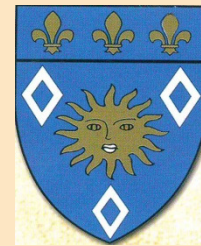


Le Joyau de la Marne



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

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

■ **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

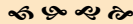
Marbré de Truite au Saumon fumé chemisé en terrine
Sur une crème fouettée Ciboulette



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



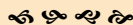
Suprême de Volaille poêlé, crème Normande
Aux Champignons, Pommes Château, fagot de Haricots verts et Tomates grappe

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



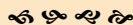
Salade mêlée aux deux Fromages



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

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

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

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



■ **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

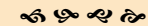


Pavé Bœuf aux Oignons, *Bifes de cebolada*

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



■ 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

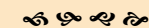
Nouilles sautées aux Légumes - Riz Cantonais

- 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

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^{er} 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