



JÉRÔME PERCHE

TRAITEUR

Evenements privées 2020 - 2021



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 et 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 maître-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

APÉRITIF

En livraison - Service en option

DÉTAILS :

Navettes fourrées x1:

Fromage frais basilic et tomates confites
Jambon Serrano et tomates cerises
Saumon fumé

Verrines fraîcheur x2 :

Gambas au miel et tartare de légumes grillés
Tartare de saumon façon cocktail et ses billes de la mer
Mousseline de thon au paprika nappée de concombres à l'aneth

Verrines chaudes, cuillères et autres déclinaisons x6 :

Tartare de veau au pesto, chorizo et menthe fraîche
Mini wrap poulet César
Mini wrap oriental
Opéra saumon et mascarpone
Mini hamburger
Poulet au curry et mozzarella
Tartare de tomates au basilic et parmesan
Mini cheeseburger

Dessert x 3 :

Gâteau au choix (multi-fruits, royal chocolat, castel, Ivoire mangue passion, fraisier, framboisier),
verrines sucrées (tiramisu, pana-cotta, mousse au chocolat), mignardises.



COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

En livraison - Service en option

DÉTAILS :

Navettes fourrées x2 :

Fromage frais basilic et tomates confites
Jambon Serrano et tomates cerises
Saumon fumé

Verrines fraîcheur x2 :

Gambas au miel et tartare de légumes grillés
Tartare de saumon façon cocktail et ses billes de la mer
Mousseline de thon au paprika nappée de concombres à l'aneth

Verrines chaudes, cuillères et autres déclinaisons x11 :

Tartare de veau au pesto, chorizo et menthe fraîche
Tartare de tomates au jambon sec et parmesan
Cuillère de tartare de daurade aux agrumes
Risotto crémeux et thon
Mini wrap poulet César
Mini wrap oriental
Opéra saumon et mascarpone
Mini hamburger
Mini hot-dog
Filet de rouget sauce vierge
Magret de canard et pêche rôtie

Dessert x 3:

Gâteau au choix (multi-fruits, royal chocolat, castel, Ivoire mangue passion, fraisier, framboisier ...),
verrines sucrées (tiramisu, pana-cotta, mousse au chocolat), mignardises.



BUFFET - "LE CHARCUTIER"

En livraison - Service en option

DÉTAILS :

Buffet froid :

Charcuteries diverses (7 sortes : jambon sec Italien, jambon blanc, rosette, chorizo, bacon, saucisson à l'ail, andouille de Guémené)

Tranches de rôti de bœuf et de porc

Terrine de campagne à l'ancienne

Salade Piémontaise

Pennes aux tomates confites et basilic

Taboulé méridional

Tartare de tomates au basilic et parmesan

Salade de légumes du soleil

Pain

Plateau de fromages :

Saint-Marcelin

Tomme de montagne

Camembert au lait cru

Bleu d'Auvergne

Pain

Dessert

Gâteau au choix (multi-fruits, royal chocolat, castel, Ivoire mangue passion, fraisier, framboisier ...),

verrines sucrées (tiramisu, pana-cotta, mousse au chocolat), mignardises.



BUFFET - "CHAUD"

En livraison - Service en option

DÉTAILS :

Plat:

Paëlla royale

(poulet, chorizo, fruits de mer, porc, moules, calamars, gambas)

ou

Paëlla Valenciaga

(poulet, chorizo, échine de porc, lapin)

ou

Aïoli véritable

(Carottes, pommes de terre, choux-fleur, haricots verts, morue dessalée, moules, betterave, crevettes, bulots, oeuf et sauce aïoli authentique)

ou

Véritable daube de boeuf au vin de Bandol et pommes dauphines
(viande Limousine label rouge)

Pain

Plateau de fromages :

Saint-Marcelin

Tomme de montagne

Camembert au lait cru

Bleu d'Auvergne

Pain

Dessert x3 :

Gâteau au choix (multi-fruits, royal chocolat, castel, Ivoire mangue passion, fraisier, framboisier ...),
verrines sucrées (tiramisu, pana-cotta, mousse au chocolat), mignardises.



BUFFET - "LE COMPLET"

En livraison - Service en option

DÉTAILS :

Buffet Froid, cuillères et Verrines :

Gambas au miel et tartare de légumes grillés
Tartare de saumon façon cocktail
Mousseline de thon au paprika nappée de concombre à l'aneth
Salade de poulpe
Macédoine de légumes et queues de gambas
Corbeille méditerranéenne
Salade de perles des mers
Saumon fumé
Plateau de rôti de boeuf et de porc chaud/froid de volailles
Salade Piémontaise
Penne aux tomates confites et jambon cru
Tomates au crabe
Assortiment de crudités et sauces (aïoli, cocktail, mayonnaise)
Navettes briochées
Saumon, canard, chèvre basilic
pain

Fromage :

St-Marcelin, Tomme de montagne, camembert au lait cru, Bleu d'auvergne
Pain

Dessert x 3:

Gâteau au choix (multi-ruits, royal chocolat, castel, Ivoire mangue passion, fraisier, framboisier ...),
Verrines sucrées (tiramisu, pana-cotta, mousse au chocolat), mignardises.



