



# JÉRÔME PERCHE

TRAITEUR

Evenements privées 2022

# 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





JÉRÔME PERCHE  
TRAITEUR

# APÉRITIF - LES BOUCHÉES DU CHEF

A partir de 15 personnes

## 10 PIÈCES PAR PERSONNE

### LES PIÈCES GOURMANDES :

Wrap oriental -- Mini bun's poulet curry  
Sucette de foie gras sur son pain d'épices --  
Crouton à l'ail avec son chorizo et sa brousse -  
- Mini cheeseburger -- Fleur de courgette,  
fromage frais et jambon sec .

### LES PIÈCES ÉVASION :

Ceviche d'écrevisse et ses dès de mangue -  
Choux gourmand au rouget -- Sucette de Saint  
Jacques à la truffe -- Cornet fromage frais,  
ciboulette et ses mini dès de saumon - Sushi  
ball au thon.

### LES PIÈCES FRAICHEUR :

Macaron chèvre-basilic -- Gaspacho melon,  
menthe fraîche -- Rouleau de printemps  
végétarien -- Tartare de légumes.





JÉRÔME PERCHE  
TRAITEUR

# APÉRITIF DINATOIRE - LES BOUCHÉES DU CHEF

A partir de 15 personnes

## 18 PIÈCES PAR PERSONNE

### LES PIÈCES GOURMANDES :

Wrap oriental -- Mini bun's poulet curry  
Sucette de foie gras sur son pain d'épices --  
Crouton à l'ail avec son chorizo et sa brousse --  
- Mini cheeseburger -- Fleur de courgette,  
fromage frais et jambon sec .

### LES PIÈCES ÉVASION :

Ceviche d'écrevisse et ses dès de mangue -  
Choux gourmand au rouget -- Sucette de Saint  
Jacques à la truffe -- Cornet fromage frais,  
ciboulette et ses mini dès de saumon - Sushi  
ball au thon.

### LES PIÈCES FRAICHEUR :

Macaron chèvre-basilic -- Gaspacho melon,  
menthe fraîche -- Rouleau de printemps  
végétarien -- Tartare de légumes.

### PIECES DESSERTS :

4 pièces par personne.

mignardises, entremets - chocolat et fruits  
selon la saison , Verrines sucrées



# BUFFET - "LE CHARCUTIER"

En livraison - Service en option - minimum 15 personnes



## 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

Tarte maison aux fruits de saison façon grand mère, mini entremets , verrines sucrées , mignardises.

# BUFFET-"CHAUD"

En livraison - Service en option - Minimum 15 personnes

## 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

Gigot d'agneau confit au romarin, carotte fondue et semoule

Pain

### Plateau de fromages :

Saint-Marcelin

Tomme de montagne

Camembert au lait cru

Bleu d'Auvergne

Pain

### Dessert :

Tarte maison aux fruits de saison façon grand mère, mini entremets ,  
verrines sucrées , mignardises.



# BUFFET- "L'ENVIE"

En livraison - Service en option - Minimum 15 personnes



## DÉTAILS :

### Entrées : ( 1 au choix )

Tartare de daurade et rouget aux petits légumes et pesto courgette de provence, espuma de citron et saumon fumé sauvage  
Entremet Saint-Jacques aux fruits de saison et son émulsion de basilic

### Plats au bain-marie (1 au choix) :

Agneau laiton grillé  
Médaille 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:

Tarte maison aux fruits de saison façon grand mère, mini entremets, verrines sucrées, mignardises.

# BUFFET ASSIS - MENU "DÉSIR"

Service et art de la table inclus

Minimum 30 personnes

## Cocktail 10 pièces :

### LES PIÈCES GOURMANDES :

Wrap oriental -- Mini bun's poulet curry Sucette de foie gras sur son pain d'épices -- Crouton à l'ail avec son chorizo et sa brousse -- Mini cheeseburger -- Fleur de courgette, fromage frais et jambon sec .

