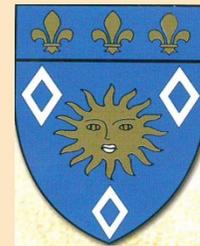


# *Le Joyau de la Marne*



TRAITEUR TRADITION FRANCAISE « LE JOYAU DE LA MARNE »  
1 à 5 Avenue de Rigny - 94 360 Bry sur Marne  
01 48 81 06 30 - 01 45 16 22 07  
[joyaudelamarne94@wanadoo.fr](mailto:joyaudelamarne94@wanadoo.fr)

Chanté par les poètes, inspirant les impressionnistes,

Le joyau de la Marne préserve son charme et éveille la nostalgie des premières évasions citadines au bord de l'eau.

## ■ Nos salons :

Raffinement et atmosphère sont les mots clefs de nos cinq salons inspirés des Maîtres de la peinture du XIX siècle.

Renoir, Monet, Van Gogh et d'Autres, vous accueillent pour vos réceptions allant de 40 à 300 personnes.



## ■ Nos Maîtres d'Hôtel :

Nos équipes souriantes et professionnelles vous garantiront l'excellence pour assurer le confort et la sérénité de vos évènements.



## ■ Notre cuisine :

Nos saveurs traditionnelles alliant la qualité et la fraîcheur de nos produits, ont contribué à la renommée de l'élégance du Joyau de la Marne.

Nos chefs cuisiniers mettront leurs savoir-faire à votre service pour que votre évènement soit inoubliable.



## ■ Les Apéritifs :

A discrétion, durée 1h30

**Cocktail Maison : 9,00€**

*Punch à l'orange, Sangria, Kir, Jus de fruits, Coca-cola, Eaux Minérales,  
Fruits salés, Olives, Chesters*



**Buffet Apéritifs : 11,00€**

*Whisky, Porto, Martini, Pastis, Gin, Vodka, Jus d'orange, Coca-cola, Eaux  
Minérales, Fruits salés, Olives, Chesters*



**Kir Royal à la méthode Champenoise : 11,00€**

*Kir Royal, crème de Cassis et de Mûre, Jus d'orange, Coca-cola, Eaux Minérales,  
Fruits salés, Olives, Chesters*

## ■ Cocktail Apéritifs : 15,00 €

A discrétion, durée 1h30

Canapés Assortis 3 pièces

*Saumon fumé, Œufs de Lump, Crudités, Noix et Boursin, Charcuterie,  
Cœur de Palmier*



Feuilletés Chauds 3 pièces

*Chipolatas briochées, Mini quiches, Mini Pizza, Croques Monsieur, Allumettes aux  
Anchois, Bouché d'Escargot*



Présentation en coupe Fruits salés, Olives & Chesters



Boissons à discrétion

*Whisky, Porto, Martini, Vodka, Gin,  
Jus d'orange, Coca cola, Eaux Minérales*

## ■ Cocktail Prestige : 21,00 €

A discrétion, durée 1h30

Canapés Assortis 4 pièces

*Saumon fumé, Œufs de Lump, Crudités, Noix et Boursin, Charcuterie,  
Cœur de Palmier*



Feuilletés Chauds 3 pièces

*Chipolatas briochées, Mini quiches, Mini Pizza, Croques Monsieur, Allumettes aux  
Anchois, Bouché d'Escargot*



Petites Navettes Briochées 2 pièces

*Mousse au Saumon, Mousse au Thon, Mousse de Poulet, Mousse de Crabe*



Pain surprise au Seigle 4 pièces

*Pain rond à la mousse de Thon, Pain rond au Boursin, Pain rond au Samon fumé,  
Tarama, Charcuterie*



Présentation en coupe Fruits salés, Olives & Chesters



Boissons à discrétion

*Whisky, Porto, Martini, Vodka, Gin,  
Jus d'orange, Coca cola, Eaux Minérales*



TRAITEUR TRADITION FRANCAISE « LE JOYAU DE LA MARNE »

