



Chez Juliane

Carte des Cocktails "Professionnels"



Qui Sommes Nous ?

Nos Valeurs

Implanté en milieu rural près de Rouen en Normandie, Chez Juliane valorise les circuits courts et la production locale pour garantir fraîcheur et authenticité. Nous sélectionnons avec soin des fournisseurs partageant nos valeurs : qualité, bon sens, savoir-faire et respect des méthodes traditionnelles d'élevage et de culture. Cette exigence se traduit par une cuisine "maison", préparée avec passion et travaillée en basse température pour préserver la qualité et les saveurs naturelles des ingrédients.



Notre Engagement RSE

Économique

Circuits courts (-100 km) & produits bio/locaux.

Soutien aux producteurs locaux & approvisionnement responsable.

Environnemental

Économie circulaire : tri, consignes, compost, emballages durables.

Réduction des consommations : LED, panneaux solaires (-75 % d'électricité).

Social

Formation, inclusion (handicap) & bien-être des employés.

Sensibilisation RSE des clients, producteurs & fournisseurs.

Sommaire

Cocktail Salé

Pièces froides individuelles / à partager 4-6

Pièces chaudes individuelles / à partager 6-7

Animations Culinaires Salées

Froides & Chaudes 7-9

Les Mini Plats

Poisson / Viande / Végétarien 10

Cocktail Sucré

Fruits / Chocolat / Autres 11

Animations Culinaires Sucrées

11

Exemples de Cocktails

L'attendue 12

Le Finger Food 12

Le Convivial & Végétarien 13

Le Juste Bien 14

Le On se fait Plaisir 14

Le Gourm'in 15

La Street Food 15

Le Buffet Champêtre 16

Autres Solutions de Restauration en Entreprise

Cagettes, Lunch Box, Cantine de Juliane 17-18

Accueil Café, Petit Déjeuner & Pauses 19

Boissons

Soft & Alcools 20-21

Prestation de Services

Mâitres d'Hôtel, Organisation et Art de la Table 22

Cocktail Salé

"Surprise de l'instant"

Assortiment de pièces cocktail salées et sucrées, confectionnées en fonction de arrivages de nos producteurs locaux, de vos envies et de notre inspiration !

6 pièces de l'instant	11,50
8 pièces de l'instant	15,00
12 pièces de l'instant	22,00

Chez Juliane respecte la saisonnalité des produits. De ce fait, tous les produits ne sont pas disponible toute l'année

Exemples de pièces froides, individuelles

POISSON

Blinis rillettes de poisson	1,60
Blinis à la truite fumée crème yuzu	1,80
Cheese cake fromage frais & la truite fumée	1,80
Gravlax de truite Normande, crème Yuzu	1,80
Maki à la truite saumonée	1,80
Socca à la niçoise	1,80
Le Mimosa au magret fumé	1,80
Roller au crabe	2,00
Tartare de poisson sauvage	2,00
Tartare des vikings	2,00
Mini Club Truite fumée, crème aux herbes	2,10
Burger à la terrine de truite	2,50
Verrine Crabe avocat	2,50
Buns à la truite saumonée	2,50
carpaccio st jacques	3,00
Aspic d'Huitre au Rosé	3,00

VIANDE

Brochette jambon cru, melon, fromage	1,80
Canapé de mousse de pois à la menthe, radis pickles et viande fumée	1,80
Macaron au Foie Gras	1,80
Œuf Mimosa au Magret fumé	1,80
Pain d'épices au foie gras	2,00
Tataki de Bœuf	2,00
California Rolls au poulet	2,00
Mini Club au pastrami	2,10
Mini baguette jambon fromage	2,50
Mini baguette poulet curry	2,50
Mini Baguette Jambon cru pesto	2,50



