

Jolivalt  
Traiteur

*Mariage*



**TARIF 2021**



# ~Lunch~

A titre d'exemple pour 100 personnes

## Formule traditionnelle à 15 € par personne

5 pains surprises garnis  
300 Réductions sucrées

500 Réductions chaudes  
200 Canapés assortis

Mise en place sur table  
Service compris pour 4 heures de présence

## Formule gourmande à 17 € par personne

500 Verrines assorties

400 Réductions chaudes

200 Brochettes de poulet sauce soja

200 Pièces verrines sucrées assorties

Réductions sucrées

Macarons

## Candy bar à 8 € par personne

Mise en place sur table  
Service compris pour 4 heures de présence

Supplément boisson 6 € par personne  
(Bière pression – eau, crémant, fontaine à jus de fruit)

Supplément de 25 € par serveuse et par heure  
au delà des heures de service



# ~ Menu à 35 € ttc par personne ~

Foie gras de canard mi-cuit à l'armagnac,  
gelée porto et dés de pomme verte

Ou

Gambas persillée et saint jacques sur brochette  
et sa sauce armoricaine

\*\*\*\*\*

Trou lorrain (sorbet mirabelle et eau de vie mirabelle)

Ou

Trou du verger  
(sorbet pêche de vigne et liqueur pêche de vigne)

\*\*\*\*\*

Médailлон de veau cuit basse température,  
légumes oubliés et rosace de pomme de terre

Ou

Suprême de pintadeau, réduction au vin jaune  
et risotto aux champignons de Paris, fagot d'asperges vertes

\*\*\*\*\*

2 Fromages aux choix et salade verte  
(Chèvre frais - brie - saint nectaire - conté - bleu d'auvergne)

Pain - café - service compris pour 6h de présence



# Menu à 40 € ttc par personne

Nougat de chèvre frais et sa jeune pousse  
Ou  
Carpaccio de légumes croquants et saumon fumé

\*\*\*\*\*

Filet de cabillaud au beurre blanc et julienne de légumes  
Ou  
Filet de sandre lardé sauce curry et purée de pomme de terre

\*\*\*\*\*

Trou lorrain (sorbet mirabelle et eau de vie mirabelle)  
Ou  
Fraîcheur verte (sorbet pomme verte et manzana)

\*\*\*\*\*

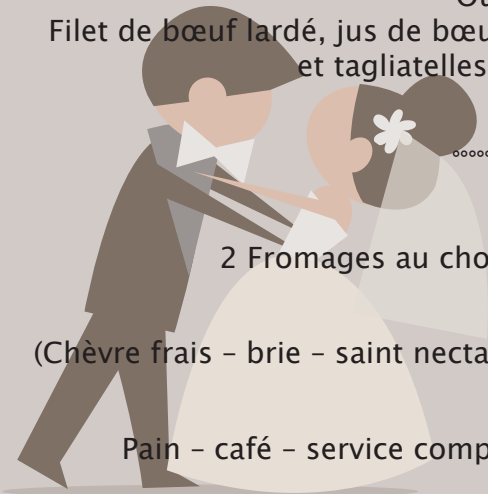
Grenadin de veau basse température et sa sauce morille,  
légumes oubliés et rosace de pomme de terre  
Ou  
Filet de bœuf lardé, jus de bœuf, galette de pomme de terre  
et tagliatelles de carottes

\*\*\*\*\*

2 Fromages au choix et salade verte

(Chèvre frais - brie - saint nectaire - comté - bleu d'auvergne)

Pain - café - service compris pour 6h de présence



# ~ Menu à 45 € ttc par personne ~

Saumon gravlax, mousse avocat et Radi  
Ou  
Effiloché de canard et foie gras, salade verte

\*\*\*\*\*

Cassolette océane (saint jacques, gambas, rouget sauce écrevisse)  
Ou  
Filet de dorade royale sauce safranée et son risotto

\*\*\*\*\*

Trou lagon bleu (sorbet citron et curaçao)  
Ou  
Trou charentais (sorbet melon et pinot des Charente)

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf Wellington sauce porto, sauce champignons de Paris,  
galette de pomme de terre et tagliatelles de carotte

Ou  
Médailon de veau façon Orloff,  
légumes oubliés et rosace de pomme de terre

\*\*\*\*\*

3 Fromages aux choix et salade verte  
(Chèvre frais – brie – saint nectaire – conté – bleu d'auvergne)

Pain – café et service compris pour 6h de présence



~Menu enfant sans entrée à 10,50 €~

Lasagnes  
ou  
Escalope de dinde à la crème  
ou  
Emincé de poulet forestière  
ou  
Steak Haché

