



Tél. 02.38.80.84.46 www.traiteur-jannequin.fr 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



*Vous préparez votre mariage.....
Le menu peut être l'un des éléments les plus difficiles à déterminer.*

*Dans ce dossier vous trouverez des idées de menus.
Mais le menu de « votre » mariage sera celui que « vous » aurez choisi.*

*N'hésitez donc pas à moduler les plats à votre convenance, et même à apporter
vos idées.*

Nous nous ferons un plaisir de recalculer votre choix de menu.

En attendant un futur rendez-vous, nous vous souhaitons une bonne lecture.



Tél. 02.38.80.84.46 www.traiteur-jannequin.fr 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



Fin d'honneur n° 1

Assortiment de petits fours chauds (4 par personne)

Petits boudins noirs, blancs et saucisse cocktail (2 de chaque par personne)

Présentation en « chafing-dish »

Phouquettes / Mini pain aux raisins (2 de chaque par personne)

Vouvray (1 bouteille pour 4)

Crème de cassis, crème de pêche et soft

Price ttc : 13.20 € par personne

Fin d'honneur n° 2

Assortiment de mini verrine et de cuillère chinoise (2 par personne)

Canapé froid (2 par personne)

Assortiment de petits fours chauds (4 par personne)

Mignardises (3 par personne)

Vouvray (1 bouteille pour 4)

Crème de cassis, crème de pêche et soft

Price ttc : 18.10 € par personne

Compris : 1 flûte, quelques verres à cocktail, juponnage et nappe tissu, serviette papier

Et 2 personnes en service pendant 2 heures.



Tél. 02.38.80.84.46 www.traiteur-jannequin.fr 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly

Vin d'honneur n° 3

Animation Plancha : Foie gras poêlé, St Jacques persillade (1 de chaque par personne)

Dain navette fourré (2 par personne)

Assortiment de mini verrines et cuillères chinoises (3 par personne)

Toast froid (3 par personne)

Jourray (1 bouteille pour 4)

Crème de cassis, crème de pêche et soft

Prise ttc : 22.00 € par personne

Compris : 1 flûte, quelques verres à cocktail, juponnage et nappe tissu, serviette papier

Et 2 personnes en service pendant 2 heures (pour 100 personnes).

Quelques exemples d'animations possibles

Découpe de Saumon fumé 30 g

Découpe de Jambon Sec 40 g

Mini Crêpes (divers accompagnements)

Bar à Huître

Plancha Dinde au Curry

Plancha Canard Tex-Mex

Phichis salés et sauces



Tél. 02.38.80.84.46 www.traiteur-jannequin.fr 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



Menu à 45.20 €

(Sans boissons 41.70 €)

Salade Landaise (gésier, foie de volaille confit, magret de canard fumé maison)

Ou

Assiette de la mer et crème ciboulette

(Quenelle d'avocat au crabe sur blini, morceau de saumon cuit, brochette de St Jacques et Frevettes)

Ou

Dôme de saumon fumé maison, son tartare et sa crème ciboulette

~~~~~

*Option poisson, (page 8)*

~~~~~

Mignon de porc au Madère

Fagot de haricots verts, pomme de terre farcie, flan de tomate

Ou

Quasi de veau et son jus de truffe

Gratin dauphinois, Mélange de champignons

Ou

Magret de canard au poivre ou à l'estragon

Flan de carotte jaune, Julienne de pomme de terre en galette

~~~~~

*Assiette de salades et fromages ou Brique de camembert chaud*

~~~~~

Framboisier

Ou

Délice aux fruits exotiques

Ou

Proustillant aux trois chocolats

(Présentation façon wedding cake supplément de 1.20 €)

~~~~~

*Vin blanc Muscadet sur lie*

*Vin rouge St Nicolas de Bourgueil*

≈

*Lain, café*

≈.

*Serviette tissu, vaisselle et service compris*



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



Menu à 49.80 €

(Sans boissons 46.30 €)

*Salade Périgourdine (gésier, foie de volaille confit, magret de canard fumé, foie gras maison)*

*Ou*

*Tatin de foie gras sur lit de salade*

*Ou*

*Assiette gourmande (Quenelle d'avocat au crabe, Asperges vertes et Brochette de crevettes à la provençale)*

