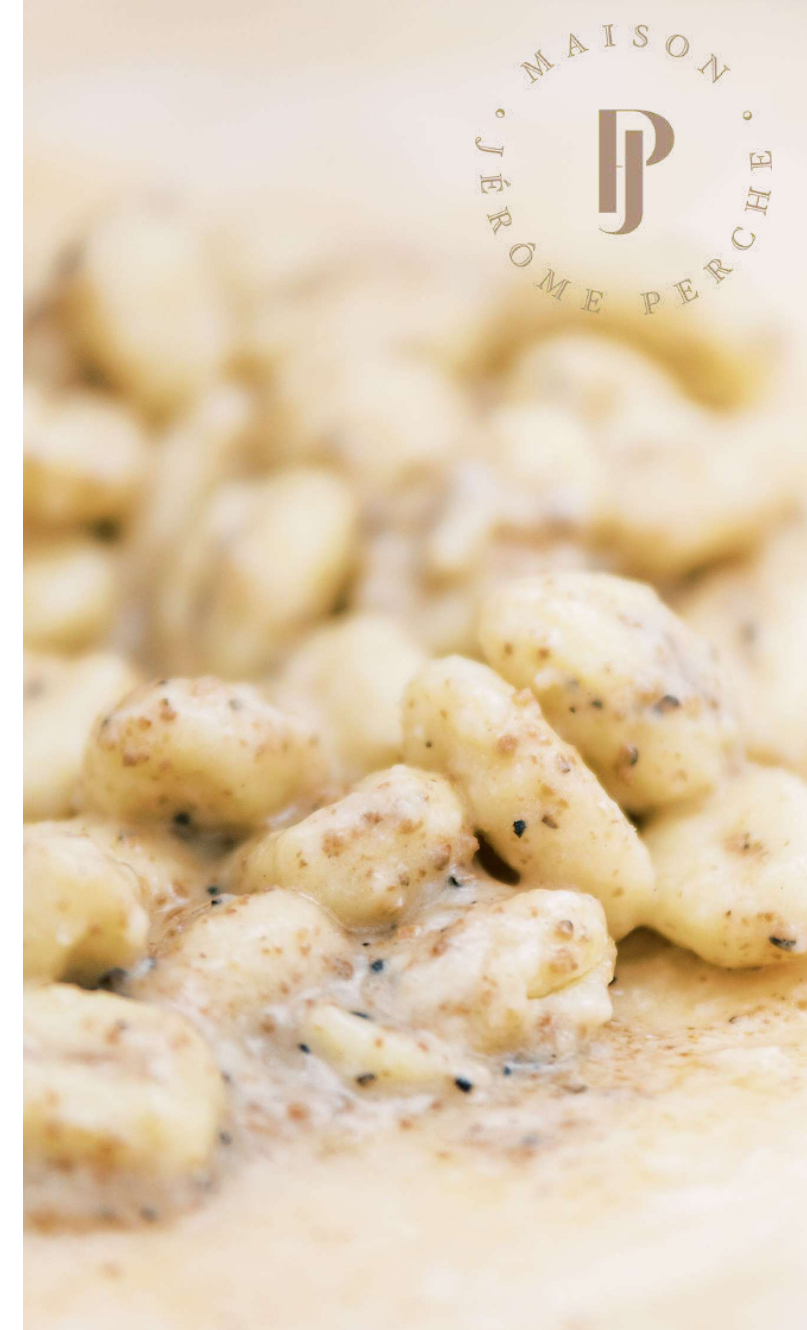
Brioche perdue cuite minute avec sa brisure de Truffe maison et son chèvre de Provence flambée.

## ANIMATION POULPES ET SUPIONS

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

## ANIMATION DE JAMBON PORC NOIR - SUPP 5€/PERS - MINI 100 PERS.

Découpe de jambon de porc noir de Bigorre - Prix sur demande si vous souhaitez conserver le jambon.



# Animations Culinaires

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

## ANIMATION CEVICHE FRAICHEUR

Préparation minute d'un ceviche de thon.

## ANIMATION AÏOLI

Véritable Aïoli : oeuf, gambas grillée à la plancha, morue dessalée, poulpes grillée à la plancha, haricots verts, choux romanesco, carottes, betteraves.

