

Le Joyau de la Marne

Tarifs à partir de septembre 2021



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
- produits frais et viandes halal
- 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 telle que l'oriental.

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.

Cocktail Maison

Virgin Mojito

Jus de Fruits, Coca-Cola, Sodas, Eaux Minérales

2 canapés par personne

(Saumon fumé, Œufs de Saumon, Crudités, Noix et Boursin, Légumes du Soleil et Féta)

2 feuilletés par personne

(Saucisse de volaille briochée, Assortiment de Mini quiches, Mini Croques, Gougère béchamel)

Fruits salés, Olives, Chesters



Salade César

Poulet, Tomates, 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



Gâteaux en étages au choix *(Fraisier, Framboisier ou Croquant aux trois chocolat)*

Pâtisseries Orientales du client

Thé à la Menthe Fraiche et Café

Cocktail Maison

Virgin Mojito

Jus de Fruits, Coca-Cola, Sodas, Eaux Minérales

Assortiment de Pains surprises 6 pièces par personne

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

Olives, variante Cacahuètes, Pistaches



Assortiment de Crudités

Salade verte, Tomates, Mais, 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€)



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



Salade de fruits individuelle



Gâteaux en étages au choix *(Fraisier, Framboisier ou Croquant aux trois chocolat)*

Pâtisseries Orientales du client

Thé à la Menthe Fraiche et Café

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

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

Boissons : Eaux Plate et Gazeuse, Assortiments de Jus de fruits et de Sodas, Café et Thé à la menthe fraîche à la fin du repas

Heures supplémentaires

*Forfait Open Bar softs par personne

- + 1h à 4€ ttc
- + 2h à 6 € ttc
- + 3h 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.

Personnalisation de(s) dessert(s)

(gâteaux anniversaire, cake design, pièce montée...), devis sur demande