



Joyau de la Marne

Séminaire &
Événement professionnel
Tarifs à partir de avril 2022

TRAITEUR TRADITION FRANCAISE « LE JOYAU DE LA MARNE »
1 à 5 Avenue de Rigny - 94 360 Bry sur Marne
01 48 81 06 30
joyaudelamarne94@wanadoo.fr

Fondé 1938, cette ancienne guinguette a préservé tout le charme et la nostalgie des premières évasions citadines au bord de l'eau ainsi que son emblématique réputation gastronomique. Cette maison a su s'adapter à l'évolution de la demande, toujours plus diverse. Chanté par les poètes, source d'inspiration pour les peintres impressionnistes, cette maison brille par sa cuisine et son ambiance atypique.

Nos cinq salons et leur terrasse en bord de Marne accueillent vos réceptions de 20 à 400 personnes, suivant le format souhaité.

Nos points forts :

- en bord de Marne
- cadre exceptionnel à 10 min seulement de la Porte de Bercy
- facilement accessible par l'Autoroute A4
- un seul interlocuteur
- cadre bucolique
- menu personnalisable
- large choix



TARIFS SEMINAIRES

ESPACES	En théâtre 	En Classe 	En U 	En Banquet 	En cocktail 
RENOIR	180	120	120	200	250
MONET	120	80	80	110	150
VAN GOGH	80	60	60	80	120
GAUGUIN	50	40	40	50	60
PISSARRO	40	30	30	40	50
Forfait de 20 à 30 personnes		65€ht par personne		<p><u>Notre Formule Séminaire inclut :</u></p> <p>La privatisation d'un salon de 9h à 17h (ou 8h)</p> <p>Le petit déjeuner d'accueil (Café, Thé, Chocolat Chaud, Jus de Fruits, Viennoiseries, Eaux Minérales)</p> <p>1 pause (matin ou après-midi) (Café, Thé, Chocolat Chaud, Jus de Fruits, Eaux Minérales)</p> <p>Le menu du déjeuner assis* (voir descriptif par suivante)</p> <p>Paper Board, Eaux Minérales pendant la réunion</p> <p><small>*Possibilité de personnaliser la formule avec nos menus supérieurs</small></p>	
Forfait de 30 à 60 personnes		60€ht par personne			
Forfait + de 60 personnes		55€ht par personne			

MENU INCLUS DANS LA FORMULE SÉMINAIRE

Menu à choisir pour l'ensemble des participants

Kir vin blanc,

Jus d'orange, Coca-cola, Eaux Minérales,
Fruits salés, olives, chesters



Terrine de poissons et sa mayonnaise safranée

Rosace de Saumon mariné A l'huile d'Olive et à l'Aneth

Salade César

Poulet, Tomates, Œufs durs, Parmesan sur lit de Salade Romaine



Suprême de Volaille fermière à la Normande (viande halal sur demande)

Gratin Dauphinois, poêlée de légumes, tomates grappes rôties

Filet de Bar et son beurre blanc

Riz sauvage, Compotée de Fenouil, tomates grappes rôties



Fondant aux chocolats

Tarte fine aux pommes



Boissons durant le repas

Château Legay (Bordeaux blanc), Château Lagraula (Bordeaux rouge), Boissons sans alcool, Eaux minérales, Café

VOS RÉCEPTIONS PROFESSIONNELLES

(Réception de fin d'année, Cocktail d'entreprise, soirée de Gala, Anniversaire d'Entreprise, Barbecue, Paella, etc.)