## ANIMATION FUMOIR

Thon et/ou Veau fumé devant vos convives.

## ANIMATION TOMATES MOZZARELLA

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

## ANIMATION SAUMON

Saumon fumé Label Rouge, accompagné de fromage frais, crème fraîche Isigny à la ciboulette et citron, pain Blinis, pain brioché, pain de mie.

Nous pouvons créer de nouvelles animations culinaires selon vos souhaits.







# Les Boissons

---



Nous ne prenons pas de droits de bouchon sur l'ensemble de vos boissons. A partir du dessert, les sodas sont à la charge du client. Le service de vos boissons sera garanti jusqu'à la fin de notre service. Nos sodas et eaux sont servis en carafe au vin d'honneur et fin de soirée. Bouteille en verre pour le repas.

## ACCUEIL DES INVITÉS :

Citronnade ou orangeade maison (en bonbonne)

Sodas ( jus de fruits, coca-cola, coca-cola zero, ice tea, eau plate, eau gazeuse)

## VIN D'HONNEUR :

Sodas + Bières ( 25cl Heineken - 1 par personne)

Un choix à faire parmi la sélection : Punch, Spritz, Soupe champenoise - (2 verres par personne)

## REPAS :

Eau plate, eau gazeuse en verre - ( service au verre sur demande )

## DESSERT :

Café, thé - Machine Lavazza - service par le traiteur

Eau plate, eau gazeuse servi jusqu'à 3h du matin - fin de service traiteur



# Repas à l'assiette

---

## ACCUEIL DES INVITÉS :

Gourmandises sucrées ou salées - 1 par personne.

## VIN D'HONNEUR :

12 pièces par personne

2 animations culinaires salées

## REPAS :

1 entrée au choix - service à l'assiette - voir proposition ci-dessous

1 plat au choix - service à l'assiette - voir proposition ci-dessous

## fromage :

Assortiment de fromages à partager, au lait affinés :

Conté, Brie, chèvre fermier, Oussau-Iraty, Tome de Savoie.

Confiture - salade verte - pain individuel

## DESSERT: service au buffet

Pièce montée de choux vanille - 1 choux par personne

3 Mignardises : Tarte citron et sa meringue suisse - tartelette aux fraises, ganache chocolat blanc - biscuit praliné - mini Pavlova.

2 Entremets : Chocolat caramel beurre salée + Mangue passion



## LES BOISSONS

Citronnade ou orangeade maison - accueil

Sodas au vin d'honneur

1 choix d'alcool au vin d'honneur - cocktail en bonbonne

Bière 25 cl Heineken ( 1 par personne au vin d'honneur )

Eau plate, eau gazeuse jusqu'à la fin de notre service ( 3h du matin )

Café , thé - machine Lavazza

# Repas à l'assiette



## Nos entrées

Confit de volaille en quenelle, crème de comté, tombé de champignons persillés.

Rillette de Daurade, jus de coquillage à la crème d'Isigny et bille de citron.

Saint-Jacques sur fondue de légumes, bouillon de corail au chablis, éclat de mangue.

Filet de rouget grillé, soupe de poissons de roche et croûton de rouilles.

Cannelloni d'écrevisses en 3 crèmes et velouté d'épinard, tartare de suprême de citron.

Ravioles aux cèpes, éclat de foie gras et crème de truffe.

Un choix à faire pour les entrées.

Nous proposons des plats pour les convives ayant des allergies ou intolérances alimentaire.

# Repas à l'assiette



## Nos plats

Dos de Skrei et poudre de Nori et agrumes, confit de légumes et bouillon de pistou.

Veau farci, volaille et morilles, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et jus de blanquette.

Confit de paleron de boeuf en effiloché façon périgourdines, pomme de terre en fleurs et carottes confites.

Filet de Saint-Pierre, confit aux agrumes et basilic, risotto de lentilles corail au pesto et crème d'agrumes en émulsion.

Ballottine d'agneau laiton confite au miel, citron, romarin et sa mousseline "Robuchon" et légumes rôtis.

Effiloché de canette façon royal, crémeux de céleri à la truffe.

Dos de Loup en vierge de légumes, purée de patate douce et jeunes pousses croquantes.