### LES PIÈCES ÉVASION :

Ceviche d'écrevisse et ses dès de mangue -- Choux gourmand au rouget -- Sucette de Saint Jacques à la truffe -- Cornet fromage frais, ciboulette et ses mini dès de saumon -- Sushi ball au thon.

### LES PIÈCES FRAICHEUR :

Macaron chèvre-basilic -- Gaspacho melon, menthe fraîche -- Rouleau de printemps végétarien -- Tartare de légumes.

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 accompagné de légumes de saison

### Ardoise de Fromage :

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

### Dessert x3:

Tarte maison aux fruits de saison façon grand mère, mini entremets ,  
verrines sucrées, 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 ( Expresso)



# COCKTAIL DINATOIRE

Service et art de la table inclus

Minimum 30 personnes

## Cocktail 10 pièces :

### LES PIÈCES GOURMANDES :

Wrap oriental -- Mini bun's poulet curry -- Sucette de foie gras sur son pain d'épices -- Crouton à l'ail avec son chorizo et sa brousse -- Mini cheeseburger -- Fleur de courgette, fromage frais et jambon sec .

### LES PIÈCES ÉVASION :

Ceviche d'écrevisse et ses dès de mangue -- Choux gourmand au rouget -- Sucette de Saint Jacques à la truffe -- Cornet fromage frais, ciboulette et ses mini dès de saumon -- Sushi ball au thon.

### LES PIÈCES FRAICHEUR :

Macaron chèvre-basilic -- Gaspacho melon, menthe fraîche -- Rouleau de printemps végétarien -- Tartare de légumes.

## 3 Animations Culinaires salées à choisir parmi notre sélection

### Ardoise de Fromage :

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

### Dessert :

Tarte maison aux fruits de saison façon grand mère, mini entremets  
verrines sucrées, mignardises.

## Boissons incluses tout au long de la soirée :

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



# REPAS ASSIS - MENU "DÉSIR"

Service et art de la table inclu

Minimum 30 personnes

## Cocktail 10 pièces :

### LES PIÈCES GOURMANDES :

Wrap oriental -- Mini bun's poulet curry  
Sucette de foie gras sur son pain d'épices -- Crouton à l'ail avec son chorizo et sa brousse --  
Mini cheeseburger -- Fleur de courgette, fromage frais et jambon sec .

### LES PIÈCES ÉVASIONS :

Ceviche d'écrevisse et ses dès de mangue - Choux gourmand au rouget -- Sucette de Saint Jacques à la truffe -- Cornet fromage frais, ciboulette et ses mini dès de saumon - Sushi ball au thon.

### LES PIÈCES FRAICHEURS :

Macaron chèvre-basilic -- Gaspacho melon, menthe fraîche -- Rouleau de printemps végétarien -- Tartare de légumes.

1 Animation Culinaire à choisir parmi notre sélection

### Plat – un choix à faire parmi la sélection :

Longe de cochon noir de Bigorre, mousseline de navet et sa réduction de jus de Xérès.  
Longe de Veau en 2 cuissons, purée de choux- fleurs, chutney d'échalote, jus de betterave.  
Filet de Saint Pierre, risotto au basilic et jeunes carottes sautées.  
Pièce de quasi de veau grillé aux échalotes, gratin de morilles et jardinières de légumes.  
Magret de canard grillé brousse et miel, écrasé de pomme de terre à la truffe.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes.

Le chef les sélectionne en fonction de la saisonnalité et de leur qualité.

### Ardoise de Fromage :

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

### Dessert:

Tarte maison aux fruits de saison façon grand mère, mini entremets  
verrines sucrées, 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 ( Espresso)



# 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) : Supplément 4€ - uniquement sur la côte de boeuf

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 :

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

## Animation St Jacques et Foie gras poêlé : (Supplément 4€)

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 2€)

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 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.



# JÉRÔME PERCHE

TRAITEUR

## OÙ NOUS TROUVER?

296 Avenue du 11 Novembre  
83150 Bandol

## MAIL :

sophie@tjp-traiteurl.com

## TÉLÉPHONE :

06 07 84 66 45  
04 94 74 48 29

## RESEAUX SOCIAUX:

