

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

joyaudelamarne94@wanadoo.fr

Traiteur Tradition Française

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 points forts

- pas d'intermédiaire
- **menus incluant la location** de la salle et les services
- menus personnalisables
- en bord de **Marne**
- **cadre exceptionnel** à 10 min seulement de la Porte de Bercy
- **accès facile** par l'Autoroute A4

Nos salons

Raffinement et atmosphère de caractère sont les mots clefs de nos cinq salons inspirés des Maîtres de la peinture du XIX siècle. Renoir, Monet, Van Gogh, Gauguin et Pissarro, vous accueillent pour vos réceptions allant de 40 à 300 personnes.

Notre cuisine

Traiteur depuis 90 ans, nous proposons une cuisine traditionnelle alliant la qualité et la fraîcheur de nos produits. Ils ont contribué à la renommée de l'élégance du Joyau de la Marne.

Avec les années, nous nous sommes adaptés à d'autres cuisines tel que africaine, moldave, halal, casher, etc ...

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

Nos maîtres d'hôtel

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

Nos Cocktails

Cocktail Maison : 9€

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



Buffet Apéritif : 11€

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



Soupe Champenoise : 11€

Soupe Champenoise, Kir Royal Cassis ou Mûre,
Jus d'orange, Coca-cola, Eaux Minérales
Fruits salés, Olives, Chesters

Cocktail Apéritif : 15€

6 pièces par personne

Canapés Froids 3 pièces

Saumon fumé, Œufs de Saumon, Crudités,
Noix et Boursin, Légumes du Soleil et Féta,
Magret fumé & Abricot

Feuilletés Chauds 3 pièces

Chipolata briochée, Mini quiches, Mini Pizza,
Mini Croque, Gougère béchamel,
Bouchée Escargot

Présentation en coupe Fruits salés, Olives & Chesters

Jus d'orange, Coca cola, Eaux Minérales

Whisky, Porto, Martini, Vodka, Gin,
Ou
Punch, Sangria, Kir et Soft

Cocktail Prestige : 21€

13 pièces par personne

Canapés Froids 4 pièces

Saumon fumé, Œufs de Saumon, Crudités,
Noix et Boursin, Légumes du Soleil et Féta,
Magret fumé & Abricot

Feuilletés Chauds 3 pièces

Chipolata briochée, Mini quiches, Mini Pizza,
Mini Croque, Gougère béchamel,
Bouchée 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 Saumon fumé, Tarama,
Charcuterie

Présentation en coupe Fruits salés, Olives & Chesters

Jus d'orange, Coca cola, Eaux Minérales

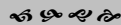
Whisky, Porto, Martini, Vodka, Gin,
Ou
Punch, Sangria, Kir et Soft

Menu Degas Mariage : 72€

Cocktail Maison
Mojito, Sangria, Kir,
Jus de Fruits, Coca-Cola, Sodas, Eaux Minérales,
2 canapés, 2 feuilletés par personne
Fruits salés, Olives, Chesters



Salade César
Poulet, Tomates, Bacon, Œufs durs, Parmesan sur lit de Salade Romaine
Terrine de Saint Jacques et Sauce Tartare
Aumônière de Saint Marcellin
Rôti au Miel et Tomates Confites
Rosace de saumon mariné à 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, Légumes verts de Saison
Pièce de veau sauce forestière
Gratin Dauphinois, Tomates cerise et poêlée de légumes
Filet de Bar et son beurre blanc
Pommes safranées, Compotée de Fenouil



Salade mêlée aux deux fromages



Pièce Montée, Nougatine et Choux
Ou
Gâteau à étages au choix (*Fraiser, Framboisier, au chocolat etc.*)

Menu Gauguin : 77€

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, crème au Romarin sur une fondue de Poireaux
Escalope de Saumon frais, huile au Basilic
Petit Fleuron, tagliatelles fraîches



Suprême de Volaille poêlé, crème Normande
Aux Champignons, Gratin Dauphinois, légumes de saison, 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
Crème Anglaise
Vacherin glacé meringué Vanille et Framboise
Crème Chantilly



Pièce montée, Croquembouche et Nougatine sur socle

Menu Foujita : 84€

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



Duo de bar et dorade 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

Légumes de saison, Pommes Maxime et Tomates grappe

Aiguillettes de Bœuf rôti dans leur jus, sauce Poivre ou Morilles

Mille-feuille de Pomme de terre, poêlée de Champignons et Tomates cerise



Salade mêlée aux deux Fromages



Tulipe de Sorbets fraîcheur et croustillant aux Amandes

Sur coulis de Framboises, décor de Fruits frais et feuilles de Menthe

Terrine glacée au Café et Chocolat amer

Crème Anglaise

Vacherin glacé meringué Vanille et Framboise

Crème Chantilly



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle

Menu Chagall : 94€

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, crème à la senteur de Fenouil

Petites Aubergines

Noix de Saint Jacques à la vapeur

Servies sur un dôme de confettis de Légumes et crème légère au Basilic



Chapon fermier sauce aux morilles (fin d'année)

