

LE JOYAU DE LA MARNE
TRAITEUR TRADITION FRANCAISE
1-5, Rue de Rigny
94360 BRY SUR MARNE



MENUS SUR L'ILE DE FRANCE

Menu DEGAS

Punch à l'orange, Sangria, Kir,
Jus d'orange, Coca-Cola, Eaux Minérales,
Fruits salés, Olives, Chesters



Salade montagnarde au jambon de pays et toast de chèvre rôti

Aumônière de fruits de mer au safran (moules, crevettes, encornets et coques)

Rosace de saumon mariné à l'aneth



Suprême de volaille fermière à la normande
Timbale de riz parfumé, bouquet de brocoli et champignons de Paris

Filet de canard au vinaigre de framboise
Millefeuille de pomme de terre et tomates cerises

Picatta de veau aux champignons sauvages, sauce forestière
Tagliatelles multicolores et tomate cerises

Dos de cabillaud sur blinis de pomme de terre
chips de lard, beurre blanc



Salade mêlée aux deux fromages



Charlotte poire chocolat

Salade de fruits frais et tuile chocolat

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Gâteau à étage Normand
(mousse caramel, pommes flambées au Calvados sur génoise)



Café

Boissons à discrétion durant le repas
Vin rouge, Vin blanc, Eaux minérales

Menu CESAR

Punch à l'orange, Sangria, Kir,
Jus d'orange, Coca-Cola, Eaux Minérales,
Fruits salés, Olives, Chesters
2 canapés et 2 feuilletés par personne



Rosace de saumon fumé et ses blinis

Salade Landaise, foie gras, gésiers, pignons, tomate cerise et haricots verts à l'huile d'Argan

Navarin de la mer, saumon, rouget et rascasse à la crème de romarin

Feuilleté d'asperges en duo sur mousseline



Dorade rôtie sur compotée de fenouil
Jus à l'anis, poids gourmands

Magret de canard au miel et poivre de Sechouan
Pomme de terre campagnarde, tomates cerises, fagot de haricots verts

Aiguillettes de bœuf rôti, sauce Périgourdine
Millefeuille de pomme de terre, fagots de haricot vert et tomates cerises



Salade mêlée aux deux fromages



Croquant praliné et mousse aux deux chocolats

Suprême vanille, mousse vanille et fruits rouges, dacquoise noisette

Gratin de fruits frais à la crème Chiboust au citron vert caramélisé

Gâteau à étages récif
(Biscuit chocolat, mousse chocolat blanc et coulis de framboises et fraises des bois)



Café

Boissons à discrétion durant le repas
Vin rouge, Vin blanc, Eaux minérales

Menu RODIN

Punch à l'orange, Sangria, Kir,
Jus d'orange, Coca-Cola, Eaux Minérales,
Fruits salés, Olives, Chesters
3 canapés et 3 feuilletés par personne



Foie gras de canard, pain d'épices et son verre de Jurançon

Cassolette de homard Belle Ile et saint jacques à l'Armoricaine sur mikado de légumes

Duo de tartare saumon et bar en chemise



Noisette de biche Grand Veneur
et ses quenelles de purée

Filet de bœuf sauce périgourdine
Pommes maximes, haricots verts, champignons des bois

Carré d'agneau rôti à la sauge
Haricots verts Paimpol et tomates cerise

Suprême de chapon aux morilles
Purées de céleri, de carotte et de pomme de terre

Millefeuille de bar et son tian, sauce Champagne
Riz sauvage



Salade mêlée aux deux fromages



Millefeuilles aux fruits frais

Charlotte aux fruits rouges et son coulis de framboise

Feuillantine au chocolat sur lit de crème anglaise

Gâteau à étages Syracuse
(Macarons, crème légère vanille et framboise)



Café

Boissons à discrétion durant le repas
Vin rouge, Vin blanc, Eaux minérales

Buffet ARMAN

Punch à l'orange, Sangria, Kir
Jus de fruits, Coca-Cola, eaux minérales
Fruits salés, olives, chesters



Miroir de terrines de volaille, de poissons et de légumes
Boulgour Libanais
Méli-mélo de saumon fumé et mariné
Salade Piémontaise
Colin froid en Bellevue



Plat chaud servi à table

Suprême de volaille et sa crème Normande
Riz Pilaf, tomates grappe et fagot de haricots verts

Gigot d'agneau Braisé et sa crème à l'ail
Pommes écrasées à l'huile d'olives, tomates grappe et champignons des bois

Effeillé de bœuf, sauce poivre vert
Gratin Dauphinois, haricots verts et tomates cerise

Filet de bar au fenouil
et son riz sauvage



Salade mêlée aux deux fromages



Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

Gâteau à étages (parfum à définir)



Café

Boissons à discrétion

Vin rouge et Blanc - Eaux minérales

CROISIERES ILE DE FRANCE

1-5, Rue de Rigny
94360 BRY SUR MARNE



TARIFS

SUR LE BATEAU ILE DE FRANCE

du lundi au vendredi

Menu Traiteur Tradition Française

PRIX HT p/p / Bateau inclus

TVA sur le bateau 5,5 %

	de 40 à 60 Personnes	Plus de 60 Personnes
Menu DEGAS	75.00 €	67.00 €
Menu CESAR	81.00 €	72.00 €
Menu RODIN	90.00 €	81.00 €
Buffet ARMAN	82.00 €	77.00 €

Cocktail dinatoire

Cocktail Giacometti (18 pièces)	69.00 €	64.00 €
Cocktail Giacometti (24 pièces)	74.00 €	69.00 €

Heure supplémentaire sur le bateau à partir de 24 h

200 € ttc

+ toucher de quai si départ différent d'Alfortville

FORFAIT BOISSONS de minuit à 03 h 6.00 € TTC p/p
(Soft, café, thé ...)

Menu traiteur Tradition Française

Samedi et dimanche

Menu DEGAS	53.00 €
Menu CESAR	58.00 €
Menu RODIN	70.00 €
Buffet ARMAN	58.00 €

Cocktail dinatoire

Cocktail Giacometti (18 pièces)	49.00 €	44.00 €
Cocktail Giacometti (24 pièces)	54.00 €	49.00 €

Forfait Boissons de minuit à 3h
(soft, café, thé...) 6.00 € TTC p/p

LOCATION DU BATEAU **1 800 € HT le soir**
 1 200 HT le midi

Heure supplémentaire sur le bateau après 1h 200 € TTC
+ toucher de quai (si différent d'Alfortville)

Dans ces prestations sont compris :

- un maître d'hôtel pour 20 à 25 personnes
- le vin à volonté