

Tarif

Menus 2018

Maison **JEAN**
38490 LES ABRETS
Tel : 04.76.32.04.37
Fax : 04.76.31.62.11
www.boucherie-jean.com
christophe.jean31@wanadoo.fr

Conditions de vente :

1 commande :

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte égal à 20 % du prix TTC et du présent document retourné, signé par le Client.

Le nombre définitif de repas devra être confirmé à l'entreprise une semaine avant la date de la prestation .Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation

2 résiliation :

En cas d'annulation par le Client d'une commande acceptée par l'entreprise, l'acompte de 20 % précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation. La responsabilité de l'entreprise ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations due à des éléments extérieurs tels que ; grèves, et notamment grèves des transports ou des services postaux- coupure d'électricité, incendie, intempérie, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative.

3 exécution de la prestation :

L'entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le Client ou par le Client lui-même au cours de la prestation.

Lorsque le repas s'inscrit dans une réception organisée par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois et règlements en vigueur et notamment : du respect des règles de sécurité, des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes et tous abonnements qui seraient exigibles.

4 Paiement du prix :

L'entreprise se réserve le droit d'adapter le prix indiqué dans le devis, en cas de modification de la commande par le Client et en cas de modification des cours des matières premières nécessaires à l'exécution de la prestation entre la date d'acceptation du devis et la date de la prestation effectuée.

Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison ou de la prestation

Le prix est payable comptant à réception de la facture, en espèces, en chèque par carte au compte de l'entreprise.

5 réclamations :

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le Client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement

Maison JEAN traiteur les Abrets 38490 04 76 32 04 37



Avec nous, vous êtes dans le bon !



MENU N°1

ENTREE

Terrine Grenobloise Maison, Rosette de Lyon, Cornichons
Ou
Salade campagnarde (mesclun, tomate, œuf, gésier confit, croûtons)

VIANDE et ASSORTIMENTS

Aiguillette de rumsteck en croute sauce crème
Ou
Poulet sauce aux écrevisses ou a la crème
Et
Gratin dauphinois, fagot de haricots, tomate provençale

FROMAGE

Fromage blanc à la crème de la ferme des Vaches Heureuses

DESSERT

confectionné par la pâtisserie Blanc
Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne

24.00 €



MENU N°2

BUFFET* **présenté sur plats décorés*

Assortiment de salades:

salades composées (gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque....) Céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, melon (suivant saison)

Assortiment de charcuterie:

Jambon blanc, jambon cru, rosette, assortiment de terrines maison, jambon à la royale

Poisson froid:

Médaille de saumon, crevette,
Assortiment de terrines de poisson et de légumes Maison
Saumon fumé Maison

Viande froide:

Bœuf, porc, veau farci

Fromage

Fromage blanc à la crème de la ferme des Vaches Heureuses

Dessert

confectionné par la Pâtisserie Blanc
Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne 26.20 €

Ce qui reste du buffet et du dessert vous est laissé pour le lendemain



MENU N°3

Assortiment de salades:

salades composées (gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque...) Céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, Melon (suivant saison)

Poisson froid:

Médailon de saumon, crevette,
Assortiment de terrines de poisson et de légumes Maison

VIANDE et ASSORTIMENT

Porcelet rôti au four entier
Légumes du soleil à l'huile d'olive/riz aux amandes

FROMAGE

Fromage blanc à la crème de la ferme des Vaches Heureuses

DESSERT confectionné par la pâtisserie Blanc

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne **28.00 €**



MENU N°4

ENTREE

Assiette oceane

(effiloché de saumon fume Maison origine Ecosse, sur lit de roquette au vinaigre Balsamique, Quenelle en rillette de saumon, accompagnée de mini pain grillé)

VIANDE et ASSORTIMENTS

Quasi de veau sauce Sauternes

Flan de légumes (carotte /courgette)

Pomme de terre grenaille sautée au beurre persillé

FROMAGE

Fromage blanc de la ferme des Vaches Heureuses, et son coulis de fruit rouge

DESSERT

confectionné par la pâtisserie Blanc

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne **29.95 €**



MENU N°5

ENTREE – BUFFET***présenté sur plats décorés*

Assortiment de salades:

salades composées (gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque....) Céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, Melon (suivant saison)

Assortiment de charcuterie:

Jambon blanc, jambon cru, rosette, assortiment de terrines Maison, jambon à la royale

Poisson froid:

Médaille de saumon, crevette,
Assortiment de terrines de poisson et de légumes Maison
Saumon fumé Maison

VIANDE et ASSORTIMENTS

Aiguillette de rumsteck sauce bourgeoise

Ou

Roulée de canard farcie sauce porto

Ou

Poulet sauce aux écrevisses ou a la crème

Et

Gratin dauphinois, fagot de haricots, tomate provençale

FROMAGE

Fromage blanc à la crème de la ferme des Vaches Heureuses

DESSERT confectionné par la pâtisserie Blanc

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne 32.20 €

Ce qui reste du buffet et du dessert vous est laissé pour le lendemain



MENU N°6

ENTREE

Mesclun avec foie de volaille (déglacé au vinaigre de framboise) et magret fumé
Ou
Assiette océane
(Perle marine, terrine de poisson, médaillon de poisson, crevette, mayonnaise)