1 à 5 Avenue de Rigny - 94 360 Bry sur Marne

01 48 81 06 30 - 01 45 16 22 07

[joyaudelamarne94@wanadoo.fr](mailto:joyaudelamarne94@wanadoo.fr)

■ **Menu Gauguin : 80,00€**

Terrine de Volaille fermière pochée,  
*Et sa crème légère Moutarde à l'ancienne*

Mousseline de Rascasse et Rouget glacé à la gelée parfumée au Noilly  
*Sur une mousse légère à la Ciboulette fine*

Marbré de Truite au Saumon fumé chemisé en terrine  
*Sur une crème fouettée Ciboulette*



Aumônière de Fruits de Mer sauce au pistil de Safran,  
*Julienne de Carottes, Navets et Courgettes*

Navarin de la mer et sa crème au Romarin sur une fondue de Poireaux

Escalope de Saumon frais huile au Basilic  
*Petit Fleuron*



Suprême de Volaille poêlé, crème Normande  
*Aux Champignons, Pommes Château, fagot de Haricots verts et Tomates grappe*

Suprême de Pintadeau champêtre, sauce au fond de Volaille  
*Moelleux de Courgettes, poêlée de Champignons et Tomates grappe*

Filet de Canard aux fruits, Pomme Maxime  
*Tomates grappe et Pomme fruit*



Salade mêlée aux deux Fromages



Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

Terrine glacée au Café et Chocolat amer, sur lit de crème Anglaise

Vacherin glacé meringué Vanille et Framboise, crème Chantilly



Pièce montée, Croquembouche et Nougatine sur socle  
Café



■ **Menu Foujita : 86,00€**

Cocktail de Coquillages en coupe sur Salade ciselée  
*Nappé d'une sauce Aurore et décoré avec cerisettes et pluches de Cerfeuil*

Rosace de Saumon mariné à l'Aneth  
*Citron vert et huile d'Olive sur Salade mêlée et Baies Roses*

Terrine mousseline de Ris de Veau, fond d'Artichauts, Champignons noirs  
*Noisettes hachées crème légère Moutarde à l'ancienne*



Turban de Filet de Sole aux Légumes nouveaux en julienne  
*Crème de Persil et Cerfeuil*

Dorade de mer à la compote d'Oignons doux, Pommes Safranées  
*Sur un fumet de Poisson monté au beurre*

Dos de Saumon rôti sur peau,  
*Crème douce aux Echalotes ciselées, Pommes Anglaises*



Tranche de Gigot d'Agneau braisé et sa crème d'Ail poêlé  
*Pommes écrasées à l'huile d'Olive, Tomates grappe et Champignons*

Magret de Canard rôti, flambé au Cognac sauce au Poivre vert  
*Fagot de Haricots verts, Pommes Maxime et Tomates grappe*

Aiguillettes de Bœuf rôti dans leur jus sauce Périgourdine  
*Mille-feuille de Pomme de terre, poêlée de Champignons et petites Tomates*



Salade mêlée aux deux Fromages



Tulipe de Sorbets fraîcheur et croustillant aux Amandes  
*Sur coulis de Framboises, décor Fruits frais et feuille de Menthe*

Terrine glacée au Café et Chocolat amer, sur son lit de crème Anglaise

Vacherin glacé meringué Vanille et Framboise, crème Chantilly



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle  
Café

**Boissons à discrétion durant le repas**  
**Vin rouge, Vin blanc, Eaux Minérales**

TRAITEUR TRADITION FRANCAISE « LE JOYAU DE LA MARNE »

1 à 5 Avenue de Rigny - 94 360 Bry sur Marne

01 48 81 06 30 - 01 45 16 22 07

[joyaudelamarne94@wanadoo.fr](mailto:joyaudelamarne94@wanadoo.fr)

## Menu Chagall : 98,00€

Tartare de poisson en feuille de Saumon  
*Crème à la Ciboulette ciselée et tranche de pain de Campagne grillé*

Feuilleté de pointes d'Asperges fraîches  
*Au sabayon Citronné et pluches de Cerfeuil*