VEGETARIENNE

Blinis Crudités et crème fouettée au miel	1,60	Tomate cerise, Mozzarella di Buffala	1,80
Macaron au fromage frais	1,60	Wrap de Sarrasin aux crudités	1,80
Œuf Mimosa	1,60	Cheese cake fromage frais & poireaux	1,80
Sablé parmesan et crème au poivron, tomate confite	1,60	Champignons au fromage frais	2,00
Betterave Chiogga au Fromage frais Mousse	1,80	Dome Pana cota au bleu, émincé de poire	2,00
Gaspacho	1,80	Panacota parmesan légumes confits	2,00
Gaufre salée	1,80	Tartelette Panacota parmesan légumes confits	2,00
In voltini de courgette au fromage frais	1,80	Rouleaux de printemps végétarien	2,00
Kimbap	1,80	Mini Club crudités	2,10
Radis rose à la mousse de chèvre	1,80	Mini baguette végétarienne	2,30
Sablé chèvre crème de Betterave	1,80	Mini buns œuf mimosa carottes râpées	2,30

Exemples de pièces froides, à partager

POISSON

Cake salé : truite fumé, carottes, oignons, emmental, fenouil, estragon	1,40
Rillettes de poisson estragon	2,00
Bulots Mayo (50 pers minimum)	2,00
Tarama	2,00
Terrine de truite	2,00
Huitres (vendu avec service ou à ouvrir par vos soins)	2,50
Langoustines	2,50



VIANDE

Cake salé : poulet au curry, oignons, emmental, tomate et poivron confits	1,40
Cake salé : jambon fumé, oignons, emmental, tome de bray	1,40
Turban de foie de volailles	1,80
Brioche saucisson	1,80
Terrine Maison	2,00
Foie Gras mi cuit	4,00
Plateau de charcuteries fines (5 tranches par personne)	3,00

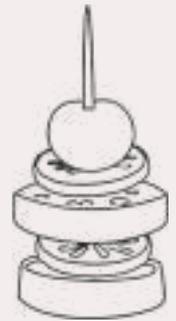
VEGETARIENNE

Chips de légumes	0,50
Mini Madeleines	0,50
Batonnets de légumes, sauce yaourt	0,80
Cake salé : tome de bray, oignons, emmental,	1,40
Duo de fromages en cubes	1,50
Tartinade de Butternut à l'ail rôti et au marron	1,50
Tartinades Végétariennes (tapenade, houmous)	1,50
Tortilla 2 par pers Guacamole 250 g	1,80

VEGETARIENNE

Pain Batbout Surprise 1,80
(Mixte : truite, crème citron ou jambon cru pesto ou crème de chèvre au miel ou crudités ou végétarien...)

Pain Nordique Surprise 1,90
(Mixte : truite, crème citron ou jambon cru pesto ou crème de chèvre au miel ou crudités ou végétarien...)



Exemples de pièces chaudes, individuelles

POISSON

Accras de morue sauce aigre douce	1,80
Amandes Chorizo	1,80
Feuilleté de poisson	1,90
Tartelette poireaux et truite fumée	1,90
Ficelle de la Mer	1,90
Praires en persillade	2,20
Raviole de poisson, sauce crustacés	2,80
Chausson de poisson	2,80
Huitre gratinée	3,00
Homard au Champagne	3,50

VEGETARIENNE

Feuilleté Pomme fromage	1,90
Quiche aux orties	1,90
Tatin potimarron	1,90
Arancini végétarien	2,10
Boxty fromage	2,10
Cigare de chèvre aux herbes	2,10
Crostini Végétarien (fromage)	2,10
Vol au vent Champignons	2,10
Naan légumes fromage	2,10
Grenaille farcie "raclette"	2,30
Ravioles au Fromage	2,50
Samoussa aux légumes	2,50

