

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

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 le service
- 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 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 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.

Virgin Mojito

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

3 canapés par personne

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

3 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

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 sa sauce crème

Pommes safranées, Compotée de Fenouil



Salade mêlée aux deux fromages



Gâteaux sur socle

Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats

Ou

Pièce montée Croquembouche

Pâtisseries Orientales du client

Thé à la Menthe Fraiche et Café

Virgin Mojito

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

3 canapés par personne

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

3 feuilletés par personne

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

Fruits salés, Olives, Chesters



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

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 frais



Gâteaux sur socle

Fraisier, Framboisier ou Croquant aux Trois Chocolats

OU

Pièce montée Croquembouche

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 : Cocktail d'accueil, Eaux Minérales, Assortiment de Jus de fruits et de Sodas, Café et Thé à la menthe fraîche à la fin du repas

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.