Tomates provençales, légumes de saison et Pomme Château

Pièce de Veau braisée, crème légère à la Moutarde

Légumes de saison, Pomme écrasée au beurre & Tomates cerise

Poitrine de Canard Fermier rôtie au Poivre vert

Gratin Dauphinois, Tomates grappe et légumes de saison



Salade mêlée aux deux Fromages



Terrine glacée au Café et Chocolat amer

Crème Anglaise

Cornet aux Amandes 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



Menu Léonard de Vinci : 113€

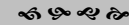
Grande assiette de carpaccio de Coquilles Saint Jacques
Aux Agrumes à la Ciboulette ciselée et billes de Melon (selon la saison)
Foie Gras de Canard Maison cuit en terrine et sa brioche aux Sésames
Salade de Homard & queues de Langoustines sur Mesclun
Magret fumé, pointes d'Asperges & chair de Crabe



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



Chapon fermier sauce aux morilles (fin d'année)
Légumes de saison, gratin Dauphinois et Tomates grappe
Minute de Filet de Bœuf au Poivre vert
Gratin Dauphinois, Petites asperges vertes et Tomates grappe
Pièce de Veau braisée à la Forestière
Légumes de saison, 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
Coulis de Framboises



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle

Menu Oriental : 65€ en week-end

55€ en semaine

Cocktail d'accueil 6 pièces

Olives, variante Cacahuètes, Pistaches

Canapés froids et assortiment de Pains surprise

(Tarama, Mousse de Thon, Mousse de Saumon, Saumon, Fromage Chèvre et Noix...)



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, Carottes à l'Orange, Tomates-Concombre, Poivrons grillés, Pommes de terre Harissa, Navets Citrons confits

Pastilla au poisson et fruits de mer (+3€)



Saumon à l'Oriental et sa Coriandre fraîche

Riz parfumé à l'Egyptienne

Tagine de Poulet aux Pruneaux et Amandes

Légumes frais

Tagine de Poulet aux Olives et Citrons à la Marocaine

Légumes frais

Tagine d'Agneau aux Pruneaux et Amandes

Carottes, Courgettes, Pommes de terre

Couscous Royal aux Légumes frais

Poulet, Agneau et Merguez



Miroir de fruits découpés



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle

Fraisier ou autre sur demande

Pâtisseries Orientales du client

Thé à la Menthe et Café

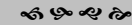
Menu Vasco de Gama : 75€

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 de peixe

Accompagnements au choix

Riz - Tomates confites – Pommes vapeur



Pavé Bœuf aux Oignons, Bifes de cebolada

Porcelet au four, Leitao

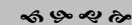
Demi Coquelet, Grelhado

Accompagnements au choix

Riz - Tomates confites - Gratin Dauphinois – Champignons – Poêlée de légumes



Salade mêlée aux deux Fromages



Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

Tulipe arc en ciel Sorbets Citron, Passion, Cassis

Crème Chantilly

Spécialités Portugaises

Pastel de Nata et Bolas de Berlim



Pièce montée Croquembouche et Nougatine sur socle

Fraisier ou autre sur demande

Menu Antillais : 75€ en week-end

63€ 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

Riz blanc et Tomates confites

Cari de Poulet

Sauce Noix de Coco et Riz Créole

Dorade Royale

Sauce Caraïbe Coco, Ananas, et Riz Créole



Salade mêlée aux deux Fromages



Miroir de fruits découpés



Pièce montée Croquembouche et Nougatine

Menu Asiatique : 70€

Cocktail d'accueil 10 pièces

*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



Plat servi à table :

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



Gâteaux sur socle (parfum à définir)

Avec plaque et scintillants

Formule Mariage - Clefs en main

105,00€ sur la base du menu Gauguin

95,00€ sur la base du menu Degas

(Minimum de 80 personnes)

Privatisation d'un salon de 19h à 4h



Buffet apéritif + 2 canapés et 2 feuilletés
(sur la base du Cocktail Apéritif)



Menu Gauguin
Ou
Menu Degas



Disc-Jockey



Forfait boissons non alcoolisées de 1h à 4h



Bouquets fleuris (centre de table)

Inclus dans le tarif

Location de la salle (supplément appliqué pour les groupes de moins de 20 personnes)

Matériel (tables, chaises, nappage, vaisselle)

Service

- De 12h00 à 17h30
- De 19h00 à 1h00
- Vins durant le repas

Taxes (TVA alimentaire à 10% et TVA boissons alcoolisées et personnel à 20%, tarif en vigueur au 1^{er} janvier 2014)

Boissons durant le repas : Vin rouge, Vin blanc, Eaux Minérales, Boissons sans alcool, Café

Heures supplémentaires

- *Forfait boissons softs par personne
- De 1h à 2h à 4€ ttc
- De 1h à 3h à 6 € ttc
- De 1h à 4h à 8€ ttc

Règlement – Réservation

La réservation de votre salon prend effet au versement des arrhes de 30%.

Le solde de votre facture sera fait **obligatoirement** 8 jours avant votre réception.

Le nombre de personnes devra être confirmé 10 jours avant la date de votre manifestation. Cet effectif sera facturé 8 jours avant votre réception.

Les menus enfants sont facturés à 32€.

Suivant la date de votre réception et le nombre de salons occupés le même soir, une hôtesse vestiaire / accueil et un agent de sécurité pourront vous être facturés.