

Julien Traiteur
Sous le contrôle du Beth-Din de Paris

J&B

VENREDI SOIR

(minimum 100 personnes)

KEMIA

slata mechouia

Pomme de terre harissa

Pomme de terre thon

Carottes harissa

Salade cuite marocaine

Mekhouba

navet

Poivrons grillés en lamelle

Piment grillé

Anchois , citron confit

Choux chinois

Fenouil

variante

aubergine mayonnaise

caviar d aubergine

artichaud harissa

fricassé

minina

pizza

SALAISSON

olives, pistaches, amande, noix de cajou, boutargue

Julien Traiteur
Sous le contrôle du Beth-Din de Paris

J&B

SUR TABLE

napage ; couvert, verrerie, pain individuel, 2 Halots

BOISSON

eau, perrier, coca, coca zéro, vin

ENTREE

Poisson à l'orientale

REPAS AU CHOIX

couscous pkaila

ou

couscous viande et boulette

ou

tagine d'agneau aux pruneaux

ou

poulet aux olives et au citron

DESSERT sur table

Fruit découpé sur plateau

, petits fours

café thé

SERVICE : 4 maitres d'hotel

OPTION

*Bar à vin ; 5 €/pers
Alcool fourni par vos soins*

Julien Traiteur
Sous le contrôle du Beth-Din de Paris

J&B

CONDITIONS GENERALES :

. redevance consistoriale : à la charge du client : 450 € à l'ordre de l'ACIP

Shomer : 180 €

. Tarif de vos prestataires : - 50 %

PRESTATION :soir : de 19 H à 1 H , heures supp : 30 €/serveur

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