



Boucherie Traiteur Événementiel

J. Cuisine

Jérôme Cagnina

*La Cuisine est avant tout une passion depuis plus de 20 années et
une véritable source d'inspiration.*

*J'innove et je crée en permanence, soucieux d'apporter une entière
satisfaction à chacun de mes clients.*

*Je choisis méticuleusement mes produits en fonction de la saison, de
leur fraîcheur et bien sûr de leur qualité.*

*Elaborer des menus « sur mesure » est pour moi une manière de
vous montrer que je suis à votre écoute au jour le jour.*

*En fonction de vos besoins, de vos goûts culinaires et de votre
budget,*

je réponds à vos attentes de manière personnalisée et créative.

*Le professionnalisme, l'aptitude à répondre à chacune de vos
demandes,*

*les saveurs et les subtilités que je donne à chacun de mes plats et
mon savoir-faire représentent un véritable gage de qualité.*

Ce sont en réalité les maître-mots qui définissent

« ma cuisine ».

Suggestions de menus

**Pâté en croûte, trilogie de crudités*

**Emincé de volaille forestière, spaetzlé, légumes*

**Tarte de saison ou Moelleux au chocolat*

25.00€

**Opéra de saumon, salade festive*

**Ballottine de volaille aux morilles, cromesquis, légumes*

**Trilogie de choux au caramel beurre salé ou Panna cotta exotique*

32.50€

**Foie gras, briochine, chutney de fruit*

**Pavé de sandre, choucroute miel-safran*

**Quasi de veau, roesti, légumes*

**Assiette du fromager 4 sortes*

**Assiette gourmande 4 sortes*

48.50€

Buffet froid

Poisson :

Saumon fumé
Terrine aux écrevisses
Terrine de St-Jacques
Médailon de saumon
Crevette rose

Viande :

Rosbif cuit
Rôti de porc cuit
Rôti d'agneau cuit
Rôti de veau cuit
Filet de poulet rôti
Jambonneau rôti au miel
Rôti de dinde
Pâté en croûte

Charcuteries :

Jambon blanc
Jambon fumé
Jambon cru
Jambon forêt noire
Saucisse mélange
Rosette
Salami danois
Saucisson aux truffes et parmesan
Chorizo
Lard paysans
Saucisse de viande
Saucisse noir
Fromage de tête
Pâté de campagne
Kabanos
Gendarme

Salades :

Salade de carotte
Salade de céleri
Salade de concombre
Salade de tomate
Salade de pomme de terre
Salade de riz
Salade de taboulé
Salade italienne

Sauce :

Sauce mayonnaise
Sauce cocktail
Sauce aioli
Sauce raifort
Sauce au piment

Prix par personne pour :

200 g de viandes et poissons

200 g de salade

*3 poissons, viandes et crudités 21,00€

*1 poisson (au choix), viandes et crudités 17,50€

*Viandes et crudités 16,50€

*Assortiment de fromage, raisin 5,50€

Idee pour création de votre événement

Animation :

Plancha party

Barbecue

Paëlla

Wok asia

Bar à salade

Cocktail

.....

Plats unique : 16.50€/personne

Couscous

Bouchée à la reine

Jambonneau braisé

Paëlla

Suprême de pintade

Accompagnement :

Gratin, spaetzlé, pommes ratte confites, ratatouille, légumes
du soleil