Un choix à faire pour les plats.

Nous proposons des plats pour les convives ayant des allergies ou intolérances alimentaire.





# Repas à l'assiette



## Nos desserts à l'assiette

Pavlova aux fruits de saison ( fraise, pêche, fruits exotique) , émulsion citron et huile d'olive.

Poire Belle-Hélène revisité - poire cuite au sirop, crémeux chocolat Manjari et vanille de Madagascar, coulis chocolat.

Meringue en déclinaison, copeau de chocolat Inaya 65% et sa soupe de fraises.

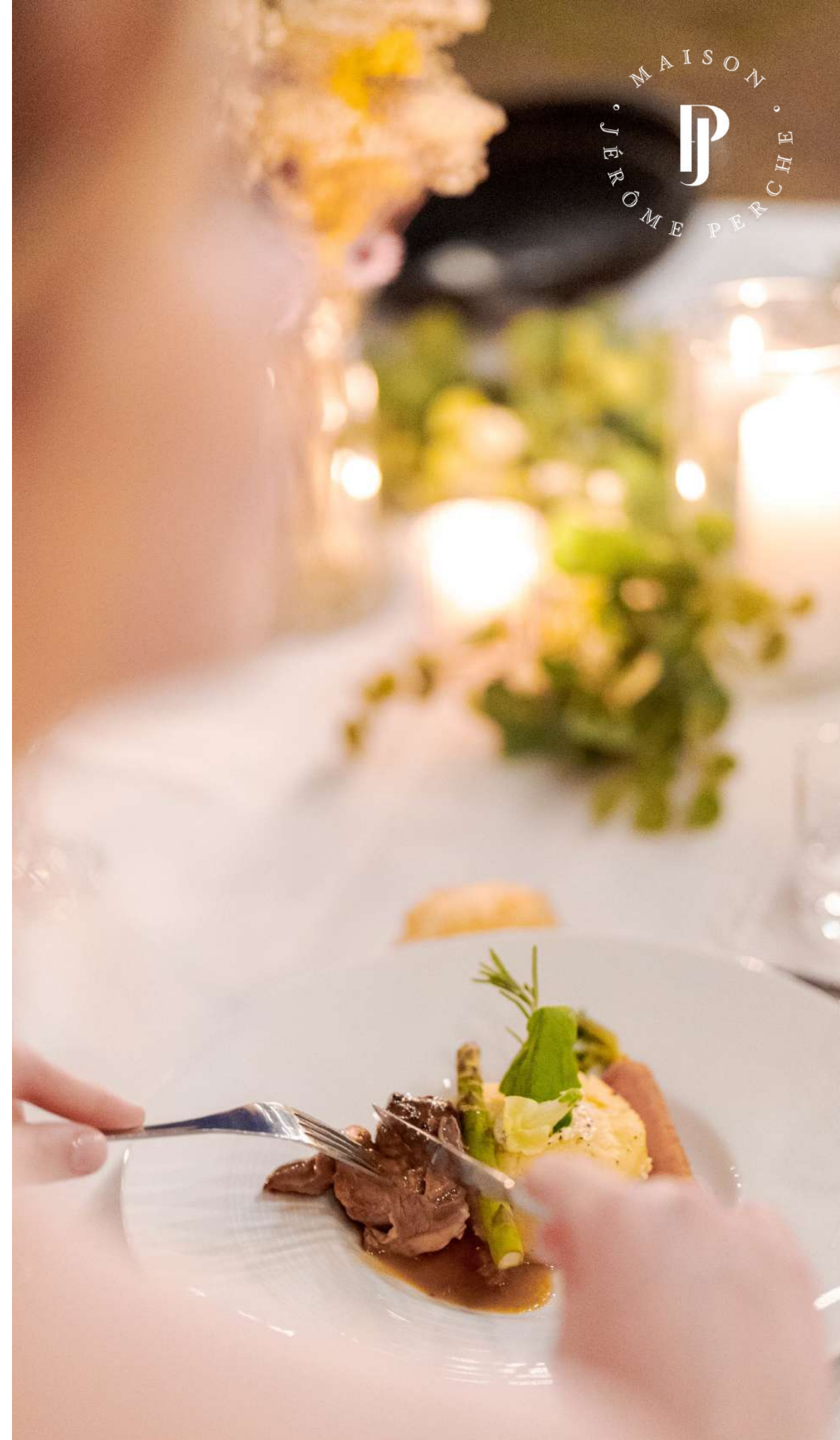
Merveilleux mangue et noix de coco, ganache chocolat blanc et jus de passion.

