



JÉRÔME PERCHE

TRAITEUR

Brochure Evenements professionnels 2020 - 2021

LA GASTRONOMIE ET L'AUDACE AU CŒUR DE VOS ÉVÉNEMENTS



JÉRÔME PERCHE
TRAITEUR
By Matthieu Comte

JÉRÔME PERCHE TRAITEUR.

Nous avons créé Jérôme Perche Traiteur en 2013, avec la volonté de proposer de nouvelles saveurs, de faire découvrir ou redécouvrir le fait maison, mais, le vrai !

Pour Jérôme le fondateur, c'est avant tout une histoire de famille un amour pour les produits authentiques, de saison avec une touche d'originalité et d'élégance tout en respectant votre budget.

Si vous cherchez un traiteur engagé, une explosion de saveurs pour vos papilles, nous allons bien nous entendre !
Nous sommes avant tout des passionnés ...

La flexibilité et la disponibilité sont nos maîtres mots afin de vous apporter un service particulier jusqu'au jour J.

La recette est simple : de bons ingrédients, une pincée de folie, une cuillère de passion et beaucoup d'amour.



Jérôme Perche

ACCUEIL CAFE

Vacation de 2h + service inclus - Minimum 20 personnes

DÉTAIL :

3 pièces par personne au choix parmi la sélection



Gourmand:

Choco-suisses, croissants, pains au chocolat, muffins, donut's, gauffres, Brioches, cookies...



Healthy:.

Fromage frais, brochette de fruits frais de saison



Les Bowls by Jérôme:

Fromage frais, graine de Chiai, muesli, pomme ou pêche selon la saison, kiwi, grenade, menthe

Fromage frais, graine de chiaï, muesli, fraise ou framboise, copeaux de noix de coco



Boissons Froide:

Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, eau détox



Boissons Chaude:

Café et thé - Nespresso



ACCUEIL PETIT DEJEUNER

Vacation de 2h + service inclus - Minimum 20 personnes

DÉTAIL :

3 Pièces par personne + Buffet

Gourmand :

Choco-suisses, croissants, pains au chocolat, muffins, donut's, gauffres, Brioches, cookies...

Healthy_:

Fromage frais, brochette de fruits frais de saison

Les Bowls by Jérôme :

Fromage frais, graine de Chiai, muesli, pomme ou pêche selon la saison, kiwi, grenade, menthe

Fromage frais, graine de chia, muesli, fraise ou framboise, copeaux de noix de coco

Buffet :

Jambon blanc, oeuf dur, fromage, pain, beurre, confiture "Bonne Maman", corbeille de fruits frais coupés

Boissons Froide :

Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, eau détox

Boissons Chaude :

Café et thé - Nespresso



ACCUEIL PETIT DEJEUNER COMME A L'HÔTEL

Vacation de 3h + service inclus - Minimum 30 personnes

DÉTAIL :

3 Pièces par personne + Buffet + Animations culinaires

Gourmand:

Choco-suisse, croissants, pains au chocolat, muffins, donut's, gauffres, Brioches, cookies...

Healthy:

Fromage frais, brochette de fruits frais de saison

Les Bowls by Jérôme :

Fromage frais, graine de Chiai, muesli, pomme ou pêche selon la saison, kiwi, grenade, menthe

Fromage frais, graine de chia, muesli, fraise ou framboise, copeaux de noix de coco

Buffet:

Jambon blanc, oeuf dur, fromage, pain, beurre, confiture "Bonne Maman", corbeille de fruits frais coupés

Animations culinaires:

Bacon grillé, oeuf brouillé ou au plat à la minute, saucisses grillées

Boissons Froide:

Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, eau detox

Boissons Chaude:

Café et thé - Nespresso



APERITIF

Livraison - Minimum 20 personnes - Service en supplément : 27€ HT / heure et par serveur

DÉTAIL :

8 Pièces salées + planche de charcuteries + 4 pièces sucrées

Les cuillères :

Mousseline de Thon au paprika et tartare de concombre - Aubergines à la Parmesane - Délice de Boeuf soja et coriandre.

Les pics :

Cube de saumon au citron vert et pointe d'aneth - Opéra saumon - Foie gras et sa confiture de figue sur son pain d'épices - Mini Cheeseburger maison - Poulet façon Yakitori - Méli-Mélo de légumes de saison et sa vinaigrette aux agrumes.

Les tartelettes :

Tartare de daurade façon céviche - Emincé de poulet au curry et mozzarella - Tartare de veau au pesto et chorizo

Les Bouchées :

Club saumon fumé - Filet de rouget sauce vierge - Délice de pois chiche et tomates confites - Gambas sauce guacamole sur son lit d'endives - Mini courgette farcie et duxelle de champignons - Gaspacho tomates, carottes.

