

# *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](mailto: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**

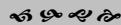
*Millefeuille de Pomme de terre, Légumes verts de Saison*

**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 : 82€

**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**

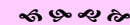
*Aux Champignons, Gratin Dauphinois, légumes de saison, Tomates grappe*

**Suprême de Pintadeau champêtre, sauce au fond de Volaille**

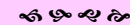
*Moelleux de Courgettes, poêlée de Champignons et Tomates grappe*

**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 : 89€

### 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 : 99€

### 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



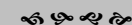
### Terrine glacée au Café et Chocolat amer

*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 : 118€

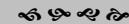
### **Grande assiette de carpaccio de Coquilles Saint Jacques**

*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**

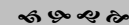
*Gratin Dauphinois, Petites asperges vertes et Tomates grappe*

### **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*



**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*



**Corbeille de Fruits**



**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 Present**

*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**

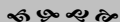
*Sauce Noix de Coco et Riz Créole*

**Dorade Royale**

*Sauce Caraïbe Coco, Ananas, et Riz Créole*



**Salade mêlée aux deux Fromages**



**Corbeille de Fruits**



**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<sup>er</sup> 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 32,00€.