Crémeux pomme -Yuzu et sablé revisité, meringue Suisse flambée.

Cheesecake du chef - biscuit spéculos, crème flambée à l'écorce de citron vert et miroir de citron.

Un choix à faire pour les desserts.

Nous pouvons remplacer le buffet de dessert par un dessert à l'assiette.



MAISON  
JÉRÔME PERCHE  
P

# Repas à partager

---

## ACCUEIL DES INVITÉS :

Gourmandises sucrées ou salées - 1 par personne.

## VIN D'HONNEUR :

12 pièces par personne

2 animations culinaires salées

## REPAS :

mise en bouche : voir proposition slide suivant

plat : voir proposition slide suivant

fromage : Assortiment de fromages à partager, au lait affinés

Conté, Brie, chèvre fermier, Oussau-Iraty, Tome de Savoie.

Confiture - salade verte - pain individuel

## DESSERT : service au buffet

Pièce montée de choux vanille - 1 choux par personne

3 Mignardises : Tarte citron et sa meringue suisse - tartelette aux fraises, ganache chocolat blanc - biscuit praliné - mini Pavlova.

2 Entremets : Chocolat caramel beurre salée + Mangue passion

## BOISSONS :

Citronnade ou orangeade maison

Sodas au vin d'honneur + 1 choix d'alcool au vin d'honneur

Bière 25 cl Heineken ( 1 par personne au vin d'honneur )

Eau plate, eau gazeuse jusqu'à la fin de notre service - 3h

Café , thé - machine Lavazza



# Repas à partager



## Nos mises en bouche

Confit de volaille en quenelle, crème de comté, tombé de champignons persillés.

Rillette de Daurade, jus de coquillage à la crème d'Isigny et bille de citron.

Saint-Jacques sur fondue de légumes, bouillon de corail au chablis, éclat de mangue.

Filet de rouget grillé, soupe de poissons de roche et croûton de rouilles.

Cannelloni d'écrevisses en 3 crèmes et velouté d'épinard, tartare de suprême de citron.

Ravioles aux cèpes, éclat de foie gras et crème de truffe.

Un choix à faire pour les mises en bouche.

Nous proposons des plats pour les convives ayant des allergies ou intolérances alimentaire. Nos mise en bouche en formule à partagé sont servis à l'assiette afin de conserver une présentation raffinée.



# Repas à partager

## Nos plats

Echine de cochon noir grillé et écrasé de pomme de terre à la crème de truffe.

Agneau Laiton façon tajine, buchette de polenta grillée et légumes confits.

Marmite du pêcheur, crouton et rouille ( plat entièrement à partager )

Côte de boeuf à partager, mousseline “Rochuchon”, légumes croquants.

Pièce de veau en effeuillé façon “saltimbocca à la Romaine” accompagné de son flan de légumes et pomme de terre rôtie.

Un choix à faire pour les plats. Le met principal ( viande ou poisson) sera servi en marmite.

Les accompagnements seront servis à l'assiette afin de conserver une présentation soignée.

Nous proposons des plats pour les convives ayant des allergies ou intolérances alimentaire.







## Les Boissons

Citronnade ou orangeade maison - accueil

Sodas- au vin d'honneur

1 choix d'alcool au vin d'honneur

Bière 25 cl Heineken ( 1 par personne au vin d'honneur )

Eau plate, eau gazeuse jusqu'à la fin de notre service ( 3h du matin )

Café , thé - machine Lavazza

# Menu signature du chef

L'accueil des invités et le vin d'honneur est inclus dans cette formule. - service à l'assiette.

## REPAS :

Mise en bouche :

Rillettes de daurade, jus de coquillage à la crème d'Isigny et bille de citron.

Entrée :

Queue de homard en 3 crèmes, velouté de légumes et tartare de suprême de citron.

