

JEWISH
Traiteur

BENJAMIN SAADA



COCKTAIL DE BIENVENUE

(environ 30 minutes pour faire patienter les premiers invités)

Boissons soft, amuse bouches, feuilletés.

BOISSONS

ALCOOLS : VODKA, BOUKHA, ANISETTE, WHISKY,

NECTARS DE FRUITS : ORANGE, POMME, KIWI, BANANE, COCO, TOMATE, CAROTTE, ANANAS

SOFT : COCA-COLA, EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE

BAR À VIN ET CHAMPAGNE EN OPTION

BUFFET
ASIATIQUE

ROULEAU DE PRINTEMPS AVEC DES LÉGUMES FRAIS

RIZ CANTONAIS À LA SAUCE SÉSAME

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES ET AUX CHAMPIGNONS SHIITAKE

BŒUF MARINÉ À LA SAUCE ÉPICÉES ET LÉGÈREMENT PIQUANTE

PILONS DE POULET SAUTÉS ET CARAMÉLISÉS

NEMS AU POULET

BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS, MARINÉES DANS UNE SAUCE SUCRÉE

SALADE DE POULET FROID À LA SAUCE SÉSAME

BUFFET
FRANCAIS

JARDIN DE CRUDITÉS SUR SES DÉCORS

CASSOLETTE DE POMME DE TERRE ENROBÉ DE TARAMA ET OEUF DE SAUMON

VERRINE D'ANANAS FLAMBÉ AU SAUMON FUMÉ

ROULÉ DE RADIS AU SURIMI ET À LA FEUILLE DE MENTHE

CANAPÉ À LA MOUSSE D'OEUF, THON ET DE TARAMA

CLUB SANDWISH REVISITÉ AU SAUMON FUMÉ ET À LA FEUILLE D'ALGUE

MINI NAVETTE BRIOCHÉE AU THON ET AU SAUMON

ROUGET DANS SON NID DE RATATOUILLE

CARPACCIO DE SAUMON SAUCE PESTO ET GRENADE

CARPACCIO DE BOEUF SAUCE CITRONNÉ ET RADIS

TOMATE MOZARELLA (PARVÉ) ET FEUILLE DE BASILIC

BUFFET DU BOUCHER

ANIMATION PAR NOTRE MAÎTRE D'HOTEL :

EPAULE DE VEAU CUISSON À L'ÉTOUFFÉE

EPAULE D'AGNEAU MARINÉE 24 HEURES

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE PERSILLÉ

ENTRECÔTE CUIT MINUTE ET SA SAUCE PÉRIGOURDINE

CÔTE DE BOEUF MARINÉE À L'AIL ET AUX HERBES

*ACOMPAGNEMENTS : MINIS POMMES DE TERRE GRENAILLES À LA TRUFFE,
GROS SEL, OIGNONS CONFITS.*

BUFFET SCANDINAVE

SAUMON FUMÉ TRANCHÉ FINEMENT AVEC UNE SAUCE À L'ANETH

TARTARE DE SAUMON FRAIS AVEC DES HERBES FRAÎCHES ET UNE TOUCHE DE CITRON.

FILET DE HARENG MARINÉ À LA MOUTARDE ET AUX OIGNONS ROUGES.

CARPACCIO DE DAURADE, MARINÉ DANS UN MÉLANGE DE CITRON VERT ET D'HUILE D'OLIVE.

HARENGS À LA CRÈME, PRÉPARÉS AVEC DE LA CRÈME AIGRE, DES OIGNONS ET DE L'ANETH.

SARDINES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE, AU CITRON ET AUX HERBES.

ANIMATION PAR NOTRE MAÎTRE D'HOTEL :