Glace enfant

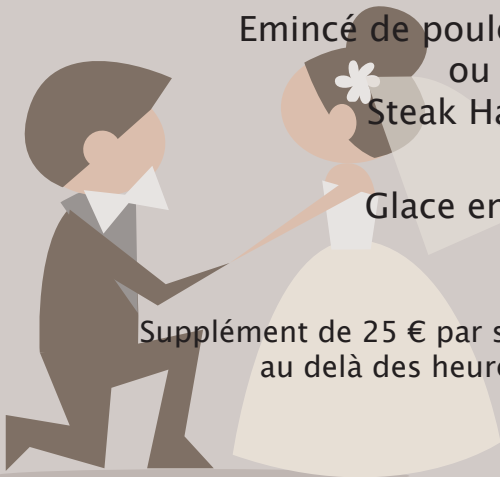
~Menu enfant avec entrée à 13,50 €~

Quiche lorraine ou jambon blanc avec crudités  
ou  
Verrine de poulet

Lasagnes ou escalope de dinde à la crème  
ou  
Emincé de poulet forestière  
ou  
Steak Haché

Glace enfant

Supplément de 25 € par serveuse et par heure  
au delà des heures de service



## ~Buffet gourmand à 49 €~

Pommes de terre paysanne – Tomates antiboises  
Coleslaw – Salade à la grecque  
Pépinettes au surimi sauce basilic – Asperges  
Tartare de thon – Saumon argentueil  
Carpaccio de loup – Bouquets de crevettes  
Foie gras – Jambon Italien – Fuseau lorrain  
Jambon braisé aux herbes  
Pièce de bœuf rosé – Rôti de porcelet  
Plateau de fromages – Salade

## ~Buffet des desserts~

Vacherin mirabelle – Mousse au chocolat – Ile flottante  
Fontaine à chocolat avec fruits et chamalows

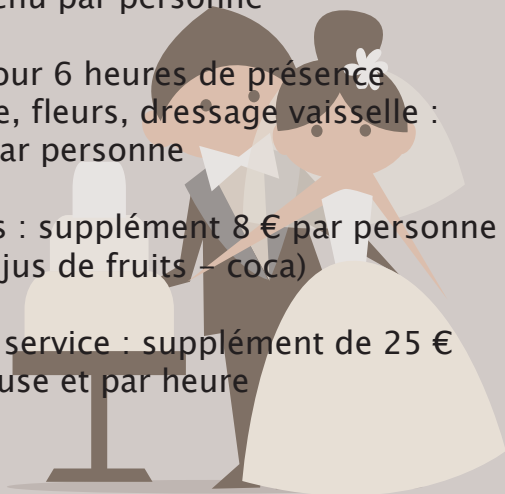
## ~Buffet de pain et café~

Prix du menu par personne

Service compris pour 6 heures de présence  
Supplément : nappage, fleurs, dressage vaisselle :  
6 € par personne

Menu boissons comprises : supplément 8 € par personne  
(vins – eau – jus de fruits – coca)

Au delà des heures de service : supplément de 25 €  
par serveuse et par heure





# ~ Buffet du lendemain à 16 € ~

Livré

Pommes de terre paysanne

Carottes céleri tomates

Jambon blanc

Jambon fumé

Terrine du chef

Fuseau lorrain

Accompagnements

Mayonnaise

Vinaigrette

Cornichons

Salade de fruits

Pain et café



# ~ Carte des desserts ~

Omelette Norvégienne mirabelle et crème anglaise  
4 € ttc par personne

ooooo

Omelette Norvégienne au nougat glacé et coulis abricot  
4 € ttc par personne

ooooo

Gâteau aux fruits  
(vanille – fraise ; vanille framboise ; Fruit de la passion ; mirabelle)  
5 € ttc par personne

ooooo

Gateau au chocolat au lait  
5 € ttc par personne

ooooo

Panna cotta et son tartare de fraise  
4 € ttc par personne

oooooo

Buffet de desserts  
(Mini panna cotta, Mini crème brûlée, Mini mousse au chocolat au lait,  
Mini mousse au chocolat blanc et coco, Mousse de fraise et basilic)  
10 € tc par personne





71, avenue des Nations - 57970 YUTZ

Tél. : 03 82 86 04 18

Fax : 03 82 51 93 22

E-mail : [Jolivalt-traiteur@wanadoo.fr](mailto:Jolivalt-traiteur@wanadoo.fr)

[www.jolivaltraiteur.com](http://www.jolivaltraiteur.com)

**Vente de produits du terroir  
Menus du jour  
et plats journaliers à emporter.**

**Rendez-vous au magasin  
tous les mercredis de 14h à 18h.  
(Conseils, devis personnalisés, ...)**

### **Horaires d'ouverture**

Lundi	8h30 - 14h00
Mardi	8h30 - 14h00
Mercredi	8h30 - 18h00
Jeudi	8h30 - 14h00
Vendredi	8h30 - 18h00
Samedi	8h30 - 17h00
Dimanche	9h00 - 11h00 (uniquement retrait de commande)