Plat :

Boeuf à la royale, mousseline Robuchon et carottes confites.

## FROMAGE :

Chèvre de Provence rôti au miel sur pain grillé.

## DESSERT :

Dessert à l'assiette ( 1 choix à faire - voir liste dessert à l'assiette ) + au buffet :

Pièce montée de choux à la vanille - 1 choux par personne + 2 mignardises -

Le service de ce dessert sera à l'assiette.



# Nos Fromages

---

## NOS FROMAGES:

Conté , Brie, Chèvre fermier, Ouswsau-Iraty, Tome de Savoie

## NOS ACCOMPAGNEMENTS:

Salade verte au balsamique, pain aux céréales.

Nos fromages sont sélectionnés par le chef et servi sur planche à partager.



# Nos desserts

A large, multi-tiered cake is the central focus, decorated with numerous round pastries, some with sesame seeds. The cake is lit with several sparklers, creating a warm, celebratory atmosphere. The background is dark, making the golden tones of the cake and the bright sparks stand out.

Nos desserts à l'assiette sont fait maison par le chef, nous pourrions vous proposer des desserts sur mesure selon vos souhaits.

Notre buffet avec la traditionnelle pièce montée de choux est accompagné de nos mignardises et entremets maison pour les plus gourmands.

## DESSERT À L'ASSIETTE :

Nous vous proposons un large choix de dessert à l'assiette que vous pourrez consulter en page 16 de notre brochure. Il est possible de remplacer le buffet de desserts par un de nos dessert à l'assiette.

## DESSERT AU BUFFET :

Notre traditionnelle pièce montée de choux, préparée par un chef pâtissier et maitre chocolatier - 1 choux par personne.

3 mignardises par personne : pas de choix à faire

Tarte citron et sa meringue Suisse, Tartelette aux fraises et sa ganache au chocolat blanc, Biscuit praliné, Mini Pavlova.

2 Entremets : Pas de choix à faire

Entremet chocolat et caramel beurre salée sur son biscuit feuillantine.

Entremet mangue-passion .



MAISON  
P  
JEROME PERCHE

# Nos animations sucrées



Animation Pavlova : Préparation de mini pavlova avec des fruits de saison.

Animation Panini Nutella : Pâte à tartiner chocolat, Nutella, caramel beurre salé, cacao, noisette, pain à panini.

Animation Gourmandise : Donut's, Brownies, muffins, cookies accompagnés de différents toppings.

Animation Gaufres : + 2€ par pers.  
Confiture, sucre, caramel, toppings.

Animation crêpes sucrées : Sucre et sucre glace, Nutella, confiture Bonne Maman, Vergeoise blonde, éclats de noisettes caramélisées, spéculos, coulis chocolat et caramel.

Animation Glaces - Léopold : coupe ou cornet

Glaces - 2 choix à faire : vanille, chocolat, pistache, fraise, stracciatella, café... + toppings

Sorbets - 2 choix à faire : citron, framboise, fraise + de choix selon la création du glacier.

# Nos pauses snacking



Pause snacking : Mini croque monsieur, mini burger maison, mini hot-dog

Pause charcuterie : Jambon blanc, rosette, jambon sec, terrine de campagne, rillettes d'oie, mortadelle + accompagnements : beurre, cornichons, moutarde, mayonnaise, pain de campagne, baguette. Notre charcuterie provient de notre boutique de charcuterie, boucherie traiteur à Bandol.

Soupe à l'oignon : Soupe à l'oignon avec croutons et gruyère.



# Nos cocktails - Open bar

---



## BAR À COCKTAIL :

14€/pers - vin d'honneur

15€/pers - Fin de soirée après le dessert durée 3H00

24€/pers - vin d'honneur + Fin de soirée ( Arrêt 3h du matin )

2 cocktails au choix : Mojito, Caïpirinha, Margarita, Pina Colada, Gin Tonic, Blue Lagoon, Vodka Martini, Moscow Mule, Espresso Martini.

## OPEN BAR : 40€/pers -

Ricard, Whisky, Vodka, Rhum, Gin, Jet 27, Limoncello, Cognac, Martini, Prosecco, Vin blanc - rouge - rosé - cuvée Fregalon Domaine de Fregate.