~~~~~

Option poisson, (page 8)

~~~~~

*Interlude (à définir)*

~~~~~

Filets de caille aux griottes / Flan de carotte jaune et Purée au truffe sur son sablé

Ou

Noisette d'agneau aux herbes / Gratin dauphinois, fagot de haricots verts, 1/2 tomate provençale

Ou

Estouffade de veau aux morilles / Parmentier au foie gras et Tian de légumes

~~~~~

*Assiette de salades et fromages Ou Brique de camembert chaud*

~~~~~

Framboisier Ou Délice aux fruits exotiques Ou Proustillant aux trois chocolats

(présentation façon wedding cake supplément de 1.20 €)

~~~~~

*Vin blanc Muscadet sur lie*

*Vin rouge St Nicolas de Bourgueil*

≈

*Rain, café*

≈

*Serviette tissu, vaisselle et service compris.*



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



Menu à 56.90€

(Sans boissons 53.40 €)

*Foie gras maison, confiture d'oignon et toast*

*Ou*

*Assiette Terre et Mer (foie gras maison, saumon fumé maison et son tartare)*

*Ou*

*Brique de crabe et Saumon fumé*

~~~~~

Option poisson, (page 8)

~~~~~

*Interlude (à définir)*

~~~~~

Grenadin de veau sauce Périgueux / Galette de pomme de terre, Mélange de champignons

Ou

Suprême de pintadeau au foie gras / Pomme grenaille, Flan de carotte jaune

Ou

Daré de biche sauce Grand Veneur / Gratin dauphinois, 1/2 Tomate provençale, Fagot de haricots verts

~~~~~

*Assiette de salades et fromages Ou Brochette de chèvre chaud et toast sur lit de salade*

~~~~~

Pièce montée (corne d'abondance)

Ou Fontaine à chocolat

(accompagnée de sa brochette de fruits, de délices sucrés et d'une pyramide de fraises ou clémentines, selon saison)

~~~~~

*Vin blanc Muscadet sur lie (+ 1 verre de Coteau du Layon avec le foie gras)*

*Vin rouge St Nicolas de Bourgueil*

≈

*Lain, café*

≈

*Serviette tissu, vaisselle et service compris.*



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



Menu à 66.50 €

(Sans boissons 63.00 €)

Trio de foie gras

Ou

Mille-feuille de saumon fumé et d'avocat, en verrine

~~~~~

Option poisson, (page 8)

~~~~~

Interlude (à définir)

~~~~~

Daré d'autruche Rossini sauce Périgueux / Pomme de terre farcie, 1/2 Tomate provençale, Flan de légumes

Ou

Tournedos de bœuf au jus de truffe / Pomme duchesse, Mélange de champignons, Fagot de haricots verts

~~~~~

Assiette de salade et son Plateau de fromages

Ou

Brochette de chèvre chaud et toast sur lit de salade

~~~~~

Buffet de desserts

Ou

Pièce montée (thème de votre choix)

