



## CATALOGUE ENTREPRISES

Saison 2009/2010

\*\*\*\*\*

Madame, Monsieur,

Nous vous proposons de découvrir quelques suggestions, de la simple livraison de nos produits à l'organisation de vos Cocktails, Buffets, Repas et Dîners d'Affaires etc... qui sont toujours l'occasion de réunir Clients, Fournisseurs, Collègues et de faire "**Fête à la Gastronomie**".

Vous invitez,

**Jacques LEJETTE Traiteur** et son équipe organisent,

Afin de s'adapter à tous types de réceptions, nous avons à cœur de trouver avec chaque client la meilleure solution :

Lieu, Thème, Gastronomie, Service, Matériel, Décor, Animation etc...

Soyez assurés que nous sommes à votre écoute, afin d'œuvrer à la réussite de votre réception.

Nos devis **sont gratuits**, et nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires.

Dans l'attente de votre visite, nous vous présentons, Madame, Monsieur, nos sentiments les meilleurs.

**JACQUES LEJETTE**

TRAITEUR

# SOMMAIRE

	Page
- <b>PLATEAUX REPAS</b>	<b>n° 3, 4, 5, 6, 7, 8 et 9</b>
- <b>BUFFETS COCKTAILS</b>	<b>n° 10,11 et 12</b>
- <b>BOISSONS COCKTAILS</b>	<b>n° 13</b>
- <b>OPTIONS DIVERSES COCKTAILS</b>	<b>n° 14</b>
- <b>DEJEUNERS et DINERS D'AFFAIRES</b>	<b>n° 15</b>

Des prestations à votre mesure,  
de quelques convives à plusieurs centaines.

## « LA TRADITION AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE »

Produits de qualité :  
Porcs élevés à la farine d'orge  
Volailles fermières des Landes  
Poissons de nos côtes  
Produits et sauces exclusivement "Maison"

## 14 PLATEAUX REPAS à découvrir

**Vous pouvez consulter tous ces plateaux en photos sur notre site : [www.lejette.fr](http://www.lejette.fr)**

### Nos plateaux «Snacks»

<p><b>Le Mousse</b></p> <p>~~~~~</p> <p>Charcuterie normande ou Crudités variées ~~~~~</p> <p>Blanc de poulet rôti Salade piémontaise ~~~~~</p> <p>Crème brûlée ~~~~~</p> <p><b>9,90 € H.T. l'unité</b></p>	<p><b>Le Moussaillon</b></p> <p>~~~~~</p> <p>Coquille crabe ou Coquille saumon ~~~~~</p> <p>Duo de rôti de porc et rosbif salade exotique ~~~~~</p> <p>Emincé d'orange cannelle ~~~~~</p> <p><b>10,50 € H.T. l'unité</b></p>
---	--

### Notre plateau «Express»

<p>Coquille au Thon ~~~~~</p> <p>Chiffonnade de Rosbeef Et son céleri, riz niçois et taboulé ~~~~~</p> <p>Mousse au Chocolat ~~~~~</p> <p><b>11,90 € H.T. l'unité</b></p>
---

## Nos plateaux «briefings»

### La Vague

Assiette du jardin  
Ou  
Tian de tomates mozzarella au basilic  
Blanc de poulet rôti  
salade océanique  
Duo de fromages  
Tartare de mangue et d'ananas

**12,80 € H.T. l'unité**

### L'Ecume

Terrine aux trois poissons  
Sauce cognac  
Rôti de porc farci pruneaux et abricots  
(2 tranches)  
salade exotique  
Duo de fromages  
Ivoire Chocolat & Caramel

**13,20 € H.T. l'unité**

### Le Phare

Salade d'avocat Arlequin  
Chiffonnade de rosbif  
Riz niçois et taboulé  
Duo de fromages  
Panacotta Mangue

**14,20 € H.T. l'unité**

## Nos plateaux «Conférences»

### Le Cherbourgeois

Pressé de joue de bœuf  
Ou  
Charcuterie périgourdine  
Dos de cabillaud asperges  
Et son étuvé de carottes à l'orange  
Duo de fromages  
Allumette fraîcheur acidulé  
**14,90 € H.T. l'unité**