Méli-mélo de Langoustines et Crabe sur Mesclun  
*A la vinaigrette d'huile de Noix, garni d'Asperges vertes, dés de Tomates, Melon (selon la saison), Magret fumé*



Cassolette de queues de Langoustines poêlées  
*Et sa bisque accompagné d'une julienne de Légumes*

Filet de Bar, petites Aubergines crème à la senteur de Fenouil

Noix de Saint Jacques à la vapeur  
*Servies sur un dôme de confettis de Légumes et crème légère au Basilic*



Carré d'Agneau à l'Estragon  
*Tomates provençales, fagot de Haricots verts et Pomme Château*

Noix de Veau braisée, crème légère à la Moutarde  
*Fagot de Haricots vert, Pomme écrasée au beurre & Tomates cerise*

Poitrine de Canard Fermier rôtie au Poivre vert,  
*Gratin Dauphinois, Tomates grappe et fagot de Haricots verts*



Salade mêlée aux deux Fromages



Terrine glacée au Café et Chocolat amer, sur son lit de crème Anglaise

Cornet aux Amendes et Sorbets, coulis de Fruits et crème Chantilly

Demi Ananas des îles, salade de Fruits et Sorbet Coco



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle  
Café

## Menu Léonard de Vinci : 115,00€

La grande assiette de carpaccio de Coquilles Saint Jacques  
*Aux Agrumes à la Ciboulette ciselée et billes de Melon (selon la saison)*

Foie Gras de Canard Maison cuit en terrine et sa brioche aux Sésames

Salade de Homard & queues de Langoustines sur Mesclun  
*Magret fumé, pointes d'Asperges & chair de Crabe*



Minute de filet de Bar sur étuvée de Poireaux  
*Petites Echalotes confites, courte bisque de Homard*

Cassolette de Homard  
*Fricassée de Girolles et sa bisque sur confettis de Légumes*



Carré d'Agneau rôti aux Herbes  
*Jus à l'Estragon, fagot de Haricots verts, gratin Dauphinois et Tomates grappe*

Minute de Filet de Bœuf au Poivre vert  
*Gratin Dauphinois, Pâtisseries et Tomates grappe*

Noix de Veau braisé à la Forestière  
*Fagot de Haricots verts, Tomates grappe et écrasé de Pomme de terre*



Plateaux de Fromages affinés et son Mesclun



Feuillantine de Fruits rouges à la crème légère et eau de fleur d'Oranger

Tulipe de Sorbets aux Fruits frais et coulis de Framboises



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle  
Café



**Boissons à discrétion durant le repas**  
**Vin rouge, Vin blanc, Eaux Minérales**

■ **Lunch Dînatoire Daumier : 86,00€**

Galantine de Canard et sa quenelle à la fondue d'Oignons,  
*Présentation sur Mesclun*  
&  
Terrine de la Mer,  
*Sur miroir de gelée*  
&  
Miroir de Colin et Saumon, gelée à l'Estragon  
*Cerisettes, Salade du Sud-Ouest aux Gésiers confits*  
&  
Pièce de Bœuf en pyramide à la gelée claire, décor Fruité  
*Fleurs de Légumes sur socle*



Rosace de filet de Canard au Poivre vert  
*Gratin Dauphinois, fagot Haricots vert, Tomates grappe*  
Gigot d'Agneau braisé et sa crème d'Ail  
*Pommes écrasées à l'huile d'Olive, Tomates grappe et Champignons des Bois*



Buffet de Fromages assortis



Vacherin glacé meringué Vanille et Framboise, crème Chantilly  
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier  
L'assiette de Sorbets fraîcheur et croustillant aux Amandes



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle  
Café



■ **Lunch Dînatoire Dali : 96,00€**

Mille-feuilles de Rascasse et Saumon en terrine  
*Crème Ciboulette aux Œufs de Saumon*  
&  
Turban de Sole en gelée et sa Béarnaise  
&  
Terrine de Volaille à la Brunoise de Légumes croquants  
&  
Saumon frais en Bellevue sur miroir  
&  
Plateau de marinade aux trois Poissons, petits Blinis  
*Décor Œufs de Saumon et Aneth*