(1 bouteille pour 3 personnes)

## BAR À ALCOOL FIN DE SOIRÉE : 12€/pers - minimum 40 pers - 1h00 - 3h00

Rhum, Jet 27, Limoncello, Cognac.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon. Si vous souhaitez fournir vos boissons, un supplément peut être ajouté selon vos besoins en verres.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Service et Mobilier



## MOBILIER :

1 mange debout pour 30 pers - Pled acier - plateau en bois

Buffet traiteur avec nappage blanc et planche en bois.

Carafe en verre pour vos sodas au vin d'honneur et en fin de soirée.

Seau à glace pour le repas.

Décoration des buffets - mini plante verte artificielle

## PERSONNEL :

1 serveur pour 20 pers . Sur certains domaines, nous prévoyons 1 serveur pour 15 ou un serveur pour 10 afin d'assurer une qualité de service selon nos exigences de réception.

1 cuisinier pour 40 personnes.

1 officier à partir de 100 personnes.

Vacation horaire de service : 18H30 - 3H00 -

(Départ des équipes traiteur : 4h00 )

Une responsable événement présente le jour de votre mariage.



# Menus enfants - Menus prestataires

## PRESTATAIRES

25€/pers.

Entrée des mariés - Plat des mariés - Mignardises en  
Dessert - Eau - Pain.

Le repas sera servi dans la continuité du service des  
convives. Nous ne proposons pas plusieurs services ou  
des plateaux repas froid.

Selon vos attentes, nous pouvons vous proposer un  
menu sur mesure - tarif sur demande .

Tables - chaises - nappage - alcools non inclus.



## ENFANTS - REPAS ASSIS

22€/pers

Entrée :  
Feuilleté au fromage ou crevettes mayonnaise maison

Plat :  
Lasagne maison ou Burger maison

Dessert :  
Moelleux au chocolat  
Eau  
Vaisselle inclus

Tables - chaises - nappage non inclus



# Nos options

---

## EXTRAS :

Animation Culinaire supplémentaire entre 8€ et 12€/pers. (Voir page animations culinaires)

Horaire supplémentaires : 40€ TTC par heure et par serveur.

Verrerie spécifique pour les alcools de fin de soirée ou demande spéciale pour le vin d'honneur ( cognac, shooters... ) : 1€ le verre.

Carte des vins et alcools de fin de soirée

Tente office traiteur avec éclairage

Les tables et chaises pour le repas. Le nappage et les serviettes de table ne sont pas inclus.