VIANDE

Croque Monsieur	1,50
Boudin blanc aux pommes	1,80
Crêpe ficelle picarde	1,90
Quiche Lorraine	1,90
Quiche normande	1,90
Wrings de poulets bio au miel	1,90
Mini Calzone	2,10
Crostini façon grand-mère	2,10
Brochette de poulet Teriaki	2,10
Cromesquis d'escargot	2,10
Arancini d'orge farci à la viande braisée	2,10
Brochette de poulet curry coco	2,10
Brochette de poulet Satay	2,10
Calzone poulet curry	2,10
Croquettes de poule Normand panées à l'orge	2,10
Feuilleté "Vol au vent"	2,10
Naan poulet coco	2,10
Burger Boeuf	2,50
Burger Poulet (nuggets)	2,50
Burger Pulled Porck	2,50
Gyoza	2,50
Samoussa de bœuf épicé	2,50
Tender	2,50

Exemples de pièces chaudes, à partager

A partager (version poisson ou carné ou végétarienne : 1 recette par pièce)

Quiche/ Tartes Chaudes	1,00
Tarte Soleil	1,00
Pain Herisson	1,30
Pain Nann	1,30

Animations Culinaires Salées

Nécessite la présence d'un cuisinier - 8,70€ par personne

Animations Froides

POISSON

- Bagel à la truite sauce ranch
- Sushi Maki
- Tartare de poisson et découpe poissons fumé
- Gravlax
- Huitres + 3,00€
- Tartare de St Jacques + 3,00€

VIANDE

- Découpe de jambon & fromage
- Tartare de Bœuf
- Jambon Beurre
- Kimbap
- Foie Gras de Canard mi-cuit, pain d'épices, confit d'oignons +3€

VEGETARIENNE

- Sushi Maki
- Tartare d'Algues
- Découpe de fromages
- Taillage de légumes, sauce yaourt



Animations Chaudes

WOK

- Beignets de poisson
- Arancini d'orge farci à la viande braisée
- Beignet de légumes
- Beignets de calamar
- Tender de poulet BIO
- Batonnets de fromage frits
- Accras sauce aigre douce
- Cromesquis d'escargot
- Tempura de langoustines + 3,00€

BARBECUE / BRASERO

- Barbecue trio de viande
(rouelle, poulet bio, saucisse juliane)
- Brochette de légumes
- Brochette de poisson
- Wring de poulet
- Brochette de fruits
- Langoustines marinées
- Rouelle porc à la Thaïlandaise
- Brochette de bœuf teriaki
- Brochette de poulet
- Shawarma de poulet
- Poulet Satay
- Côtes de Boeuf Tigre qui pleure + 2,00€
- Homard, beurre de whisky + 6,00€



PLANCHA

- Moules
- Wrings de poulet
- Assortiment de légumes de saison marinés
- Couteaux Chorizo, légumes croquants
- Brochette de bœuf teriaki
- Encornets marinés
- Brochette de poulet
- Shawarma de poulet
- Poulet Satay
- Entrecote tigre qui pleure + 2,00€
- Langoustines marinées aux épices, flambées + 3,00€

SPECIALE STREET FOOD

- Fish & Chips
- HOT DOG Chicago
- Tacos viande de bœuf ou Tacos chili sin carné
- Kebab : poulet ou veau
(préparés/cuits par nos soins)

- Nos Burgers :
Préparation de Bœuf à la Thaïlandaise
Irish Burger : bœuf mariné au whisky
Burger bœuf, poulet bio, pulled pork,
végétarien, poisson

Le Four à pain : Cuisson du Pain en Direct

La Piadine : sandwich italien, spécifique à Rome, nous le cuisons en direct... à la truite fumée accompagnée de crème, au jambon de lessay & pesto ou encore au fromage - Carnivore comme végétarien : ce sandwich est un régal !

La Pizza : faite avec notre pâte à pain bio, nous comptons sur vos convives pour nous guider dans la recette. De la classique margharita, en passant par la carotte pesto Mozza, tout le monde trouvera son bonheur !

Le Naan : nous aromatisons ce pain indien avec un assortiment d'épices... au fromage ? Au Poulet ? Il est la base exotique d'un cocktail qui se trouvera surprenant !

