

Le Joyau de la Marne

Tarifs à partir de septembre 2022



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 oriental, moldave, portugaise, antillaise 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

(n'incluent pas la salle, le personnel et le matériel)

Cocktail Apéritif : 16€

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

Mojito, Sangria, Kir
ou
Whisky, Porto, Martini, Vodka, Gin

Cocktail Prestige : 22€

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

Téquila Sunrise, Sangria, Kir
ou
Whisky, Porto, Martini, Vodka, Gin

Menu Degas Mariage : 82€

Mojito, Sangria, Kir,

Jus de Fruits, Coca-Cola, Eaux Minérales

3 canapés froids, 3 feuilletés chauds par personne

Fruits salés, Olives, Chesters



Salade César

Poulet, Tomates, Bacon, Œufs durs, Parmesan sur lit de Salade Romaine

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

Rôti de veau sauce forestière

Gratin Dauphinois, poêlée de légumes

Filet de Bar et son beurre blanc

Pommes safranées, Compotée de Fenouil



Salade mêlée aux deux fromages



Gâteaux côte à côte

Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats

Pièce montée Croquembouche

Menu Picasso : 85€

Mojito, Sangria, Kir,

Jus de Fruits, Coca-Cola, Eaux Minérales,

3 canapés froids, 3 feuilletés chauds par personne

Fruits salés, Olives, Chesters



Médailillon Périgourdin

Confit de canard, Foie Gras de Canard et Compotée d'oignons

Terrine de Saint Jacques et Sauce Tartare

Navarin de la mer, à la crème au Romarin sur une fondue de

Poireaux



Suprême de Pintadeau champêtre, sauce au fond de Volaille

Moelleux de Courgettes, poêlée de Champignons

Filet de Canard aux fruits Rouges

Millefeuille de Pomme de terre, Pomme fruits, Légumes verts

Dos de saumon frais au basilic

Ecrasé de Pommes de terre, Tagliatelles de légumes



Salade mêlée aux deux Fromages



Gâteaux côte à côte

Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats

Pièce montée Croquembouche

Menu Dalí : 101€

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



Grande Assiette de Saumon Fumé
Toasts et Crème Fouettée Ciboulette
Feuilleté de pointes d'Asperges fraîches
Au sabayon Citronné et pluches de Cerfeuil
Noix de Saint Jacques à la Provençale
Chips de parmesan et Légumes du soleil



Noix de Veau, sauce Forestière
Ecrasé de Pommes de terre, Champignons
Magret de Canard au Miel et Poivre de Sichuan
Pommes Château, Poêlée de Légumes
Aiguillettes de Bœuf, sauce Poivre ou Morilles
Mille-feuille de Pomme de terre, poêlée de Champignons et Tomates cerise



Salade mêlée aux deux Fromages



Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

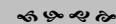


Gâteaux côte à côte
Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats

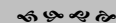
Pièce montée Croquebouche

Menu Léonard de Vinci : 135€

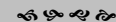
Mojito, Sangria, Kir,
Jus de Fruits, Coca-Cola, Eaux Minérales,
2 canapés, 2 feuilletés par personne
Fruits salés, Olives, Chesters



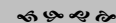
Carpaccio de Coquilles Saint Jacques
Mariné au citron vert et Fruits Exotiques
Foie gras de Canard Maison, Confiture de Figues, briochine et son verre de Jurançon
Assiette Baltique
Saumon fumé, Espadon Fumé, Saumon mariné, Flétan fumé, œufs de Saumon, Tarama et Blinis



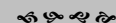
Filet de Bar sur étuvée de Poireaux
Pommes Safranées, courte bisque de Homard
Cassolette de Langoustines
(ou Homard Belle Ile +3€)
Fricassée de Girolles, courte bisque de Homard et petits Légumes



Souris d'Agneau
Légumes de saison, Ecrasé de pommes de terre
Filet de Bœuf aux Morilles ou Poivre
Gratin Dauphinois, Petites asperges vertes (selon saison)
Duo de Bar et de Dorade, Sauce Champagne
Riz sauvage, Tagliatelles de légumes



Plateaux de Fromages affinés et son Mesclun
Brie, St Nectaire, Chèvre Cendré, Comté, + 2 aux choix



Vacherin glacé meringué Vanille et Framboise
Crème Chantilly



Gâteaux côte à côte
Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats

Pièce montée Croquebouche

Menu Antillais : 86€ en week-end

81€ en semaine

Mojito, Sangria, Kir,

Jus de Fruits, Coca-cola

Cocktail d'accueil 4 pièces

*Mini Boudins noirs, mini Accras de Poisson, variétés de Canapés, Samossa
Fruits salés, Olives et Chesters*



Salade Exotique

Crevettes, Avocat, Haricots rouges, Maïs, Tomates, Ananas, Cœurs de Palmier

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



Gâteaux côte à côte

Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats

Pièce montée Croquembouche

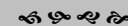
Menu Vasco de Gama : 91€

Mojito, Sangria, Kir,

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

3 Canapés Froids, 3 Feuilletés Chauds

Fruits salés, Olives, Chesters



Assortiment de Beignets

Crevettes, Morue, Viande

Pavé de Morue au four

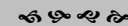
Oignons, Pommes de terre

Ragoût du Pêcheur

Caldeirada de peixe

Accompagnements au choix

Riz - Tomates confites – Pommes vapeur – Salade verte



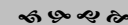
Pavé Bœuf aux Oignons, Bifes de cebolada

Porcelet au four, Leitao

Demi Coquelet, Grelhado

Accompagnements au choix

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



Salade mêlée aux deux Fromages



Gâteaux côte à côte

Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats

Pièce montée Croquembouche



Formule Mariage - Clefs en main

95,00€ sur la base du menu Degas

110,00€ sur la base du menu Dalí
(Minimum de 80 personnes)

Privatisation d'un salon de 19h à 4h



Cocktail Apéritif 6 pièces



Menu Degas Mariage
Ou
Menu Dalí



Disc-Jockey



Forfait boissons non alcoolisées de 1h à 4h



Vases Martinis 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 : Cocktail d'accueil, Vin rouge, Vin blanc, Eaux Minérales, Boissons sans alcool, Café

Heures supplémentaires par personne

*Forfait boissons sans alcool à volonté

- + 1h à 6€ ttc
- + 2h à 10€ ttc
- + 3h à 12€ 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.

Un droit de bouchon de 5€ par bouteille d'alcool apportée sera facturé.