Carré d'Agneau à l'Estragon  
*Pomme au four, fagot de Haricots Verts & Tomates grappe*  
Pièce de Bœuf au croquant de Poivre vert  
*Endive braisée, Tomates grappe et mille-feuilles de Pomme de terre*



Salade composée et plateau de Fromages affinés



Demi Ananas des îles avec salade de Fruits frais et Sorbet Coco  
Nougat glacé aux Fruits confits, crème Anglaise à la Noisette  
Tulipe de Sorbets aux Fruits frais et coulis de Framboises



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle  
Café



**Boissons à discrétion durant le repas**  
**Vin rouge, Vin blanc, Eaux Minérales**

**Formule Mariage- Clefs en main**

**105,00€**

(Minimum de 80 personnes)

Buffet apéritif



Menu Gauguin



Disc-Jockey



Forfait boissons non alcoolisées de 1h à 4h



Compositions florales (centre de table)



Menus et Marque places

## ■ Menu Oriental : 65,00€ en week end & 55,00€ en semaine

Cocktail d'accueil 6 pièces  
*Olives, variante Cacahuètes, Pistaches.  
Canapés et assortiment de Pains surprise  
(Tarama, mousse de Thon, Fromage Chèvre et Noix, Saumon, Charcuterie halal)*



Assortiment de Crudités  
*Salade verte, Tomates, Maïs, Thon, Carottes râpées, Céleri, Œufs*

Salade Berbère  
*Aubergines grillées, Courgettes grillées, Poivrons verts et rouges, Oignons,  
Coriandre fraîche et huile d'Olive*

Assortiment de Salades Marocaines (6 sortes)  
*Pois Chiche Cumin, Carotte à l'Orange, Tomates-Concombre, Poivron grillé,  
Pomme de terre Harisso, Navet Citron confit*



Saumon à l'Oriental et sa Coriandre fraîche  
*Riz parfumé à l'Egyptienne*

Tagine de Poulet aux Pruneaux et Amandes  
*Et ses Légumes frais*

Tagine de Poulet aux Olives et Citrons à la Marocaine  
*Et ses légumes frais*

Tagine d'Agneau aux Pruneaux et Amandes  
*Carottes, Courgettes, Pomme de terre*

Couscous Royal aux Légumes frais  
*Poulet, Agneau et Merguez*



Corbeilles de Fruits



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle  
ou Fraisier (si gâteau à étages 50 p minimum)  
Pâtisseries Orientales du client  
Thé à la Menthe et Café



## ■ Menu Vasco de Gama : 75,00€

Assiette de Jambon de pays Presunt  
*Servie avec Salade et Tomates*

Assortiment de Beignets  
*Crevettes, Morue, Viande*



Pavé de Morue au four  
*Oignons, Pommes de terre*

Ragoût du Pêcheur  
*Caldeirada*

Accompagnements au choix  
*Riz - Tomate confite – Pommes vapeur*



Pavé Bœuf aux Oignons, *Bifes de cebolada*

Porcelet au four, *Leitao*

Demi Coquelet, *Grelhado*

Accompagnements au choix  
*Riz - Tomate confite - Pommes au four - Champignons – Haricots verts*



Salade mêlée aux deux Fromages



Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

Tulipe arc en ciel Sorbets Citron, Passion, Cassis et crème Chantilly

Spécialités Portugaises : Pastel de Nata et Bolo de Berlin



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle  
Ou Fraisier (si gâteau à étages 50 p minimum)

**Boissons à discrétion durant le repas**  
**Vin rouge, Vin blanc, Eaux Minérales**

TRAITEUR TRADITION FRANCAISE « LE JOYAU DE LA MARNE »  
1 à 5 Avenue de Rigny - 94 360 Bry sur Marne  
01 48 81 06 30 - 01 45 16 22 07  
[joyaudelamarne94@wanadoo.fr](mailto:joyaudelamarne94@wanadoo.fr)