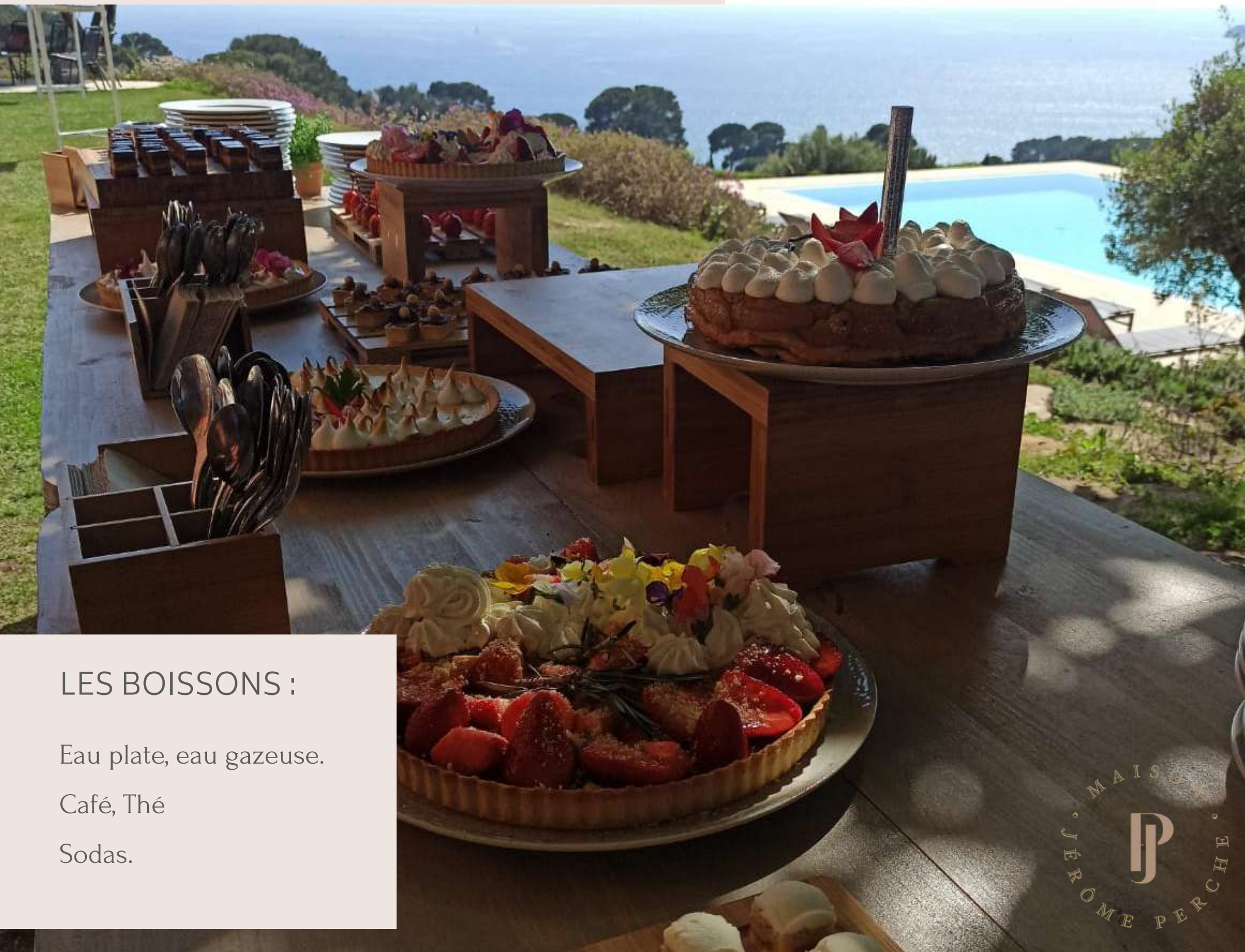
Nous proposons notre art de la table que vous pourrez voir lors de vos dégustations à notre boutique. Néanmoins, nous pouvons la retirer et vous proposer un art de la table avec nos partenaires de confiance.

Retrait vaisselle traiteur - Repas assis : -10€

Retrait vaisselle traiteur - Cocktail dinatoire : -8€



# Brunch



## LES BOISSONS :

Eau plate, eau gazeuse.

Café, Thé

Sodas.

Nous vous proposons un brunch anglais pour un plaisir sucré - salé. La vaisselle est inclus dans notre formule. Le mobilier et le nappage n'est pas compris. Notre Brunch propose une vacation de 6h - service compris.

Nous vous conseillons de prévoir du mobilier lounge et des guéridons pour la convivialité de cette formule.

TARIF - 65€ TTC par personne

## SUCRÉ :

MINI VIENNOISERIES : Pains au chocolat, croissants, chocolat-suisse.

TOASTS GRILLÉS : Pancakes, muffins, pain perdu.

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON.

TARTES ET FRUITS DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS : confiture de fraises, abricots, beurre, pâte à tartiner, pain.

## SALÉ :

NOS OEUFS : oeufs durs, oeufs au plat cuit à la demande

CHARCUTERIE : Jambon blanc, jambon sec, terrine de campagne.

NOS GRILLADES : chipolatas nature, chipolatas aux herbes, merguez

NOS VIANDES : Rôti de porc, pavé de poulet

NOS SALADES : Penne à l'italienne, Légumes du soleil, tomates mozzarella

NOS PLATEAUX DE FROMAGES : Saint-Nectaire fermier, comté, Camembert au lait cru - salade verte et pain.



# Merci

---

## CONTACT

N'hésitez pas à nous contacter par e-mail pour nous faire part de vos souhaits.



06 07 84 66 45 / 04 94 74 48 29



[sophie@jeromeperchetaiteur.com](mailto:sophie@jeromeperchetaiteur.com)



[jeromeperchetaiteur.com](http://jeromeperchetaiteur.com)