### Le Landemer

Saumon mariné à l'aneth  
Et ses petites asperges  
ou  
Carpaccio de saumon mariné  
au romarin & ananas  
Duo de rosbif et blanc de poulet  
Salade de penne au chorizo  
Duo de fromages  
Le Florale  
**16,00 € H.T. l'unité**

### Le Tatihou

Brochette de gambas  
Au réglisse  
Magret de canard  
Et sa petite salade de pomme de terre  
Façon andalouse  
Duo de fromages  
Allumette passion  
**16,50 € H.T. l'unité**

### La Hougue

Assiette croquante de gambas  
Au parfum de cannelle  
Ballotin d'agneau rôti au thym frais  
Et son tian de légumes  
Duo de fromages  
Miroir chocolat  
**16,70 € H.T. l'unité**

### Le Pêcheur

Terrine de truite et sandre aux écrevisses  
Sauce whisky  
Saumon rôti  
Et ses tagliatelles basiliques  
Duo de fromages  
Velour noir orange  
**17,40 € H.T. l'unité**

### Le Raz Blanchard

Salade Gourmande  
Mignon de Porc confit au Miel d'acacia  
Et sa poêlée ardéchoise  
Duo de fromages  
Le normand  
**17,90 € H.T. l'unité**

## Nos plateaux « Prestiges »

### Le Capitaine

~~~~~  
Foie gras de canard maison  
et sa confiture d'oignon aux xérès

~~~~~  
Assiette croquante de la mer  
(gambas, barbue, pétoncles, haddock)  
aux parfums de cannelle

~~~~~  
Duo de fromages

~~~~~  
Bavarois framboise  
Et son coulis framboise

ou

Dacquoise à l'orange  
Et son coulis chocolat

~~~~~  
**21,90 € H.T. l'unité**

### L'Amiral

~~~~~  
Foie gras de canard maison  
Et sa confiture d'oignon au xérès

ou

Saumon fumé prestige

~~~~~  
Filet de bœuf au sel de Guérande avec ses petits légumes  
et sa vinaigrette au jus de truffes

~~~~~  
Duo de fromages

~~~~~  
Merveille au chocolat  
et son coulis vanille

ou

Charlotte aux Poires  
Et son coulis framboise

~~~~~  
**24,90 € H.T. l'unité**

## Nos Boissons Conseillés

Hors Taxes

### Nos Apéritifs

	Le Verre
Cocktail Abricotine .....	2,10 €
Kir Vin Blanc .....	1,10 €
Kir Normand .....	0,85 €
	La Bouteille
Mousseux « François Montand » .....	4,85 €
Crémant de Loire « Domaine de la Prévoté » .....	5,70 €
Crémant de Bourgogne .....	8,70 €
Blanc de Blanc .....	4,55 €
Champagne Raoult Collet Carte Noire .....	16,55 €
Champagne Raoult Collet Carte Or .....	20,75 €
Champagne Louis Roederer .....	30,95 €

### Nos Vins

#### La Bouteille Hors Taxes

#### BLANC

Berjerac 2,75 €

Coteau du Layon « Domaine Sorin » 5,10 €

Sauternes « Récolte d'Or » 12,95 €

½ Sauternes « Récolte d'Or » 9,80 €

Gaillac Doux « Les Brozes » 4,95 €

Vin d'Alsace « Edelzwicker » 4,25 €

Vin d'Alsace « Riesling » 4,25 €

Vin d'Alsace « Sylvaner » 3,50 €

Bourgogne Aligoté « Valentin Vignot » 5,80 €

Bourgogne « Chardonnay » 5,00 €

Chablis « Valentin Vignot » 8,55 €

Petit Chablis « Brocard » 7,85 €

Rully « Lest Saint-Jacques » 9,05 €



#### ROSE

Cabernet d'Anjou - « Michel Laurent » 3,60 €

Coteaux du Languedoc « Pioch Courbi » 2,60 €

Côtes de Provence « La Santonnière » 3,25 €



## ROUGE

Côte de Blaye «Château Guillot » 4,30 €  
Côtes de Bourg « Château Laubarède » 4,35 €  
Médoc « Château Bejac Romelys » 4,80 €  
Margaux « Château Brane Cantenac » 13,55 €  
Saint Estèphe « Château Arnaud » 9,10 €  
Côtes du Rhône « Domaine des Templiers » 8,80 €  
Lalande de Pommerol « Château La Rollandière » 7,95 €

Brouilly « André Vonnier » 3,95 €  
Morgon « André Vonnier » 4,60 €  
Beaujolais Villages « Armand Dartois » 3,50 €

Bourgogne Passetoutgrains « Antonin Rodet » 6,90 €  
Mercurey 10,80 €  
Hautes Côtes de Beaune « Tastevinage » 9,90 €  
Saint Amour 7,70 €



Eau plate, Eau Gazeuse, Jus de Fruits etc....

## **PLATEAUX REPAS**

Nos Plateaux sont tous livrés avec **Pain, Serviette, et Couverts.**


### **Comment Commander ?**

#### **Sélectionner vos Plateaux Repas**

Une gamme de 14 plateaux.

(T.V.A à 5,5 % sur les Plateaux et à 19,60 % sur les Alcools)

**Ils sont fabriqués le matin de la livraison, ils vous garantiront une très grande fraîcheur.**

 Pour mieux répondre à votre attente et afin de planifier la livraison, il est impératif que votre commande soit passée à l'avance.

#### **Tarif de livraison :**

13 Euros (Hors Taxes) sur Cherbourg et la Communauté Urbaine.

Gratuite à partir de 12 plateaux.

(autres lieux, nous consulter).

## NOS SUGGESTIONS APERITIFS

### Prix H.T

#### La Pièce

#### Froids

Canapés variés.....	0.87 €
<small>Saumon, crabe, asperges, crevettes, œuf de lump, saucisson, thon, basquaise, pêcheur, saumon mariné</small>	
Pain surprise de la mer .....	29.76 €
Pain surprise aux trois jambons .....	29.76 €
Pain surprise campagnard .....	29.76 €
Mini sandwiches thon crudités.....	0.84 €
Mini sandwiches poulet mimosa.....	0.84 €
Mini sandwiches jambon et asperges.....	0.84 €
Mini sandwiches Ibérique .....	0.84 €
Mini sandwiches foie gras.....	1.61 €
Mini sandwiches camembert pommes au pommeau.....	0.84 €
Petites crêpes au thon .....	0.66 €
Petites crêpes au crabe .....	0.66 €
Brochette de jambon Ibérique .....	0.66 €
Brochette de saumon cru mariné à l'aneth.....	0.81 €
Brochette de saumon et ananas au romarin.....	0.81 €
Mini cassolette de saumon cru mariné à l'aneth .....	1.18 €
Mini cassolette de saumon et ananas au romarin.....	1.18 €
Verrine de saint Jacques marinées aux mangues .....	1.28 €
Verrine d'avocat au crabe .....	1.18 €
Verrine de la mer au safran .....	1.18 €
Verrine de langoustine en cappuccino .....	1.35 €
Rillettes de saumon maison (kg).....	27.96 €

#### Chauds

Feuilletés chauds .....	0.51 €
<small>Bouchées, pizzas, brochettes, carré dauphinois, pruneau bacon, banane bacon, quiches, pissaladière, asperges, saumon au basilic, thon, boudin</small>	
Mini croque monsieur .....	0.61 €
Mini Chinois.....	0.56 €
<small>Samossa, nem, aumônière, bonbon, oriental</small>	
Mini brochette thaïlandaise.....	0.71 €
Mini brochette Indienne .....	0.71 €
Mini feuilletine au boudin.....	0.66 €

Mini cassolette de crevettes au pastis .....	1.18 €
Mini cassolette de crevettes au réglisse .....	1.28 €
Mini cassolette de moules & pétoncles aux poireaux .....	1.28 €
Mini cassolette de saint Jacques aux Girolles .....	1.37 €
Mini cassolette de poulet aux poires .....	1.28 €
Mini cassolette de lapin façon bouillabaisse .....	1.28 €

## **Sucrés**

Four frais sucré.....	0.69 €
Four frais sucré prestige.....	0.90 €
Macaron.....	0.67 €
Brochette de fruits .....	0.85 €
Brochette de fruits au chocolat.....	0.90 €
Verrine de fraise à la crème de pêche .....	0.90 €
Verrine de mangue et ananas .....	0.90 €
Crémeux chocolat Manjari.....	0.95 €
Crémeux chocolat menthe.....	0.90 €

## QUELQUES SUGGESTIONS BUFFETS COCKTAILS

(base 50 Personnes)

<p>250 Canapés Variés 1 Pain Surprise 100 Feuilletés Chauds <b>8 Pièces par Pers. : 5,97 € H.T.</b></p>	<p>250 Canapés Variés 100 Mini Chinois 25 Mini Brochettes Thaïlandaises 25 Mini Brochettes Indiennes 50 Fours Frais Sucrés Prestige 50 Macarons <b>10 Pièces par Pers. : 7,75 € H.T.</b></p>
<p>200 Canapés Variés 1 Pain Surprise 50 Mini Feuilletines aux boudins 50 Mini Croque Monsieur 100 Fours Frais Sucrés Prestige 50 Macarons <b>10 Pièces par Pers. : 7,82 € H.T.</b></p>	<p>200 Canapés Variés 50 Brochettes de Saumon Cru Mariné à l'Aneth 50 Petites Crêpes Farcies Thon et Crabe 1 Pain Surprise 50 Feuilletés Chauds 50 Mini Croque Monsieur 100 Brochettes de fruits au chocolat 50 Macarons <b>12 Pièces par Pers. : 9,14 € H.T.</b></p>
<p>250 Canapés Variés 50 Mini Cassolettes de Saumon et ananas au romarin 50 Mini Sandwiches Poulet Mimosa 50 Mini Sandwiches Jambon et asperges 1 Pain Surprise de la Mer 1 Pain Surprise aux trois Jambons 100 Feuilletés Chauds 50 Mini Feuilletines aux Boudins 50 Brochettes de Fruits 100 Fours Frais Sucrés Prestige <b>16 Pièces par Pers. : 12,73 € H.T.</b></p>	<p>300 Canapés Variés 50 Verrines de la Mer au Safran 50 Petites Crêpes Farcies Thon et Crabe 1 Pain Surprise de la Mer 1 Pain Surprise aux trois Jambons 50 Mini Cassolettes de Crevettes au Réglisse 50 Mini Cassolettes de Saint Jacques aux Giroles 100 Mini Chinois 50 verrines de fraises à la crème de pêche 50 macarons 100 fours frais Sucrés Prestige <b>18 Pièces par Pers. : 15,40 € H.T.</b></p>

Nous pouvons vous proposer d'autres formules de Buffets Cocktails Dînatoires adaptées à votre demande.

↳ **Nous consulter.**

## QUELQUES SUGGESTIONS BOISSONS COCKTAILS

(base 50 Personnes)

<p>50 cocktails « Poussy Foot » maison                      50 cocktails « Vert Bocage » maison                      5 Bouteilles de Coca Cola                      2 Bouteilles d'Eau Minérale</p> <p style="text-align: center;"><b>Formule <u>non alcoolisée</u> à 4,74 € H.T.</b></p>	<p>50 flûtes de Kir Normand et 50 flûtes Kir Vin Blanc                      (Crème de Cassis)                      2 Bouteilles de Pommeau                      3 Bouteilles de Jus d'orange                      1 Bouteille de Coca Cola                      1 Bouteille d'Eau Minérale</p> <p style="text-align: center;"><b>Formule à 2,51 € H.T.</b></p>
<p>100 flûtes de Kir au Cassis                      (Crème de Cassis Nuits Saint-Georges)                      1 Bouteille de Whisky Campbell                      3 Bouteilles de Jus d'orange                      2 Bouteilles de Perrier                      1 Bouteille de Coca Cola                      1 Bouteille d'Eau Minérale</p> <p style="text-align: center;"><b>Formule à 2,76 € H.T.</b></p>	<p>18 Bouteilles de Vouvray Blanc de Blanc                      soit 150 flûtes avec Crème de Cassis                      1 Bouteille de Whisky Campbell                      3 Bouteilles de Jus d'orange                      2 Bouteilles de Perrier                      1 Bouteille de Coca Cola                      1 Bouteille d'Eau Minérale</p> <p style="text-align: center;"><b>Formule à 2,93 € H.T.</b></p>
<p>18 Bouteilles de Crémant de Bourgogne                      Soit 150 flûtes                      1 Bouteille de Whisky Campbell                      3 Bouteilles de Jus d'orange                      2 Bouteilles de Perrier                      1 Bouteille de Coca Cola                      1 Bouteille d'Eau Minérale</p> <p style="text-align: center;"><b>Formule à 3,80 € H.T.</b></p>	<p>100 flûtes de Cocktail Abricotine                      1 Bouteille de Whisky Campbell                      3 Bouteilles de Jus d'orange                      2 Bouteilles de Perrier                      1 Bouteille de Coca Cola                      1 Bouteille d'Eau Minérale</p> <p style="text-align: center;"><b>Formule à 4,42 € H.T.</b></p>
<p>18 Bouteilles de Champagne Raoul Collet                      Carte Noire – soit 150 flûtes                      1 Bouteille de Whisky Aberlour                      4 Bouteilles de pur jus Andros                      2 Bouteilles de Perrier                      1 Bouteille de Coca Cola                      1 Bouteille d'Eau Minérale</p> <p style="text-align: center;"><b>Formule à 6,87 € H.T.</b></p>	<p>18 Bouteilles de Champagne Roederer                      soit 150 flûtes                      1 Bouteille de Whisky Aberlour                      4 Bouteilles de pur jus Andros                      2 Bouteilles de Perrier                      1 Bouteille de Coca Cola                      1 Bouteille d'Eau Minérale</p> <p style="text-align: center;"><b>Formule à 12,05 € H.T.</b></p>

Les Boissons sont facturées suivant la consommation / Bouteilles ouvertes.

## **JACQUES LEJETTE TRAITEUR**

EST AUSSI A VOTRE DISPOSITION POUR :

### **☐ LA LOCATION DE MATERIEL :**

Nappage damassé blanc, linge de maison,  
Juponages, dentelles, serviettes papier cocktail,  
Verrerie,  
Divers matériels de service et d'office...

### **☐ L'ORGANISATION ET LE SERVICE POUR COCKTAIL**

1 serveur Conseillé pour 50 personnes

Prestation de Service forfaitaire de 5 heures et 30 minutes : 125,00 € H.T. (Charges Comprises)

« L'ensemble du service de votre réception est assuré par

**Du personnel employé exclusivement dans un cadre légal professionnel »**

### **\*LA DECORATION FLORALE**

Suivant le nombre de buffets et leur implantation

**Tous ces services sont soumis à une TVA au taux de 19,60 %.**

## DEJEUNERS ET DINERS D'AFFAIRES

SERVICE EN OPTION

<p>~~~~~ Symphonie de Sole et ses Crevettes Sauce Pêcheur ~~~~~ Suprême de Pintade Forestière sauce Pineau Et sa Mousseline de Légumes ~~~~~ Salade Verte ~~~~~ Fromages Variés ~~~~~</p> <p><b>Suggestion à 19,90 € H.T.</b></p>	<p>~~~~~ Duo de Saumon et Gambas aux Asperges et sa vinaigrette d'huile d'Olive, Citron et Aneth ~~~~~ Poirine de Canard aux Poires Avec son Flan de Carottes ~~~~~ Salade Verte ~~~~~ Fromages Variés ~~~~~</p> <p><b>Suggestion à 20,00 € H.T.</b></p>
<p>~~~~~ Farandole des Quatre Saumons ~~~~~ Tournedos de Canard à la crème de Girolles Et son Flan de Courgettes et sa Tomate Duxelle ~~~~~ Bouquet de Mâche au Vinaigre Balsamique ~~~~~ Fromages Variés ~~~~~</p> <p><b>Suggestion à 22,10 € H.T.</b></p>	<p>~~~~~ Assiette Gourmande Foie Gras, Filet de Canard Séché et Crevettes ~~~~~ Magret de Canard aux Griottines Avec ses Pommes Rissolées ~~~~~ Salade Chèvre Chaud sur Toast ~~~~~</p> <p><b>Suggestion à 22,90 € H.T.</b></p>
<p>~~~~~ Bavarois d'Avocat au Crabe ~~~~~ Filet de Barbue sauce Safranée garniture de Moules et Mirepoix de Carottes, Champignons et Courgettes ~~~~~ Salade Verte ~~~~~ Fromages Variés ~~~~~</p> <p><b>Suggestion à 23,50 € H.T.</b></p>	

Une gamme complète de desserts et de Pains est à votre disposition.