La Flammenkueche : la base est un long débat entre l'alsace et la Lorraine... chez Juliane nous optons pour une base fromage blanc/ crème, oignons émincés et lardons on l'agrémentera de fromages pour la version gourmande

Le "Chant" de la poêle

Magret de canard à l'hibiscus

Risotto

Saint Jacques + 3,00€

Foie gras poêlée déglacé aux fruits rouges + 3,00€

Les Montagnardes

Raclettes avec sa charcuterie

Fondue Savoyarde avec sa charcuterie

Bar à Tapas

Assortiment de 5 tapas chaudes & froides

(en fonction du lieu)

à définir



Accompagnements

En fonction des animations, nous vous proposons les garnitures suivantes au choix :

Dahl

Potatoes

Pommes Frites

Poêlée de Légumes

Tagliatelles de Légumes



Les Mini Plats

(200 g par personnes, équivalent 10 pièces) - 7€ par personne

POISSON

Brandade de Morue

La Marmite de Juliane

Curry de poisson au lait de coco

Navarin de poisson

Tajine de poisson

Calamars à la Sétoise

Blanquette de lotte + 3.00€

Ravioles de poisson, sauce crustacé, julienne de légumes + 3.00€

VIANDE

Carbonade Flamande

Chili con Carné

Curry d'agneau à la Jamaïquaine

Emincé de volaille à la Normande

Pad Thai

Parmentier de Volaille

Ragout de poulet à la bière

Tajine d'agneau

Tajine de poulet

Trio de Keftas en Tajine

La Croziflette

Blanquette de veau

Veau Marengo

VEGETARIENNE

Aligot

Curry Végétarien

Daal

Risotto du jardinier

Truffade

La Croûte Normande

Tajine Végétarien

Pad Thai

Gratin Dauphinois aux cèpes

Chili sin carné

Raviole au fromage frais, crème aux cèpes de Bordeaux



Cocktail Sucré

"Surprise de l'instant"

Assortiment de pièces cocktail salées et sucrées, confectionnées en fonction de arrivages de nos producteurs locaux, de vos envies et de notre inspiration !

2 pièces de l'instant	3,00€
3 pièces de l'instant	5,50€
5 pièces de l'instant	9,00€

Aux Fruits

Dôme de Citron	1,50
Dôme Tatin	1,50
Fraise enrobée Choco	1,50
Skyr aux Fruits rouges	1,50
Salade de Fruits frais	1,50
Amandines aux Poires	1,80
Brochettes de Fruits de saison	1,80
Financier aux Myrtilles	1,80
Macaron Citron Basilic	1,80
Macaron Fraise	1,80
Tarte Ananas Choco	1,80
Tarte au Citron	1,80
Tarte aux Pommes	1,80
Moelleux au Pamplemousse	1,80
Macaron Caramel de Banane	1,80
Pavlova aux Fruits exotiques	1,80
Pavlova Mangue Passion	1,80
Panacota Fruits rouges ou agrumes	1,80
Tartelette aux Fruits frais	1,80

Au Chocolat

Cookie	1,00
Choux au Chocolat	1,50
Chocolat Liégeois	1,50
Brownie	1,80
Macaron Chocolat	1,80
Truffes blanches aux Pistaches	1,80
Tartelette Choco Caramel Beurre salé	1,80
Mousse au Chocolat	1,80
Tarte Banane Chocolat	1,80
Merveilleux Chocolat blanc Spéculoos	2,00
Mini Eclair Noisette Chocolat amer	2,00
Mini Kouglouf coeur Choco Noisette	2,00