GRAVLAKS (SAUMON MARINÉ À L'ANETH ET AU SEL), SERVI AVEC UNE SAUCE MOUTARDE-DILL

BUFFET PLANCHA

ANIMATION PAR MAÎTRE D'HOTEL

BROCHETTE DE POULET MARINÉ À LA MÉDITERRANÉENNE AVEC DES LÉGUMES GRILLÉS

BROCHETTE DE BŒUF HACHÉ ASSAISONNÉ AUX ÉPICES DU MOYEN-ORIENT

BROCHETTE DE KEFTAS D'AGNEAU AVEC DES TOMATES ET DES OIGNONS

BROCHETTE DE MERGUEZ AVEC DES COURGETTES ET DES TOMATES CERISES

BROCHETTE DE PARGUIT AVEC DES LÉGUMES GRILLÉS

BROCHETTE DE KEBAB AVEC DES POIVRONS ET DES OIGNONS

BUFFET
FOIE GRAS

MACARON DE FOIE GRAS

PAIN D'ÉPICE AU FOIE GRAS

MILLEFEUILLE DE BETTERAVE AU FOIE GRAS

ABRICOT SÉCHÉ AU FOIE GRAS

SUCETTE DE FOIE GRAS AU RAISIN

CUBE DE FOIE GRAS AU SÉSAME ET SA POINTE DE FRAISE

*ANIMATION PAR MAÎTRE D'HOTEL : FOIE GRAS POÉLÉ À LA BOUKHA ET AU GROS SEL,
DÉCLINAISON DE FOIE GRAS AVEC SON CHUTNEY DE FIGUE MAISON,
VARIÉTÉS DE PAIN SPÉCIAUX POUR ACOMPAGNER.*

BUFFET ISRAELIEN

*TRILOGIE DE HOUMOUS, BETTERAVE, TRUFFE ET CLASSIQUE
PATATES DOUCES ROTIES AVEC DES ÉCLATS DE NOISETTES
CHOUX FLEUR ROTIES AU MIEL ET AU GROS SEL SOUS COULIS DE TEHINA
BOULETTE DE FALAFEL MAISON
ÉFFILOCHÉ DE SHAWARMA AUX ÉPICES DU MOYEN-ORIENT
BABA GANOUSH AU CITRON ET À L'AIL
MINIS PITAS CHAUDES
AUBERGINES GRILLÉES SUR PLANCHE
CHOUX ROUGE ET SA VINAIGRETTE
CARPACCIO DE BETTERAVE COULIS FRUITS ROUGE
SALADE ISRAELIENNE FRAÎCHE ET GOURMANDE*

BUFFET ORIENTAL

BOULETTE DE VIANDE À LA SAUCE AU CUMIN

FRICASSÉ À LA TUNISIENNE

MININA ET SES LAMELLES DE CITRONS

BEIGNETS D'AUBERGINES

TABOULÉ AU PERSIL ET À LA MENTHE

SALADE DE CRUDITÉS AVEC DES MORCEAUX DE PAIN PITA GRILLÉ ET SAUCE SUMAC

POIS CHICHES CUITS AVEC OIGNONS, PERSIL ET VINAIGRETTE BAS CITRON

SALADE D'ANTI PASTI ET PATATE DOUCE

BUFFET
AMERICAIN

MINIS HAMBURGERS À LA TRUFFES

MINIS HOT DOG

BATONNETS DE POULET PANÉS (SHNITSEL)

FRITES MAISON CROUSTILLANTES

ANIMATION PAR MAÎTRE D'HOTEL : FISH AND SHIPS ET SA SAUCE TARTARE

BUFFET
JAPONAIS

THON MI-CUIT AU SÉSAME ET SA SAUCE SUCRÉ
BROCHETTE DE SAUMON MARINÉ AU CITRON AVEC DES TOMATES CERISES
SUSHIS AU SAUMON
CALIFORNIA, MAKI, EGGS
SASHIMI DE SAUMON
MINIS RIZ TARTARE AU SAUMON
EDAMAMÉ AU GROS SEL
SALADE DE CONCOMBRE SUCRÉ MARINÉS AVEC DU VINAIGRE DE RIZ

ACCOMPAGNEMENTS : SAUCE SUCRÉ, SAUCE SALÉ, WASABI, GINGEMBRE

BUFFET
D'EXCEPTION (EN OPTION)

ANIMATION PAR MAÎTRE D'HOTEL:

OEUFS SURPRISE AU SAUMON FUMÉ ET CAVIAR

RISOTTO AUX TRUFFES ET SA TUILE CARAMÉLISÉ

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET FRUITS SECS AU MUSCAT

LE REPAS

MILLEFEUILLE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

NOIX DE VEAU SAUCE AU POIVRE

ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE

MAGRET DE CANARD SAUCE AU POIVRE VERT

TOURNEDOS SAUCE AU POIVRE VERT

MOELLEUX DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET AUX ÉPICES

CARRÉ DE VEAU A L'OS SOUS COULI DE SAUCE FOIE GRAS (OPTION)

