

Julien Traiteur
Sous le contrôle du Beth-Din de Paris

J&B

SAMEDI MIDI

(minimum 100 personnes)

KEMIA

slata mechouia avec thon et capre, œuf moellé

carotte rapée

Mekhouba

Salade cuite marocaine

Poivrons grillés en lamelle

Betterave

Fenouil

Carpaccio de saumon

Houmous bassar

salade avocat tomate

assortiment de sushis

rouleau de printemps

salade chinoise au poulet

carpaccio de boeuf

anti pasti

poelée de champignon

foie haché

SALAISON :

olives, pistaches, amande, noix de cajou,

Julien Traiteur
Sous le contrôle du Beth-Din de Paris

J&B

REPAS AU CHOIX

couscous pkaïla
ou
couscous boulette
ou
daffina marocaine
ou
poulet aux olives et au citron
ou
roti de veau , haricoverit champignon

BUFFET DESSERT

Petits fours
Pâtisserie orientale
Entremet
Fruit découpé

SURTABLE :

napage ; couvert, verrerie, pain individuel ; 2 halots

BOISSON :

eau, perrier, coca, coca zéro , vin

SERVICE : 4 maitres d'hotel

OPTION

Bar à vin : 5 € /pers

Alcool fourni par vos soins

CONDITIONS GENERALES :

Shomer : 180 €

. Tarif de vos prestataires : - 50 %

Déplacement : au-delà de 20 km de paris : supplément de 30 €

Par serveur

Location étuve : 380 € : offerte

Tarif de la prestation : 65 €

Règlement :acompte de 30 % à la signature :

30 % 1 mois avant la reception

Le solde de le jour de la réception.

Pour tout nombre de personne inférieur à 100 personnes , un supplément de 5 € par tranche de 10 personnes sera rajouté .

Nous restons à votre entière disposition pour tout type de renseignements complémentaires

MERCI DE VOTRE CONFIANCE ET MAZELTOV

Signature du client

Julien traiteur