BUFFET - "L'ENVIE"

En livraison - Service en option

DÉTAILS :

Entrées :

Tartare de daurade et rouget aux petits légumes et pesto
Opéra saumon et mascarpone
Entremet Saint-Jacques et pêche d'été à la sauce chablis

Plats au bain-marie (1 au choix) :

Agneau laiton grillé
Médailon de veau
Filet de Saint-Pierre
Filet de rouget

Accompagnements :

Gratin dauphinois aux morilles
ou
Écrasé de pommes de terre à la truffe
ou
Risotto aux cèpes
et

Légumes sautés ou mille-feuille de légumes

Sauces : morilles ou cèpes ou beurre blanc ou marchand de vin et miel
Pain

Plateau de fromages :

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

Dessert x3:

Gâteau au choix (multi-ruits, royal chocolat, castel, Ivoire mangue passion,
fraisier, framboisier ...),
Verrines sucrées (tiramisu, pana-cotta, mousse au chocolat), mignardises.



BUFFET ASSIS - MENU "DÉSIR"

Service et art de la table inclu

Cocktail 8 pièces :

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 duxelles de champignons - Gaspacho tomates, carottes.

1 Animation Culinaire à choisir parmi notre sélection

Plats chauds servi au buffet + Accompagnements :

Animation pâtes fraîches :

Ravioles, tortellinis et ses accompagnements au choix : brousse, emmental, parmesan, pesto, cèpes, morilles)

Buffet des mijotés :

Financière de veau, daube confite, agneau confit

Accompagnement :

Gratin dauphinois ou Ecrasé de pomme de terre

Ardoise de Fromage :

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

Dessert x3:

Gâteau au choix (multi-fruits, royal chocolat, cartel, Ivoire mangue passion, fraisier, framboisier ...), Verrines sucrées (tiramisu, pana-cota, moussechocolat), mignardises.

Boissons incluses tout au long de la soirée :

Coca-Cola, jus de fruits (pomme, orange, multifruit) Evian et Badoit (bouteilles en verre)
Café et Thé (Espresso)



REPAS ASSIS - MENU "DÉSIR"

Service et art de la table inclu

Cocktail 8 pièces :

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 à choisir parmi notre sélection

Plat - un choix à faire parmi la sélection :

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 x3 :

Gâteau au choix (multi-ruits, royal chocolat, castel, Ivoire mangue passion, fraisier, framboisier ...),
verrines sucrées (tiramisu, pana-cotta, moussechocolat), mignardises.

Boissons incluses tout au long de la soirée :

Coca-Cola, jus de fruits (pomme, orange, multifruits) Evian et Badoit (bouteilles en verre)
Café et Thé (Expresso)



ANIMATIONS CULINAIRES

Uniquement proposé pour le menu buffet Désir et repas assis Désir avec service

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 frites 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 CULINAIRES

Uniquement proposé pour le menu buffet Désir et repas assis Désir avec service

Animation Salade :

Salade verte, maïs, concombre, tomates, thon, olives noire, anchois, oeuf 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.

MOBILIER - CHAPITEAU- ART DE LA TABLE

FRAIS DE LIVRAISON ET INSTALLATION : NOUS CONSULTER

TABLES - CHAPITEAU

Table rectangle 8 pers (200 x 80 cm) :

10,00 € TTC la pièce

Table mange-debout avec housse :

17,00 € TTC la pièce

Table ronde 8 pers (183 cm) :

18,00 € TTC la pièce

Bar en bois :

40,00 € TTC

Chapiteau à partir de 25 m² :

14,00 € TTC du m²

Montage, livraison et récupération : 140,00 € TTC
dans un rayon de 20 km

CHAISES - BARNUM

Chaise pliante or et velours :

6,00 € TTC la pièce

Chaise bois blanc Napoléon :

7,50 € TTC la pièce

Chaise pliante square blanche :

4,00 € TTC la pièce

Barnum (3 x 3 m) :

140,00 € TTC avec murs

120,00 € TTC ouvert

ART DE LA TABLE

Vaisselle - Formule Buffet

8,00€ TTC par personne

Assiette plate, couverts repas, verre à eau, verre à vin, flûte.

Vaisselle - Formule Cocktail dînatoire

4,00€ TTC par personne

Assiette cocktail, couverts, verre à eau, verre à vin, flûte.



NOS ENGAGEMENTS

UNE DÉMARCHE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

01

Toutes nos viandes sont tracées et labélisées, 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.



OÙ NOUS TROUVER?

296 Avenue du 11 Novembre
83150 Bandol

MAIL :

sophie.jeromeperchetraiteur@gmail.com

TÉLÉPHONE :

06 07 84 66 45
04 94 74 48 29

RESEAUX SOCIAUX:

