

# Le Joyau de la Marne

Tarifs à partir d'Avril 2024



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 20 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

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

## Menu Degas Mariage : 88€

### **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 sur socle**

*Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats*

*ou*

### **Pièce montée Croquembouche**

Bordeaux rouge château Lagraula et bordeaux blanc château Legay

2 bouteilles pour 3 personnes

Eaux, café, thé, coca cola, jus de fruits

## Menu Picasso : 91€

### **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 sur socle**

*Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats*

*ou*

### **Pièce montée Croquembouche**

Bordeaux rouge château Lagraula et bordeaux blanc château Legay

2 bouteilles pour 3 personnes

Eaux, café, thé, coca cola, jus de fruits

## Menu Dalí : 108€

**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**



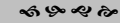
**Gâteaux sur socle**  
*Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats*  
*ou*

**Pièce montée Croquembouche**

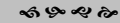
Bordeaux rouge château Lagraula et bordeaux blanc château Legay  
2 bouteilles pour 3 personnes  
Eaux, café, thé, coca cola, jus de fruits

## Menu Léonard de Vinci : 144€

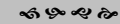
**Mojito, Sangria, Kir,**  
*Jus de Fruits, Coca-Cola, Eaux Minérales,*  
**2 canapés, 2 feuilletés par personne**  
*Fruits salés, Olives, Chesters*



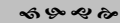
**Carpaccio de Coquilles Saint Jacques**  
*Mariné au citron vert et Fruits Exotiques*  
**Foie gras de Canard Maison, Confiture de Figues, briochine et son verre de Jurançon**  
**Assiette Baltique**  
*Saumon fumé, Espadon Fumé, Saumon mariné, Flétan fumé, œufs de Saumon, Tarama et Blinis*



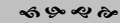
**Filet de Bar sur étuvée de Poireaux**  
*Pommes Safranées, courte bisque de Homard*  
**Cassolette de Langoustines**  
*(ou Homard Belle Ile +3€)*  
*Fricassée de Girolles, courte bisque de Homard et petits Légumes*



**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 sur socle**  
*Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats*  
*Ou*

**Pièce montée Croquembouche**  
*Vin rouge Saint Emilion Castel Ferignac et Macon blanc village*  
2 bouteilles pour 3 personnes  
Eaux, café, thé, coca cola, jus de fruits

## Menu Antillais : 92€ en week-end

87€ 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 sur socle

*Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats  
Ou*

### Pièce montée Croquembouche

Bordeaux rouge château Lagraula et bordeaux blanc château Legay  
2 bouteilles pour 3 personnes  
Eaux, café, thé, coca cola, jus de fruits

## Menu Vasco de Gama : 97€

### 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 sur socle

*Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats  
Ou*

### Pièce montée Croquembouche

Bordeaux rouge château Lagraula et bordeaux blanc château Legay  
2 bouteilles pour 3 personnes  
Eaux, café, thé, coca cola, jus de fruits



## Formule Mariage - Clefs en main

**102,00€** sur la base du menu Degas

**118,00€** 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

**Taxes** (TVA alimentaire à 10% et TVA boissons alcoolisées et personnel à 20%, tarif en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2014)

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

### Heures supplémentaires par personne :

incluant la salle, le service et les 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 au tarif de 35€ (Assortiment de crudités, Poulet et Röstis, dessert des adultes)

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.