LES ACCOMPAGNEMENTS

2 ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX + SALADE D'ENDIVE AUX NOIX, POMMES ET GRENADE

*FONDS D'ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS SAUVAGES, TOMATES GRAPPES, POMMES PARISIENNE,
POMMES SAUTÉES, POMMES DE TERRE RATTES, ASPERGES VERTES, GRATIN DAUPHINOIS,
FLAN DE LÉGUMES, FLAN DE COURGETTES, TIMBAL DE RIZ, TAGLIATELLES, CHAMPIGNONS,
PURÉE, RIZ FORESTIERS, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE SAUCE TRUFFE, PURÉE DE PATATE DOUCE.*

SUR TABLE : PAIN INDIVIDUEL, VIN ROUGE, VIN BLANC, COCA (ROUGE ET ZERO), EAU, EAU GAZEUSE

LES DESSERTS & PIECE MONTEE

ANIMATION PAR NOTRE MAÎTRE D'HOTEL :
CRÊPES CHAUDES (SUCRE, CHOCOLAT, CHANTILLY, CONFITURE)

TARTE TATIN AUX POMMES - FRUITS DE SAISONS DÉCOUPÉES ET DÉCORÉS
MINI MOUSSE AU CHOCOLAT - PETITS FOURS - SALADE DE FRUITS FRAIS
ÎLE FLOTTANTE - BROCHETTES DE FRUITS AU CHOCOLAT - MINI ENTREMETS DIVERS
MINI CRÈME BRÛLÉE - FARANDOLE DE TARTE - MACARON
MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT - VERRINES ASSORTIES - TIRAMISU
DONUTS - RELIGIEUSE - TROPEZIENNE - PARIS BREST - FRAISIER
CAFÉ ET THÉ

LA PRESTATION COMPREND :

LE PERSONEL :

MAÎTRES D'HÔTEL, CUISINIERS, CHEF DE RANG

POUR UNE DURÉE DE 6 HEURES

(POSTE D'ACCUEIL 19 H - FIN DE PRESTATION 1H DU MATIN)

MATÉRIEL :

NAPPAGE DES BUFFETS, NAPPAGES ET SERVIETTES DES TABLES,

VERRERIE, COUVERTS, GLAÇONS

PRIX PAR PERSONNE SUR UNE BASE DE 180 PERSONNES MINIMUM

160.00€ HT

(LA TVA EST DE 10%)

A PREVOIR SI BESOIN :

- REPRISE DES POUBELLES POUR LES SALONS QUI NE SONT PAS ÉQUIPÉS D'UN RAMASSAGE D'ORDURES : 600 € HT
 - LOCATION DE 2 ÉTUVES CACHER SI LA SALLE N'EN COMPREND PAS : 450 € HT
 - LOCATION DES TABLES DE BUFFET SI LA SALLE N'EN COMPREND PAS : 500 € HT
- HEURE SUPPLÉMENTAIRE DU PERSONNEL APRÈS LA FIN PREVU SUR LE PLANNING JUSQU'À 200 PERSONNES : 600 € HEURE SUPPLÉMENTAIRES
 - LA TAXE RABBINIQUE : 2€/PERSONNE
 - REPAS PERSONNEL MUSIQUE/PHOTO/VIDÉO : -50%
 - REPAS DES ENFANTS : -30 % - 10 ANS (DANS LA LIMITE DE 10% DES INVITÉS)
 - PIÈCE MONTÉE PERSONNALISÉE : 800 €
- CHAMPAGNE LAURENT PERRIER AU COCKTAIL - 1 BOUTEILLE POUR 10 PERSONNES: 7 € HT PAR PERSONNE
 - ANIMATION SUSHI MANIN : 400 €
 - ANIMATION BEIGNET SFENJ AU DESSERT : 400 €

NOS PRIX SONT HT, TVA 10 %

LA PRESTATION NE COMPREND PAS :

- LA LOCATION DES SALONS
- LES TABLES ET LES CHAISES
- LE MOBILIER DE BUFFET ET LES ÉTUVES FOURNIS PAR LES SALONS
 - LES ALCOOLS FORTS PENDANT LE REPAS
 - LA DÉCORATION FLORALE DES TABLES ET DES BUFFETS
 - L'HABILLAGE DES CHAISES

SAS JEWISH TRAITEUR - SOUS LE CONTRÔLE DU RAV PEWZNER - 06 65 36 68 00