Autres Gourmandises

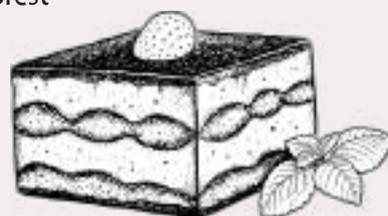
Palets Breton	1,00
Riz au Lait	1,50
Dôme Spéculoos Caramel Beurre salé	1,50
Mont Blanc déstructuré	1,80
Choux Normand	1,80
Crème Vanille, Caramel Beurre salé	1,80
Flan Parisien	1,80
Macaron Caramel Beurre salé	1,80
Tiramisù	1,80
Whoopies Vanille, crème Marrons	1,80
Gateaux Chataignes, crème noisette	1,80
Paris Brest	2,00

Animations Culinaires Sucrées

Nécessite la présence d'un cuisinier

- 8,90€ par personne -

Profiteroles
Tarte au Citron Meringué
Crêpe Suzette
Pain Perdu
Slow Food (taillage de Fruits)
Smoothie



Exemples de Cocktails

Déjeuner & Dîner

L'attendue - 15,00€

Équivalent 8 pièces

6 Pièces cocktail salées & froides

Œuf Mimosa

Cake salé au fromage, tomate confite et Basilic

Muffin champignons Jambon

Wrap de crudités sauce curry

Mini club sandwich à la truite fumée

Croustillant Pomme Neufchâtel

2 Pièces Cocktail Sucrées

Mini brownie à la noix de pécan

Financier aux Fruits rouges

Le Finger Food

Plusieurs Formules

Chez Juliane vous propose un assortiment de pièces cocktails

individuelles froides,

chaudes, salées et sucrées, "surprise de l'instant".

Les pièces sont confectionnées en fonction des arrivages de nos producteurs locaux, de vos envies et de notre inspiration !

6 pièces de l'instant - 11.50€

8 pièces de l'instant - 15.00€

12 pièces de l'instant - 22.00€

15 pièces de l'instant - 25.00€

Cocktail 12 pièces - 22,00€

9 Pièces cocktail salées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Navette Terrine de Porc

Maki au poulet Frit

Tartare de Poissons Sauvages de nos côtes

Mini Club Sandwich à la Truite fumée

Coleslaw

Toast à la Tapenade

Feuilleté vol au vent

Chausson de Poissons Sauvages aux saveurs du

Maghreb

Blinis d'épeautre à la Truite Fumée

3 Pièces cocktails sucrées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Whoopies vanille et crème de marrons

Flan Parisien

Gâteau aux châtaignes, crème au beurre
noisette



Le Convivial - 25,00€

Equivalent 16 pièces



7 Pièces cocktail salées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Gyosa

Samoussa Bœuf épicé

Muffin Bacon et Fromage Normand

Ravioles de Poissons

Burger Terrine Truite

Champignon au Fromage Frais

Gaufre de légumes crème fouettée, poivron, Molokheya

PIECES A PARTAGER - Terre Mer Végétal

(Equivalent 6 pièces)

Rillettes de Poisson Estragon

Plateau de Charcuteries Normandes

Tartinades de légumes

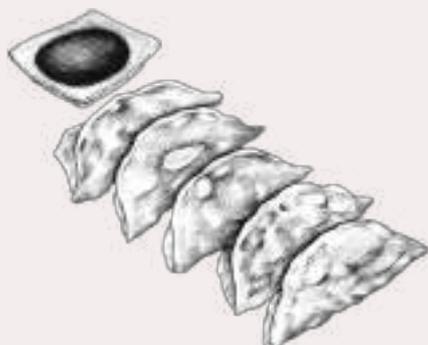
3 Pièces cocktails sucrées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Tartelette Choco-Caramel Beurre salé

Cheese-Cake à la New Yorkaise

Pana Cota de Fruits Rouges



Le Convivial 100% Végétarien - 25,00€

Equivalent 16 pièces

7 Pièces cocktail salées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Toast à la Tapenade

Oeuf Mimosa aux Herbes Fraîches

Rouleau de Printemps aux crudités de Saison

Macaron Fromage frais

Mini Cheese Burger Végétarien

Ravioles au Fromage

Mini Quiche Normande Végétarienne

PIECES A PARTAGER - Végétal

(Equivalent 6 pièces)

