



Le Joyau de la Marne

Vos Séminaires &
Événements professionnels

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

Le Joyau de la Marne, fondé en 1936, a préservé tout le charme et la nostalgie des premières évasions citadines au bord de l'eau. Chantée par les poètes, source d'inspiration pour les peintres impressionnistes, cette maison brille par sa cuisine et son ambiance.

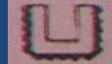
Nos cinq salons et leurs terrasses respectives en bord de Marne accueillent vos réceptions de 20 à 400 personnes.

Nos points forts :

- en bord de Marne,
- cadre exceptionnel à 10 min seulement de la Porte de Bercy,
- facilement accessible par l'Autoroute A4.



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	60 € ht par personne	<p><u>Notre Formule Séminaire comprend :</u></p> <p>La privatisation d'un salon 9h à 17h</p> <p>Le petit déjeuner d'accueil (Café, Thé, Chocolat Chaud, Jus de Fruits, Viennoiseries, Eaux Minérales)</p> <p>2 pauses (Café, Thé, Chocolat Chaud, Jus de Fruits, Eaux Minérales)</p> <p>*Le déjeuner assis (voir descriptif ci-dessous)</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	57 € ht par personne	
Forfait + de 60 personnes	54 € ht par personne	

MENU INCLUS DANS LA FORMULE SÉMINAIRE

Kir vin blanc,

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



Terrine de poissons et sa mayonnaise safranée

Carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olives et à l'aneth

Terrine de volaille à la pistache et sa moutarde à l'ancienne



Suprême de Volaille fermière à la Normande

Gratin Dauphinois, tomates grappes rôties

Dos de saumon rôti sauce Hollandaise

Riz sauvage et julienne de légumes

Gigot d'agneau braisé et sa crème d'ail

Milles feuilles de pommes de terre, tomate provençale



Fondant au chocolat

Crème Anglaise

Tarte aux pommes



Boissons à discrétion

Château le Gay (Bordeaux blanc) Château Lagraula (Bordeaux rouge), Boissons softs, Eaux minérales, Café

VOS RÉCEPTIONS PROFESSIONNELLES

(Réceptions de fin d'année, Cocktail d'entreprise, soirée de Gala, etc.)

Cocktail Giacometti 18 pièces	Cocktail Giacometti 24 pièces	Menu Degas	Menu César	Menu Rodin	Buffet Arman
50 € ht	55 € ht	55 € ht	62 € ht	75 € ht	62 € ht

Les tarifs de nos menus incluent la privatisation d'un Salon, la restauration complète, le service :

De 12h à 17h30 ou de 19h à 1h

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

Possibilité d'heure supplémentaire après 1h : 4 €/ pers pour 1 heure supplémentaire*
6 €/ pers pour 2 heures supplémentaires*
8 €/ pers pour 3 heures supplémentaires*

***Incluant un Open Bar boissons Soft (café, thé, Jus de Fruits, Sodas)**

NOS MENUS

Cocktail Giacometti

18 pièces

Cocktail Maison

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

Cocktail Maison

Punch à l'orange, 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

Terrine de Saint Jacques & sauce Tartare

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

Filet de Canard aux Fruits Rouges

Millefeuille de Pomme de terre et Légumes Verts de saison

Rôti de veau sauce Forestière

Gratin Dauphinois et Tomates cerise

Filet de Bar et son beurre blanc

Pommes Safranées et Compotée de Fenouil



Salade mêlée aux deux Fromages



Charlotte Poire Chocolat

Salade de Fruits frais et tuile Chocolat

Entremet Normand

(Mousse Caramel, Pommes flambées au Calvados sur Génoise)

Cocktail Giacometti

24 pièces

Cocktail Maison

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

Cocktail Maison

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

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



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

Salade Landaise,

Foie gras, Gésiers, Pignons, Tomates, Haricots verts

Terrine de Langoustine, de Homard et de Crabe
Sauce cocktail

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

Sur compotée de Fenouil et Pommes vapeur

Magret de Canard au Miel et Poivre de Sechouan
Pomme Grenaille et demi Pomme fruit rôtie

Aiguillettes de Bœuf rôti, sauce Périgourdine
Millefeuille de Pomme de terre et Légumes Verts de saison



Salade mêlée aux deux Fromages



Croquant Praliné et mousse aux deux Chocolats

Suprême Vanille, mousse Vanille et Fruits rouges, Dacquoise Noisette

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

Menu Rodin

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

3 Canapés assortis, 3 Feuilletés chauds
Fruits salés, Olives et Chesters



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

Cassolette de Homard Belle Ile et Saint Jacques à l'Armoricaine
Sur mikado de Légumes

Assiette Baltique
Saumon fumé, Saumon mariné, Flétan fumé, œufs de Saumon, Tarama et Blinis



Filet de Bœuf sauce Périgourdine
Pommes Château, Légumes Verts de saison & poêlée de Champignons

Pièce de Veau Forestière
Ecrasée de Pommes de terre et Tomate provençale

Suprême de Chapon aux Morilles (en période de fêtes de fin d'année)
Et son duo de purées

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



Salade mêlée aux deux Fromages



Millefeuilles aux Fruits frais
Charlotte aux Fruits rouges et son coulis de Framboise
Feuillantine au Chocolat sur lit de crème Anglaise

Buffet Arman

Cocktail Maison
Punch à l'orange, Mojito, Kir
Jus de fruits, Coca-cola, Eaux Minérales
Fruits salés, Olives et 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 Nordique
Miroir de Saumon mariné à l'Aneth

Salade Piémontaise
Saumon froid en Bellevue



Plat chaud servi à table :

Suprême de Volaille et sa crème Normande
Riz Pilaf, Tomates grappe et Légumes Verts de saison

Gigot d'Agneau braisé et sa crème à l'Ail
Pommes écrasées à l'huile d'Olive et Champignons des bois

Pièce de Veau Forestière
Gratin Dauphinois, Tomates cerise et Légumes Verts de saison

Filet de Bar au Fenouil
Riz sauvage et julienne de Légumes



Salade mêlée aux deux Fromages



Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier
Gâteaux sur socles (parfum à définir)

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.