Cocktail Giacometti 18 pièces	Cocktail Giacometti 24 pièces	Menu Degas	Menu César	Menu Rodin	Buffet Arman
56€ ht	61€ ht	61€ ht	70€ ht	82€ ht	68€ ht

Les tarifs de nos menus incluent la privatisation d'un Salon, la Restauration, les Boissons, le Service :

De 12h à 17h30 ou de 19h à 1h (*1)

(*1) *Boissons : Cocktail d'accueil, Vin rouge, Vin blanc, Assortiment de jus de fruits et de sodas, Eaux Minérales, Café*

Possibilité d'heures supplémentaires (*2) : +1h = 4 €

+2h = 6 €

+3h = 8 €

(*2) *Incluant un assortiment de Boissons sans alcool à discrétion (Jus de Fruits, Sodas, Café, Thé)*

NOS MENUS

Cocktail Giacometti

18 pièces

Punch à l'orange, Mojito, Kir

Jus de fruits, Coca-cola, Eaux Minérales

2 Canapés assortis, 2 Feuilletés chauds

Fruits salés, Olives et Chesters



Poste froid :

Triangles nordiques au Saumon fumé et Tarama (1 pièce par personne)

Verrines (1 pièce par personne)

*Cappuccino de crevettes filament de surimi aux asperges,
Guacamole aux œufs de Saumon, Gaspacho de Tomates à la Féta,
Brunoise de Légumes du soleil, œufs de Caille et Pignons de Pin*

Mini clubs garnis (2 pièces par personne)

Comté, Jambon et Crudités

Petites navettes briochées (1 pièce par personne)

Mousse de Saumon, mousse de Thon, Boursin, mousse de Poulet

Pyramide de Brochettes froides (2 pièces par personne)

*Tomates-Mozzarella à la Pistache, Crevettes au sésame,
Jambon de Pays aux Pruneaux*

Forêt de Crudités variées et ses Sauces (1 pièce par personne)



Poste chaud : (2 pièces par personne)

Brochettes de Volailles Hawaï, brochettes de Magret de Canard au Miel,

*Assortiment de croustillants Asiatiques : Nems, Samossas, Accras,
Aumônière de Poisson fumé au Caviar de Hareng*



Assortiment de mini Gourmandises sucrées (4 pièces par personne)

*Petits fours, Macarons, Mini Cannelés, Verrines de mousse
Au Chocolat noir/Orange, Verrines au Tiramisu*

Menu Degas

Mojito, Sangria, Kir,

Jus d'orange, Coca-cola, Eaux Minérales
Fruits salés, Olives, Chesters



Salade César

Poulet, Tomates, Bacon, Œufs durs, Parmesan sur lit de Salade romaine

Aumônière de Saint Marcellin

Rôti au Miel et Tomates confites

Rosace de Saumon mariné

A l'huile d'Olive et à l'Aneth



Suprême de Volaille fermière à la Normande

Timbale de Riz parfumé, poêlée de Champignons

Rôti de veau sauce Forestière

Gratin Dauphinois, poêlée de Légumes

Filet de Bar et son beurre blanc

Pommes Safranées, Compotée de Fenouil



Salade mêlée aux deux Fromages



Omelette Norvégienne

Flambée au Grand Marnier

Paris-Brest revisité

Cocktail Giacometti

24 pièces

Punch à l'orange, Mojito, Kir
Jus de fruits, Coca-cola, Eaux Minérales

2 Canapés assortis, 2 Feuilletés chauds
Fruits salés, Olives et Chesters



Poste froid :

Triangles nordiques au Saumon fumé et Tarama (2 pièces par personne)

Verrines (2 pièces par personne)

*Cappuccino de crevettes filament de surimi aux asperges,
Guacamole aux œufs de Saumon, Gaspacho de Tomates à la Fêta,
Brunoise de Légumes du soleil, œufs de Caille et Pignons de Pin*

Mini clubs garnis (2 pièces par personne)
Comté, Jambon et Crudités

Petites navettes briochées (2 pièces par personne)
Mousse de Saumon, mousse de Thon, Boursin, mousse de Poulet

Pyramide de Brochettes froides (2 pièces par personne)
*Tomates-Mozzarella à la Pistache, Crevettes au sésame,
Jambon de Pays aux Pruneaux*

Forêt de Crudités variées et ses Sauces (2 pièces par personne)



Poste chaud : (2 pièces par personne)

*Brochettes de Volailles Hawaï, brochettes de Magret de Canard au Miel,
Assortiment de croustillants Asiatiques : Nems, Samossas, Accras,
Aumônière de Poisson fumé au Caviar de Hareng*



Mosaïque de Fromages et son pain aux Noix (2 pièces par personne)



Assortiment de mini Gourmandises sucrées (4 pièces par personne)
*Petits fours, Macarons, Moelleux, Verrines de mousse
Au Chocolat noir/Orange, Verrines au Tiramisu*

Menu César

Punch à l'orange, Sangria, Kir,
Jus d'orange, Coca-cola, Eaux Minérales

2 Canapés et 2 Feuilletés par personne
Fruits salés, Olives, Chesters



Assiette de Saumon fumé accompagné de ses Blinis
& de son pot de Crème Fraîche

Salade Landaise

Foie gras, Gésiers, Pignons, Tomates, Haricots verts

Navarin de la Mer à la crème de Romarin
& sa fondue de Poireaux

Feuilleté d'Asperges vertes sauce Mousseline



Dorade rôtie et son jus à l'Anis
Compotée de Fenouil, Pommes vapeur

Magret de Canard au Miel et Poivre de Sichuan
Pommes Château, Poêlée de Légumes

Noix de Veau, sauce Forestière
Ecrasé de Pommes de terre, Champignons



Salade mêlée aux deux Fromages



Baba Exotique Revisité (Rhum ou Citronnelle)
Brunoise de Fruits Exotiques et Chantilly

Gratin de Fruits frais à la crème Chiboust
et Citron vert Caramélisé

Menu Rodin

Punch à l'orange, Sangria, Kir,
Jus d'orange, Coca-cola, Eaux Minérales

Fruits salés, Olives, Chesters
2 Canapés et 2 Feuilletés par personne



Foie gras de Canard Maison,
Confiture de Figues, briochine aux Raisins et son verre de Jurançon

Cassolette de Langoustines à l'Armoricaine
Sur mikado de Légumes

Assiette Baltique

Saumon fumé, Espadon Fumé, Saumon mariné, Flétan fumé, œufs de Saumon, Tarama et Blinis



Filet de Bœuf, Sauce Périgourdine
Moelleux de courgettes, poêlée de Champignons

Souris d'Agneau
Ecrasée de Pommes de terre, Tomate provençale

Duo de Bar et de Dorade, Sauce Champagne
Riz sauvage et julienne de Légumes



Salade mêlée aux deux Fromages

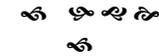


Ile Flottante Revisitée
Aux saveurs Citron, Gingembre et Mangue

Pêches au basilic (de juin à septembre)
Crème Mousseuse et petit Sablé

Buffet Arman

Mojito, Sangria, Kir,
Jus d'orange, Coca-cola, Eaux Minérales
Fruits salés, Olives, Chesters



Toutes nos entrées sont servies au buffet :

Miroir de Terrines Océanes
Terrine de Homard sauce Cocktail, terrine de Saint jacques sauce Safran,
Terrine de Lotte sauce Aioli

Salade César

Miroir de Saumon mariné à l'Aneth

Salade Piémontaise



Plat chaud servi à table :

Suprême de Volaille fermière à la Normande
Timbale de Riz parfumé, poêlée de Champignons

Rôti de veau sauce Forestière
Gratin Dauphinois, poêlée de Légumes

Filet de Bar et son beurre blanc
Pommes Safranées, Comptée de Fenouil



Salade mêlée aux deux Fromages



Vacherin glacé meringué Vanille et Framboise
Crème Chantilly

Conditions Générales

Règlement – Réservation :

- Pour la réservation, elle est effective à partir d'un versement de 30% d'arrhes. Le solde doit être fait 8 jours avant la réception.
- Les menus spéciaux Enfants et Prestataires extérieurs sont facturés à 30,00€ht.
- Le nombre de personnes doit être confirmé 10 jours avant la date de votre manifestation.
- Devis matériel sur demande
- Personnalisation de Gâteaux avec logo de société, devis sur demande