Ou

Pièce montée macarons

~~~~~

Vin blanc Muscadet sur lie

Vin rouge St Nicolas de Bourgueil

≈

Rain, café

Serviette tissu, vaisselle et service compris.





Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



Option poisson en supplément du menu

Brochette de St Jacques et crevettes géantes et ses Légumes fanes 13.50€

Ou

Dorade royale au beurre vanillé et sa Purée de patate douce 8.30€

Ou

Dos de sandre à l'oseille et sa Julienne de légumes 8.35€

Ou

Duo de plie et saumon à la crème d'écrevisse et ses Courgettes confites 8.10€

Ou

Feuilleté de St Jacques et sa Fondue de poireaux au cours

Ou

Corolle de sole aux St Jacques et ses Phoux colorés 7.60€

Ou

Escalope de saumon au Champagne et sa Gratinée de poireaux au Curry 6.50€

Ou

Filet de lotte à la bisque de crabe et sa Julienne de légumes 8.25€

Plateau repas froid pour enfant à 12.00 €

Tomate et 1/2 oeuf dur

Rôti de porc

Ships

Xiri

Eclair au chocolat

Pain, verre, couverts

Ou

Menu enfant

Demi-menu adulte (demi-tarif) ou Burger frites





Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



Menu à 54.80 € (buffet repas)

(Sans boissons 51.30 €)

Buffet d'entrées

*Piémontaise*

Salade de haricots verts aux magrets de canard fumés maison

Salade Américaine (tomate, pomme de terre, céleri, œuf dur)

Ou

*Taboulé*

Salade Neptune (pomme de terre, tomate, saumon fumé maison)

Salade Grecque (tomate, concombre, fêta, olive noire, oignon)

~~~~~

Saumon en Bellevue

Ou

Terrine de saumon aux St Jacques

~~~~~

*Interlude (à définir)*

~~~~~

Plat chaud servi à table

Suprême de pintadeau au foie gras / Gratin dauphinois, Fagot de haricots verts, 1/2 Tomate provençale

Ou

Grenadin de veau sauce Périgueux / Galette de pomme de terre, Flan de légumes

~~~~~

*Assiette de salades et fromages Ou Brochette de chèvre chaud et toast sur lit de salade*

~~~~~

Fruiter Ou Forêt noire Ou Proustillant aux trois chocolats

(présentation façon wedding cake supplément de 1.20 €)

~~~~~

*Vin blanc Muscadet sur lie*

*Vin rouge St Nicolas de Bourgueil*

≈

*Lain, café*

*Serviette tissu, vaisselle et service compris.*



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



Menu champêtre avec service 46.90€

(Sans boissons 43.40€)

Salades au buffet

Salade paysanne

Salade grecque

~~~~~

Méchoui

Pochon

Agneau culotte

Ratatouille, semoule Ou Pomme de terre sarladaise

~~~~~

Salades et fromages (à l'assiette ou au buffet)