Batbout surprise

Houmous

Tartinades de légumes

3 Pièces cocktails sucrées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Mini éclair au Chocolat

Salade de Fruits frais

Dôme de Citron

Le Juste Bien - 32,00€

Equivalent 22 pièces

6 Pièces cocktail salées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Feuilleté aux Champignons
Naan (végétarien ou fromager)
Chausson Poisson
Blinis d'Epeautre à la Truite Fumée, Yuzu
Muffin Bacon et Fromage Normand
California Rolls au Poulet

LES MINI PLATS

(Equivalent 7 pièces)

Les bœufs offrent un "mini plat" à vos convives.
Servi en buffet, à l'aide d'un maintien chaud.
Ce format vous est proposé en bœufs ou bolito kraft

Exemples de plats :

Tajine d'agneau
Carbonade Normande
Marmite de Poissons sauvages de Juliane
Aligot Normand

PIECES A PARTAGER - Terre Mer Végétal

(Equivalent 6 pièces)

Terrine Maison à la Normande
Rillettes de poisson sauvage
Brochette de Fromage

3 Pièces cocktails sucrées "Surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Mousse au Chocolat
Tarte Citron Meringuée
Macaron Fruits Rouges



Le On se fait Plaisir - 37,00€

Equivalent 23 pièces

5 Pièces cocktail salées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Maki de Truite saumonée Normande, sauce soja BIO
Blinis Rillettes de Poisson
Rouleaux de Printemps aux crudités de Saison, curry
Mini Calzone
Brochette Poulet Satay

PIECES A PARTAGER - TERRE MER Végétal

(Equivalent 6 pièces)

Chiffonnade de Charcuteries Normandes
Batbout Surprise
Houmous

DEMONSTRATION CULINAIRE

(Equivalent 7 pièces)

Exemples de recettes :

Animation Pizza
Tartare de Boeuf
Fondue au Fromage

ATELIER - Fromages de Chez Nous (en buffet)

St Bray Bio - Chèvre Frais - Bleu de St Jean

3 Pièces cocktails sucrées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Dôme spéculoos caramel beurre salé
Macaron Chocolat
Tartelettes aux fruits de saison



Le Gourm'in- 44,00€

Equivalent 29 pièces

6 Pièces Cocktail salées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Œuf Mimosa aux Herbes Fraîches
Croustillant Pomme Neufchâtel
Gaufre de légumes crème fouettée, poivron, Molokheya
Bouchée à la Mousseline de Bulots
Accras sauce enragée
Mini Baguette Jambon fumé Normand
& Fromage BIO de la Quesne

PIECES A PARTAGER - Terre Mer Végétal

(Equivalent 6 pièces)

Plateau de Charcuteries Normandes
Terrine à la Normande
Tartinades Végétales

La Street Food

Sur Devis

Exemples de formules :

Le Burger de Juliane – Frites Maison – Cookie – Bière 25 cl

Le Hot Dog Chicago – Frites Maison – Brownie - Bière 25 cl

Le Tacos – Potatoes – Muffin – Jus de Fruit

et bien d'autres recettes ...

DEMONSTRATION CULINAIRE

(Equivalent 7 pièces)

Exemples de recettes :

Animation Burger de Juliane
Couteaux au Chorizo à la Plancha
Brazero Trio de Viandes marinées

LES MINI PLATS

(Equivalent 7 pièces)

Les boccas offrent un "mini plat" à vos convives.

Servi en buffet, à l'aide d'un maintien chaud.