## ■ Menu Asiatique : 74,00€ en semaine

## ■ Menu Antillais : 70,00€ en week end & 59,00€ en semaine

Cocktail d'accueil 4 pièces

*Mini Boudins noirs, mini Accras de Poisson, variétés de Canapés, Samossa*

Sangria, Kir, Jus d'orange & Coca-cola



Salade Exotique

*Crevettes, Avocat, Haricots rouges, Maïs, Tomates, Ananas, cœurs de Palmier*

Assiette Nordique

*Saumon fumé, Saumon mariné, Tarama, Œufs de Saumon, Blinis*

Méli-mélo de Homard et Crabe sur Mesclun (+3 €)

*Parfumé à la vinaigrette d'huile de Noix, Magret fumé, dés de Tomates et pointes d'Asperges*

Tartare de Saumon, crème fouettée Ciboulette



Colombo d'Agneau avec Riz et Tomates confites

Cari de Poulet sauce Noix de Coco avec Riz Créole

Dorade Royale sauce Caraïbe Coco, Ananas, avec Riz Créole



Salade mêlée aux deux Fromages



Corbeille de Fruits



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle  
Café



Cocktail d'accueil

*3 Canapés assortis, 2 minis Nems, 1 mini Samossa, Sushis & Sashimis 4 pièces, Fruits salés, Olives et Chesters*

Soupe Champenoise aux Litchis, Mojito,  
Jus de fruits, Coca-cola, Eaux Minérales



Toutes nos entrées sont servies au buffet :

Salade de Crevettes à la Citronnelle  
&

Rouleau de printemps

&

Brochette de Poulet Yakitori

&

Salade Chinoise

&

Sushis et Sashimis



Poulet au Curry Thaï

Bœuf aux Oignons grillés

Poulet Aigre doux

Canard laqué à la Cantonaise

Porc au Caramel

Filet de Poisson Thaï

Accompagnements au choix

*Nouilles sautées aux Légumes - Riz Cantonais*

*- Wok de Légumes sautés*



Salade de Fruits frais

Litchis au Sirop



Gâteau à étage (parfum à définir)  
Avec plaque et scintillants

**Boissons à discrétion durant le repas**  
**Vin rouge, Vin blanc, Eaux Minérales**

TRAITEUR TRADITION FRANCAISE « LE JOYAU DE LA MARNE »

1 à 5 Avenue de Rigny - 94 360 Bry sur Marne

01 48 81 06 30 - 01 45 16 22 07

[joyaudelamarne94@wanadoo.fr](mailto:joyaudelamarne94@wanadoo.fr)

## Dans nos prix sont inclus :

- La location de la salle (supplément moins de 20 personnes)
- Le service de 19 heures à 1 heure du matin ou de 12 heures à 17h30
- Les vins servis à discrétion durant le repas
- Les taxes (sont incluses la TVA à 10% sur l'alimentaire et la TVA à 20% sur les boissons alcoolisées et le personnel, tarif en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2014)

## Horaires de locations :

- Les déjeuners : de 12 heures à 17 heures 30
- Les dîners : de 19 heures à 4 heures du matin \*

Pour les horaires de vos cocktails, apéritifs ou vin d'honneur : Consulter notre service commercial

*\*Forfait boissons obligatoire de 8 € ttc par personne de 1 h 00 à 4 h 00 (sur la base du nombre de repas servis)*

## Règlement – Réservation :

- Pour la réservation de votre salon, un versement de 30 % à titre d'arrhes, et le solde de votre facture 8 jours avant votre réception.
- Les menus spéciaux pour les enfants seront facturés 32,00€.
- Le nombre de personnes devra être confirmé 10 jours avant la date de votre manifestation. Cet effectif sera facturé 8 jours avant votre réception.

TRAITEUR TRADITION FRANCAISE « LE JOYAU DE LA MARNE »  
1 à 5 Avenue de Rigny - 94 360 Bry sur Marne  
01 48 81 06 30 01 45 16 22 07  
[joyaudelamarne94@wanadoo.fr](mailto:joyaudelamarne94@wanadoo.fr)