POISSON

Paupiette de saumon sauce Chablis et timbale de riz
Ou
Pavé D'omble Chevalier sauce citron et timbale de riz

VIANDE et ASSORTIMENT

Magret de canard sauce poivre vert
Pomme de terre Anna, flan au brocoli, poêlée ratatouille à l'huile d'olive
Ou

Médaillon de veau à la crème
Gratin dauphinois, fagot de haricots, tomate provençale

FROMAGE

Fromage blanc à la crème de la ferme des Vaches Heureuses

DESSERT confectionné par la pâtisserie Blanc
Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne 32,65 €



MENU N°7

ENTREE

Salade périgourdine avec foie gras de canard Maison, gésier confit et magret fumé

Ou

Terrine de lotte, terrine de légumes Maison et cocktail de crevettes

POISSON

Filet d'Ombre chevalier sauce beurre blanc et timbale de riz

Ou

Paupiette de saumon sauce chablis et timbale de riz

VIANDE et ASSORTIMENT

Rôti de veau sauce Sauternes

Poêlée sylvestre, pommes sautées, tomate provençale

Ou

Suprême de poulet aux morilles

Poêlée sylvestre, pommes sautées, tomate provençale

FROMAGE

Fromage blanc à la crème de la ferme des Vaches Heureuses

DESSERT confectionné par la pâtisserie Blanc

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne

34.65 €



MENU N°8

ENTREE

Assiette de foie gras Maison, toasts et sa verdure

Ou

Saumon fumé Maison sur lit de Mesclun

POISSON

Filet de St Pierre Sauce citron et timbale de riz

Ou

Lotte à l'américaine et timbale de riz

VIANDE et ASSORTIMENT

Volaille de Bresse farcie (farce fine au jus de truffe), sauce Périgourdine

Pommes de terre Anna, champignons, fagot de haricots

Ou

Filet de bœuf en croûte sauce madère (supplément 2€/pers)

Pommes de terre Anna, champignons, fagot de haricots

FROMAGE

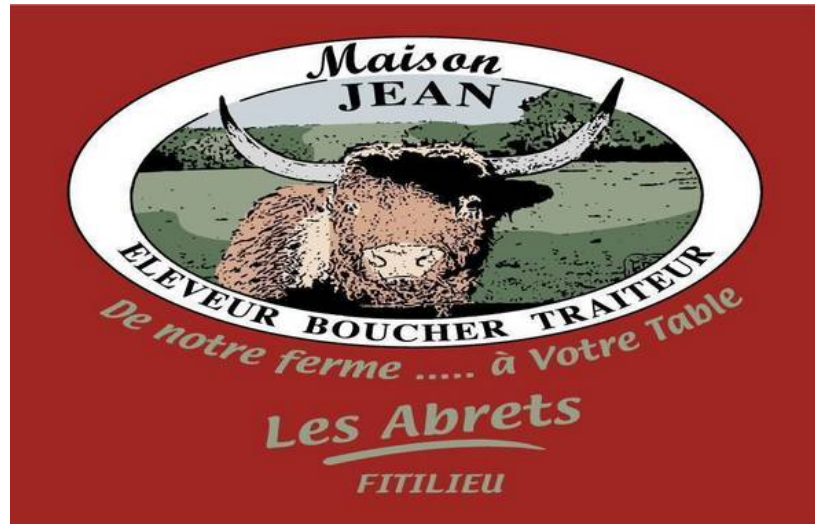
Fromage blanc à la crème de la ferme des Vaches Heureuses

DESSERT confectionné par la pâtisserie Blanc

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne **36.25 €**



OPTIONS

- trou normand avec fourniture glace et alcool
1,75€/pers
- trou normand
(si vous fournissez la glace et l'alcool) 0,80€/pers
- fontaine de Champagne
(Champagne non compris) 1 €/pers
- ensemble de couverts
1.95€/pers (3verres a pied, assiettes, couverts, tasse)
- nappage + serviette en papier 40 x 40 intissé:
1.60€/pers (couleur au choix : blanc, champagne ou bordeaux)
(Pour nappage rond 1€ supplément /personne)
- livraison vaisselle plus mise en place :
forfait 60€

Tous nos prix s'entendent TTC

Service :

Soit :

Il faut compter une serveuse pour 30 personnes à servir.

Prix d'une serveuse 95 € la soirée

Soit :

Soit le client fait son affaire personnelle du service et des déclarations ainsi que du paiement des charges sociales en cas de recours à un tiers

Menu enfant

De 0 à 5 ans nous ne comptons pas de repas payant

De 6 à 8 ans pour 3 enfants nous comptons 1 repas payant

De 9 à 12 ans pour 2 enfants nous comptons 1 repas payant

***N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements
Nous vous établirons un devis personnalisé gratuitement***

maison-jean@orange.fr

04 76 32 04 37



Avec nous, vous êtes dans le bon !