

COCKTAIL POUR VIN D'HONNEUR

1^{ère} PROPOSITION

8 pièces par personne

10.52 €/pers
Service compris*

4 canapés
3 fours sucrés
1 toast surprise

2^{ème} PROPOSITION

10 pièces par personne

12.07 €/pers
Service compris*

4 canapés
3 fours sucrés
1 navette fourrée
2 toasts surprises

3^{ème} PROPOSITION

12 pièces par personne

13.63 €/pers
Service compris*

5 canapés
3 fours sucrés
2 navettes fourrées
1 brochette de fruits
1 toast surprise

4^{ème} PROPOSITION

15 pièces par personne

15.96 €/pers
Service compris*

4 canapés
6 fours sucrés
1 navette fourrée
1 brochette de fruits
3 toasts surprises

* Service sur la base de 1 serveur pour 35 personnes sur une durée de 5 heures comprenant la mise en place des buffets, le service du vin d'honneur et le débarrassage des lieux et le déplacement (dans un rayon de 20 km).

TOUS LES PRIX SONT NETS, TTC ET INDIQUÉS EN EURO.

TRAITEUR

Délices
de Jeanne

Les Délices de Jeanne
Sandrine & Jean-Pierre Laroche

LORRAINE

4 rue Croix-Belle-Porte
02100 Saint Quentin
Tél. : 03 23 64 81 61

LAFAYETTE

4 place Lafayette
02100 Saint Quentin
Tél. : 03 23 62 30 36

contact@delicesdejeanne.fr
www.delicesdejeanne.fr



Les Menus

SANDRINE & JEAN-PIERRE LAROCHE

Délices
de Jeanne

MENU N°1 : 32,50 €

Canapés et fours salés pour votre apéritif
Foie gras de canard « maison » sur sa gelée de porto
Chutney de fruits rouges
Filet de Saint-Pierre sur son lit de fenouil confit et courgettes
Sauce safran
Sorbet pomme verte et son alcool
Cuisse de canard farcie sauce cèpes et sa garniture
Salade et trio de fromages
Dessert
Café

MENU N°2 : 39 €

Canapés et fours salés pour votre apéritif
Carpaccio de saumon fumé « Maison »
Emulsion de crème fraîche aux fines herbes façon « chantilly »
Noix de St-Jacques « à la Picarde »
Sorbet et son alcool
Filet de boeuf à la crème de morilles et sa garniture
Salade et trio de fromages
Dessert
Café

MENU N°3 : 29,50 €

Canapés et fours salés pour votre apéritif
Duo de foie gras de canard et magret fumé
Escalope de saumon aux pointes d'asperges
Sorbet et son alcool
Gigolette de volaille en fricassée de crème de morilles et sa garniture
Salade et trio de fromages
Dessert
Café

MENU N°4 : 28,50 €

Canapés et fours salés pour votre apéritif
Assiette aux trois saumons
Salade croquante et émulsion de fines herbes
Filet de sole à la « Dieppoise »
Sorbet son alcool
Suprême de pintade « vallée d'Auge »
Et sa garniture
Salade et trio de fromages
Dessert
Café

MENU N°5 : 36 €

Canapés et fours salés pour votre apéritif
Salade de magret de canard nature et fumé
Vinaigrette au vieux vin de framboises et framboises fraîches
Ris de veau à la crème de morilles
Sorbet et son alcool
Emincé de filet mignon de veau aux champignons et sa garniture
Salade et trio de fromages
Dessert
Café

MENU N°6 : 31,50 €

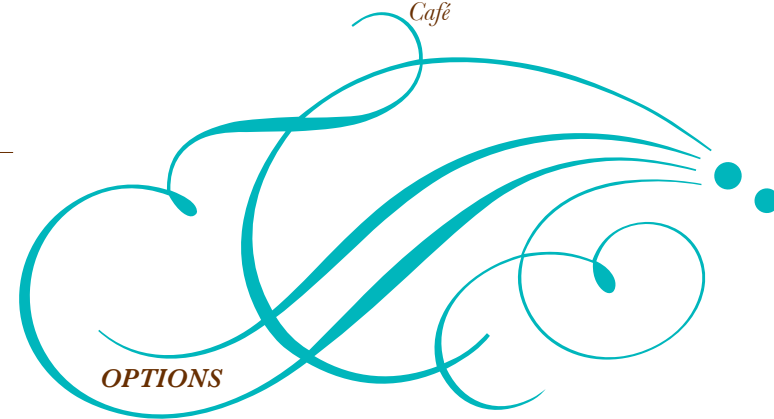
Duo de filet de sole et St-Jacques
Sur lit de julienne de légumes
Sorbet et son alcool
Tournedos Rossini et sa garniture
Salade et trio de fromages
Café

MENU N°7 : 25,50 €

Médaille de saumon frais
Sauce verte
Jambon braisé sauce Madère
Sorbet et son alcool
Cuisse de pintade à la forestière et sa garniture
Salade et trio de fromages
Dessert
Café

MENU N°8 : 25,20 €

Canapés et fours salés pour votre apéritif
Escalopes de saumon sur sa duxelle de champignons
Et sa crème d'oseille
Sorbet et son alcool
Caille désossée aux raisins et sa garniture
Salade et trio de fromages
Dessert
Café



OPTIONS

Service : base 100 pers. (3 serveurs)
Location de vaisselle
Location de nappages
Fourniture de boissons

sur devis
sur devis
sur devis
sur devis