Ce format vous est proposé en boccas ou bolito kraft

Exemples de plats :

Pad Thai Volaille

Dhal

La Truffade BIO

Gratin Dauphinois aux cèpes de Bordeaux

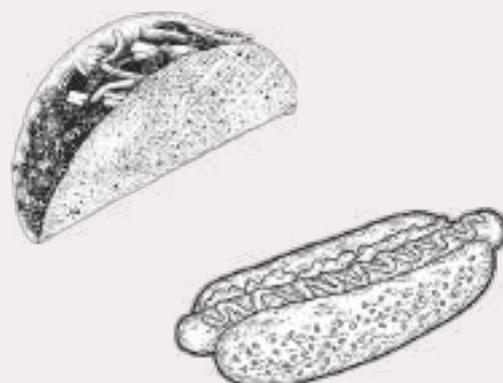
3 Pièces cocktails sucrées "surprise de l'instant"

Exemples de pièces :

Mini Pana Cota aux fruits rouges ou agrumes

Mini Eclair au chocolat

Dôme de Tatin



Le Buffet Champêtre - 22,00€

Exemple de buffet :

Plateau de Charcuteries Normandes en Chiffonnade.

Terrines Maison ou Rillettes de Poissons

Duo de salades composées (au choix) :

Assortiment de crudités, Pâtes à l'Italienne, Salade César, Salade Mexicaine, Taboulé Libanais, Salade Thai, Coleslaw à la truite fumée maison.

Duo de Viandes froides ou Terrines de poissons (au choix) :

Roti de Bœuf aux herbes, Roti de porc cuisson basse température, farci de volaille, terrines de poissons

Duo de Fromages Locaux

Duo de Tartes de Saison

Livré avec pain, beurre fermier, sauce & vaisselle biodégradable



Autres Solutions de Repas

La Cagette de Juliane

LA CAGETTE SURPRISE

Chaque jour, nous vous proposons un menu surprise différent de l'instant
A partir de 6 personnes

20€ HT par personne

Les commandes doivent être effectuées avant 17h la veille de la livraison

LE MENU DE SAISON*

Au menu :
- 3 entrées au choix
- 3 plats au choix
- 3 desserts au choix

25€ HT par personne

Les commandes doivent être effectuées au moins 72h à l'avance

La cagette en bois recyclé comprend : Verre, couverts, serviettes, pain
Vous avez la possibilité de rajouter un duo de fromage locaux pour 2,50€

*Pour le Menu de Saison, consulter les recettes du moment sur le site internet de Juliane

La Lunch Box - 12,00€

Exemple de recettes :

Sandwich type Buns
(pastrami maison, crudités, mayonnaise cury ou sandwich végét)

Salades de pâtes à l'Italienne (végét)

Fruits ou cookies maisons



La Cantine de Juliane - 25,00€

Entrée individuelle froide (menu du jour)

Exemples d'entrées :

Terrine Maison à la Normande et crudités de saison

Œuf Mollet et Truite fumée Maison

Coleslaw

Plat chaud collectif (menu du jour)

Exemples de plats :

Tajine de Juliane Volaille ou Agneau

Volaille à la normande (pomme, pommes de terre légumes de saison et sauce au cidre)

Parmentier de Volaille fermière au vin jaune

Dessert individuel (menu du jour)

Exemples de desserts :

Tiramisu à la toscane

Crème brûlée à la fève Tonka

Pana Cota aux fruits rouges

Livré avec pain, beurre fermier, sauce & vaisselle biodégradable

Option Livraison : Forfait livraison installation retrait

Option Service : Sur devis

*Possibilité de mise à disposition de bocaux repas ainsi que Chaffing Dish pour le maintien chaud



Accueil Café Classique

- 7,00€ -

Thé BIO

Café Torréfaction Normande Sélection "Au Bon Kawa"
Assortiment de Jus locaux et BIO : pomme, pomme cerise...
Duo Viennoiseries



Petit Déjeuner Gourmand

- 12,00€ -

Plateau de Charcuteries Normandes
Plateau de Fromages de Chez Nous
Brochettes de Fruits frais
Pains Maison
Thé BIO

Café Torréfaction Normande Sélection "Au Bon Kawa"
Assortiment de Jus locaux et BIO : pomme, pomme cerise...
Duo Viennoiseries

Pause Après-Midi

- 7,00€ -

Thé BIO

Café Torréfaction Normande Sélection "Au Bon Kawa"
Assortiment de Jus locaux et BIO : pomme, pomme cerise...
2 mignardises sucrées

Exemples :

Cake au Citron
Cookie de Juliane
Brownie
Macaron



BOISSONS

Boissons non Alcoolisées

Forfait Boissons SOFT à volonté

4.00€ HT/pers

A discrétion, durant la durée du cocktail
Eau Plate, Eau Pétillante, Assortiment de Jus locaux et BIO

= Pomme Fraise , Pomme Myrtille , Limonade - Le Clos des Citôts
= Pomme , Pomme Framboise - La Ferm'Entente

Nos Cocktails sans alcool

Prix au Verre

Mojito aux Pommes - 1.50€ HT
Thé à la Menthe Glacé Maison - 1.00€ HT
Citronnade Maison - 1.00€ HT

Option : Café + Thé BIO

Nos Cocktails avec alcool

Prix au Verre

Kir Normand de Juliane - 2.00€ HT
Punch de Juliane - 3.50€ HT
Mojito Menthe Suisse - 5.90€ HT



Cidres

Cidre Brut BIO - La Ferm'Entente 75 cl - 5.00€ HT

Le tarif de nos boissons alcoolisées inclut :
Transport & Reprise des bouteilles
Rafraîchissement & Glaçons alimentaires
Facturation à l'unité consommée

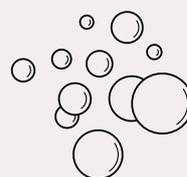
Boissons Alcoolisées

Nos Bières

Fut 20L avec tireuse - 150.00€ HT
Fut 30L avec tireuse - 190.00 HT

Nos Champagnes & Bulles

Nos Champagnes & Bulles
Splash (pétillant naturel) - 16.00€ HT
Crément de Bourgogne - Bailly Lapierre - 16.00€ HT
Champagne Fabrice Collin - 26.00€ HT



Vins Sélection Vins Natures



Cœur de Raisin 2022 - 11.00€ HT

Domaine de Gramiller

Le Ptit Vaillant Rouge - 15.00€ HT

Famille Vaillant

Rosé 2022 - 11.00€ HT

Domaine de Gramiller

Plénitude 2023 - 11.00€ HT

Domaine de Gramiller

Le Ptit Vaillant Blanc - 16.00€ HT

Famille Vaillant

La Gouyate (1/2 sec) - 14.00€ HT

Barouillet

Cette année, Chez Juliane vous propose une carte de Vins 100% vins natures* !

*Les vins naturels se distinguent par leur engagement envers des pratiques viticoles respectueuses de l'environnement. La vinification se fait sans intrants chimiques, et en utilisant seulement les valeurs indigènes.

Le tarif de nos boissons alcoolisées inclut :
Transport & Reprise des bouteilles
Rafraîchissement & Glaçons alimentaires
Facturation à l'unité consommée



Pour d'autres références, veuillez consulter notre carte des boissons

Prestation de Services

Maîtres d'Hôtel et Organisation



Maîtres d'hôtels, Barmans, Officiers, Cuisiniers
Forfait minimum de 7 heures de présences avant minuit
3 Heures de mise en place avant le début du cocktail pour la réception
3 Heures de service
1 Heure pour le débarrassage et rangement de notre matériel

Art de la Table

Fournis par JULIANE TRAITEUR

Buffet avec nappage
Bac à rafraîchir
Chaffing Dish , Étuve
Mange debout avec nappage
Verrerie : vin, flutes, soft
Matériel d'animation : plancha, four, brazero
Accessoires cocktails , serviettes cocktail
Sceau à glaçons , Glace et glaçons
Ardoise et plateaux en bois pour la présentation des pièces



*Le nombre de personnel & le matériel mis a disposition
varient en fonction de la nature de l'événement !
Une évaluation des coûts sera faite sur devis.