+

Planche de Charcuteries:

+

Assortiment de Mignardises :

Mini Paris-Brest, éclair au café, éclair au chocolat, tarte au citron...

Option Softs, vin, champagne + verrerie sur devis:

Vin : (1 bouteille pour 4 personnes)

Fregalon du Domaine de Fregate ou St André de Figuière

Champagne : (1 bouteille pour 6 personnes)

JM Tissier



COCKTAIL DINATOIRE

Vacation de 6h - service inclus - Minimum 20 personnes

DÉTAIL :

8 Pièces salées + 6 Animations culinaires + 1 animation sucrée + Mignardises

Les cuillères :

Mousseline de Thon au paprika et tartare de concombre - Aubergines à la Parmesane - Délice de Boeuf soja et coriandre.

Les pics :

Cube de saumon au citron vert et pointe d'aneth - Opéra saumon - Foie gras et sa confiture de figue sur son pain d'épices - Mini Cheeseburger maison - Poulet façon Yakitori - Méli-Mélo de légumes de saison et sa vinaigrette aux agrumes.

Les tartelettes :

Tartare de daurade façon céviche - Emincé de poulet au curry et mozzarella - Tartare de veau au pesto et chorizo

Les Bouchées :

Club saumon fumé - Filet de rouget sauce vierge - Délice de pois chiche et tomates confites - Gambas sauce guacamole sur son lit d'endives - Mini courgette farcie et duxelle de champignons - Gaspacho tomates, carottes.

+

6 animations culinaires salées à choisir parmi notre sélection

+

Assortiment de Mignardises :

Mini Paris-Brest, éclair au café, éclair au chocolat, tarte au citron...

Option Softs, vin, champagne + verrerie sur devis:

Vin : (1 bouteille pour 4 personnes)

fregallon du Domaine de Fregate ou st André de Figuière

Champagne : (1 bouteille pour 6 personnes)

JM Tissier



BUFFET CHAUD

Livraison - Minimum 15 personnes - Service en supplément : 27€ HT / heure et par serveur - Choix Unique pour tous les convives - En chaffing-dish - Possibilité d'un assortiment en buffet (Nous consulter)

Entrée

Oeuf Mollet façon salade césar

Foie gras mi-cuit et pain d'épices

Entremet cabillaud façon Aioli

Tartare de rouget chorizo, pesto menthe fraîche

Salade au magret de canard fumé et filet de caille rôti

Saumon fumé, crème de ciboulette et son pain

Plat

Gigot d'agneau, piperade de haricot blanc et gratin de pomme de terre

Rôti de veau, écrasé de pomme de terre et légumes de saison

Filet de St Pierre et risotto aux cèpes et petits légumes

Filet de rouget, et pain de tapenade grillée au chorizo mousseline maison et duo de carottes

Magret de canard grillé, gratin aux girolles et ratatouille

Suprême de volaille sauce champagne, pôellée de champignons et ses tagliatelles

Fromage

Notre sélection

Dessert

Tarte tatin et éclat de nougatine

Fondant au chocolat et sa crème Anglaise

Tiramisu (Framboise, spéculos, ou Nutella)

Pana-cotta fruit rouge

Croustillant trois chocolats

Entremet mangue-passion



PLATEAU REPAS

Livraison - Minimum 15 personnes - Service en supplément : 27€ HT / heure et par serveur - Choix Unique pour tous les convives - En plateau individuel

Entrée

Oeuf Mollet façon salade césar

Foie gras mi-cuit et pain d'épices

Entremet cabillaud façon Aïoli

Tartare de rouget chorizo, pesto menthe fraîche

Salade au magret de canard fumé et filet de caille rôti

Saumon fumé, crème de ciboulette et son pain

Plat

Gigot d'agneau, piperade de haricot blanc et gratin de pomme de terre

Rôti de veau, écrasé de pomme de terre et légumes de saison

Filet de St Pierre et risotto aux cèpes et petits légumes

Filet de rouget, et pain de tapenade grillée au chorizo mousseline maison et duo de carottes

Magret de canard grillé, gratin aux girolles et ratatouille

Suprême de volaille sauce champagne, pôellée de champignons et ses tagliatelles

Fromage

Notre sélection

Dessert

Tarte tatin et éclat de nougatine

Fondant au chocolat et sa crème anglaise

Tiramisu (Framboise, spéculos, ou Nutella)

Pana-cotta fruit rouge

Croustillant trois chocolats

Entremet mangue-passion

Détails : 6 pièces salées + 1 animation salée + Entrée + Plat + Fromage + Dessert à l'assiette**Cocktail vin d'honneur****Les cuillères :**

Mousseline de Thon au paprika et tartare de concombre - Aubergines à la Parmesane - Délice de Boeuf soja et coriandre.

Les pics :

Cube de saumon au citron vert et pointe d'aneth - Opéra saumon - Foie gras et sa confiture de figue sur son pain d'épices - Mini Cheeseburger maison - Poulet façon Yakitori - Méli-Mélo de légumes de saison et sa vinaigrette aux agrumes.

Les Tartelettes :

Tartare de daurade façon céviche - Emincé de poulet au curry et mozzarella - Tartare de veau au pesto et chorizo.

Les Bouchées :

Club saumon fumé - Filet de rouget sauce vierge - Délice de pois chiche et tomates confites - Gambas sauce guacamole sur son lit d'endives - Mini courgette farcie et duxelle de champignons - Gaspacho tomates, carottes.

1 animation culinaire salée à choisir parmi notre sélection

**Entrée : (Un choix à faire)**

Oeuf parfait dans son velouté de champignons et courgettes
Tartare de daurade et gambas aux agrumes
Entremet de poisson façon Bellevue

Plat : (Un choix à faire)

Suprême de canette fermière en tranche, sauce forestière, gratin en médaillon et légumes confits.
Filet de rouget et chorizo grillé sur pain d'olivade verte et risotto aux cèpes.
Filet mignon de porc aux girolles, mousseline d'antan et légumes croquants.

Ardoise de Fromage :

Saint-Marcelin, tomme de montagne, camembert au lait cru, bleu d'Auvergne pain et salade verte

Dessert à l'assiette :

Délice de chocolat, nuage de lait sur son biscuit sablé - charlotte passion meringuée

Boissons :

Eau plate, eau gazeuse en verre, soft, café

Option Softs, vin, champagne + verrerie sur devis - en option:

Vin : (1 bouteille pour 4 personnes) - Fregalon du Domaine de Fregate ou St André de Figuière

Champagne : (1 bouteille pour 6 personnes) - JM Tissier

DETAILS : 6pièces salées + 1 animation culinaire salée + Mise en Bouche + Entrée + Plat + Trou Normand + Ardoise de Fromage + Dessert à l'assiette.

Cocktail vin d'honneur

Les cuillères :

Mousseline de Thon au paprika et tartare de concombre - Aubergines à la Parmesane - Délice de Boeuf soja et coriandre.

Les pics :

Cube de saumon au citron vert et pointe d'aneth - Opéra saumon - Foie gras et sa confiture de figue sur son pain d'épices -

Mini Cheeseburger maison - Poulet façon Yakitori - Méli-Mélo de légumes de saison et sa vinaigrette aux agrumes.

Les Tartelettes :

Tartare de daurade façon céviche - Emincé de poulet au curry et mozzarella - Tartare de veau au pesto et chorizo.

Les Bouchées :

Club saumon fumé - Filet de rouget sauce vierge - Délice de pois chiche et tomates confites - Gambas sauce guacamole sur son lit d'endive - Mini courgette farcie et duxelle de champignons - Gaspacho tomates, carottes.

1 animation culinaire salée à choisir parmi notre sélection

Mise en Bouche du chef

Entrée : (Un choix à faire)

Oeuf parfait dans son velouté de champignons et courgettes
Tartare de daurade et gambas aux agrumes
Entremet de poisson façon Bellevue

Plat : (Un choix à faire)

Suprême de canette fermière en tranche, sauce forestière, gratin en médaillon et légumes confits.
Filet de rouget et chorizo grillé sur pain d'olivade verte et risotto aux cèpes.
Filet mignon de porc aux girolles, mousseline d'antan et légumes croquants.

Trou Normand.

Ardoise de Fromage :

Saint-Marcelin, tomme de montagne, camembert au lait cru, bleu d'Auvergne pain et salade verte

Dessert à l'assiette :

Délice de chocolat, nuage de lait sur son biscuit sablé - charlotte passion meringuée

Boissons :

Eau plate, eau gazeuse en verre, soft, café

Option Softs, vin, champagne + verrerie sur devis - en option:

Vin : (1 bouteille pour 4 personnes) - Fregalon du Domaine de Fregate ou st André de Figuière

Champagne : (1 bouteille pour 6 personnes) - JM Tissier



ANIMATIONS CULINAIRE...

Animation Italienne :

Pâtes Fraîches, Gnocchi dans sa meule de parmesan et sauce aux cèpes ou pesto, accompagnés de légumes croquants.

Animation Asiatique :

Nems, samoussas, mini vapeur, yakitori avec sa sauce soja, accompagnés de légumes croquants et de nouilles préparées au wok.

Animation Saumon Fumé :

Saumon fumé accompagné de fromage frais, crème fraîche Isigny à la ciboulette, pain Blinis, pain brioché, pain de mie.

Animation Grillades (2 viandes au choix) :

Côtes de boeuf, côtelettes d'agneau, porc noir, magret de canard accompagné d'un écrasé de pommes de terre maison au sel de truffe et sa poêlée de légumes ail/persil.

Animation Junk Food :

Préparation devant vos convives de hot dog, burgers, accompagnés de frites maison !

Animation Cuisses de Grenouilles et Escargots :

Préparation minute de cuisses de Grenouilles frites à l'ail et au persil. Escargots accompagnés d'une sauce beurre maître d'hôtel et de son pain croustillant.

Animation Fritures :

Préparation en fritures de Joels, poulpes, gambas, accompagnés d'une mayonnaise maison et de citron.

Animation Brouillade d'œuf à la Truffe :

Préparation minute d'une brouillade d'œuf accompagnée d'une brisure de truffes maison.

Animation Aioli : (Supplément de 2€)

Véritable Aioli : oeuf, gambas, morue dessalée, poulpe, haricots verts, choux romanesco, aioli, carottes, betteraves.

Animation St Jacques et Foie gras poêlé : (Supplément 3€)

Saint Jacques avec sa fondue de poireaux et foie gras poêlé préparé minute devant vos convives, accompagnés de ses pains et son confit d'oignons.

ANIMATIONS CULINAIRE...

Animation Salade :

Salade verte, maïs, concombre, tomates, thon, olives noire, anchois, oeuif dur, croûtons, huile d'olive, Vinaigre Balsamique, vinaigre de framboise, vinaigre de mangue, copeaux de parmesan, feta, tomates confites

Animation Tartare de boeuf Poelé :

Préparation minute de vos tartares : viande haché, câpres, échalote, Worcestershire, jaune d'oeuf agrémenté au choix : Tomates confites, fromage de chèvre, bleu, fromage raclette. Accompagné de salade verte et frites maison.

Animation Wok :

Nouilles + légumes - porc, crevettes, volaille et sauce (soja, nem, huître, cacahuète)

Animation Kebab :

Préparation minute de mini kebab : viande, oignons , tomates, salade et sa sauce blanche.

Animation Charcuteries :

Préparation minute à la trancheuse ou en chiffonade de différentes variétés de charcuteries : Mortadelle, Rosette, Coppa, Chorizo, San Daniele.

Animation Poissons à la plancha :

Rouget, St Pierre, Daurade, Lotte, avec ses sauces au pesto, citron, aioli, chablis. Accompagné de son riz aux herbes

Animation Bretonne :

Préparation de crêpes devant vos convives : jambon, emmental, champignon.

Animation Coquillages : (Prix sur demande, selon arrivage)

Huitres, moules, bulots, crevettes accompagnées de citron et d'une mayonnaise maison.

Animation Provence : (Supplément 3€)

Soupe de poissons, tartare de daurade royale , tomates confites, moules au safran de Provence, poulpe mariné ail/persil.

NOS ENGAGEMENTS

UNE DÉMARCHE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

01

Toutes nos viandes sont tracées et labellisées, nos poissons sont de grande qualité :

- Boeuf d'Aubrac Label Rouge
- Veau Limousin Label Rouge
- Volailles fermières des Landes Label Rouge
- Agneau laiton (70 jours) de l'Aveyron
- Le poisson est issu de la pêche française



02

Les normes :

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité française
- Préparation dans un laboratoire équipé
- Stockage de nos aliments en chambres froides
- Livraisons en camion frigorifique



03

Notre charcuterie est issue de la production artisanale française, hormis le jambon de Parme et le San Daniele qui sont issus de la production artisanale italienne.

04

La totalité de nos menus est réalisée de manière artisanale par nos soins ou pour certaines pâtisseries par notre collaborateur pâtissier.



JÉRÔME PERCHE

TRAITEUR

ADRESSE 296 Avenue du 11 Novembre - 83150 Bandol

TÉLÉPHONE: 06 07 84 66 45 - 04 94 74 48 29

MAIL: sophie.jeromeperchetraiteur@gmail.com