~~~~~

Fruitier Ou Forêt noire Ou Proustillant aux trois chocolats

~~~~~

Vin blanc Muscadet sur lie

Vin rouge St Nicolas de Bourgueil

≈

Pain, café

Serviette tissu, vaisselle et service compris.



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



*Buffet froid à 33.70 €*  
*(livré sans service)*

*Foie gras maison*  
*Confiture d'oignon et toast*

*Salade de haricots verts aux magrets de canard fumés*  
*Salade d'avocats aux fruits de mer*

*Saumon en Bellevue*

*Rôti de bœuf*  
*Chaud froid de volaille*  
*Gigot d'agneau*

*Chips*  
*Condiments*  
*Pain*

*Mélange de salades*  
*Plateau de fromages*  
*(Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Ste Maure, Cantal, beurre)*

*Buffet de desserts*

*(les plats de service sont à rendre propres)*

*Serviette tissu, vaisselle et service non compris.*

*Si vous le souhaitez, nous pouvons vous proposer de la vaisselle en location (à rendre sale).*



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



### Supplément pour champagne

Champagne : Paul d'Échaly (1 bouteille pour 4)

Price ttc : 7.00 € par personne

≈≈≈

Si vous désirez fournir les vins, sachez que nous ne prenons pas de droit de bouchon.

≈≈≈

### Soupe à l'oignon

Soupe, croûtons, bol et petite cuillère en plastique

Price ttc. : 1.10 € par personne

≈≈≈

### Supplément pour location diverse

Nappe carrée 1.60 m × 1.60 m : 9.50 € l'unité

Nappe ronde Ø 280 cm : 25.00 € l'unité

Table ronde Ø 150 cm : 12.00 € l'unité

Table ronde Ø 180 cm : 16.00 € l'unité

Table rectangulaire 1.80 m × 0.80 : 8.00 € l'unité

Mange debout et mappage : 25.00 € l'unité

Barnum « parapluie » 3 m × 6 m : 100.00 €

Barnum « parapluie » 4 m × 8 m : 150.00 €

≈≈≈

### Déplacement

De 0 à 50 Km : à notre charge

De 51 à 80 Km : supplément de 2 € par personne

De 81 à 100 Km : supplément de 4 € par personne

De 101 à 120 Km : supplément de 6 € par personne

Au-delà : sur devis



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



### Buffet froid du lendemain à 14.90 €

Salade piémontaise, Champignons à la grecque

Salade festival au thon

Rôti de bœuf, Rôti de porc

Condiments

Salade, Plateau de fromages

Salade de fruits

Ou

Eventail de melon (selon saison)

Salade de haricots verts aux magrets de canard fumés

Saumon en Bellevue

Terrine de foie de volaille, Jambon à l'os

Chips et Condiments

Plateau de fromages

Tarte aux pommes

Pain, nappage, vaisselle, et service non compris.

(les plats de service sont à rendre propres)

### Brunch du lendemain 16.90 €

Pain frais

Beurre, confiture

Mini viennoiseries (1 croissant, 1 pain au chocolat par personne)

Saucisses (2 par personne), bacon et lard fumé

Omelette

Boissons chaudes : chocolat, thé, café, lait

Boissons froides : jus d'orange, eau

Assiette, couverts, verre, bol pour boisson chaude, petite cuillère, agitateur

Service compris de 11 h à 14 h



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



## Conditions générales de vente :

### Nos prix

Le taux de TVA est de 10%, à l'exception de toutes les boissons alcoolisées sur lesquelles la TVA est de 20%.

« Le taux de TVA applicable à la facturation sera celui en vigueur au moment de la réalisation des travaux (repas) ou livraison des produits, sauf règles contraires qui seraient précisées par l'administration. »

*Nos tarifs sont établis pour un minimum de 80 menus adultes servis, en dessous de 80, veuillez ajouter 3% sur le prix de tous nos menus.*

### Mode de règlement

Réservation : 15 % de la prestation globale

Trois semaines avant la réception (impérativement) : 50 %

Solde à réception de facture : 35 %

### Nappage et serviette :

Tout dommage sur les nappes (trou de bougie, tache de cire, coup de crayon...) ou serviettes sera facturé en supplément.  
(prendre des précautions si vous souhaitez mettre des bougies et pas de scintillant à table)

### Vaisselle et matériel

Toute casse ou perte de vaisselle sera facturée en supplément.

Le matériel laissé à la disposition des clients pour le reste de la réception, devra nous être ramené.

Dans le cas contraire, nous facturerons un déplacement pour reprise de matériel.

### Service

Le service est assuré jusqu'à un maximum de 2 h 00 du matin.

L'heure supplémentaire de chaque personnel sera facturée 60 Euros.



Tél. 02.38.80.84.46 [www.traiteur-jannequin.fr](http://www.traiteur-jannequin.fr) 71-73 rue de Paris 45520 Chevilly



## RESERVATION

*Après avoir pris connaissance des conditions générales de vente,*

*Nous vous réservons pour la préparation du repas de*

*Mariage, Baptême, Communion, Anniversaire, ..... (rayer les mentions inutiles ou préciser)*  
*de*

*Mlle (nom prénom)*

*et M. (nom prénom)*

*Adresse :*

*N° téléphone :*

*Qui se déroulera Le*

*A*

*Nous serons environ .....personnes.*

*Nous vous versons 15% (du montant global des prestations) d'arrhes soit :*  
*.....Euros par chèque ci-joint.*

*Signature(s)*

*Cette réservation doit nous parvenir dans les meilleurs délais.*

*Nous nous engageons à vous restituer votre chèque sous 8 jours au cas où nous ne serions plus disponibles.*

*La Direction*  
*Cyrille JANNEQUIN*