



# 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
Bar à Pâtes, Salades et Tapas	19-20
Accueil Café, Petit Déjeuner & Pauses	21

## Boissons

Soft & Alcools	22-23
----------------	-------

## Prestation de Services

Maîtres d'Hôtel, Organisation et Art de la Table	24
--	----

# 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

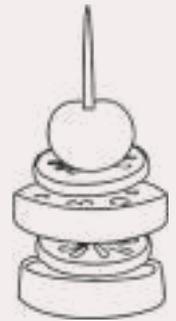
### VEGETARIENNE

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 Jamaïcaine

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

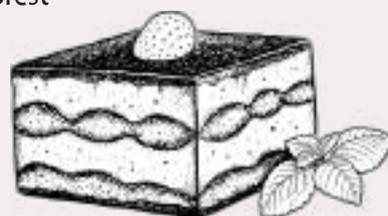
Palets Breton	1,00
Riz au Lait	1,50
Dôme Spéculoos Caramel Beurre salé	1,50
Mont Blanc déstructuré	1,80
Choux Normand	1,80
Crème Vanille, Caramel Beurre salé	1,80
Flan Parisien	1,80
Macaron Caramel Beurre salé	1,80
Tiramisù	1,80
Whoopies Vanille, crème Marrons	1,80
Gateaux Chataignes, crème noisette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

Déjeunatoire & Dinatoire

## L'attendue - 15,00€

Equivalent 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

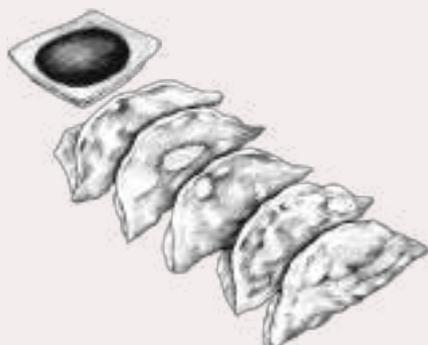
### 3 Pièces cocktails sucrées "surprise de l'instant"

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 boccoux offrent un "mini plat" à vos convives.

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

Ce format vous est proposé en boccoux ou bolito kraft

Exemples de plats :

Pad Thai Volaille

Dhal

La Truffade BIO

Gratin Dauphinois aux cèpes de Bordeaux

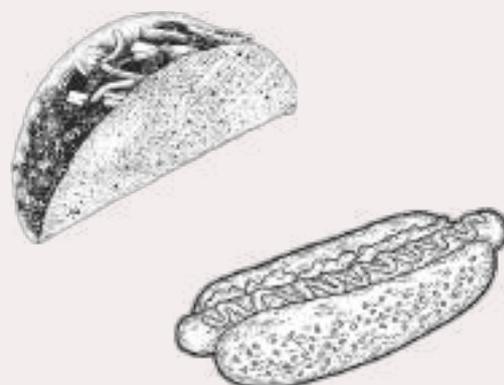
## 3 Pièces cocktails sucrées "surprise de l'instant"

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 bocal repas ainsi que Chaffing Dish pour le maintien chaud



## BAR A PÂTES

Assortiment de 3 pâtes accompagnées de sauces & fromages râpés

### Classique - 16,00€ par personne

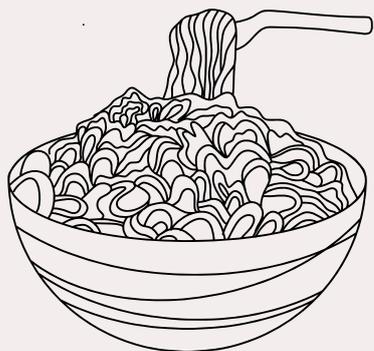
Pâtes BIO, fabrication Française

- Coquillettes, sauce Italienne, Chiffonnades de Jambon cru
- Penne Rigate, Poêlée de légumes de Saison au Pesto, Chiffonnades de Chorizo
- Spaghettis, Carbonara, Emincé de Porc fumé
- Macaronis, Fondue de Poireaux, Truite fumée

### Pâtes fraîches - 20,00€ par personne

Pâtes BIO, faites maison, farine locale - Nécessite la cuisson sur place

- Tagliatelles, Carbonara, Emincé de porc fumé
- Spaghettis, Bolognaise, Haché de boeuf Maison
- Raviolis au Fromage, Crème de Bleu de St Jean,
- Chiffonnade de Jambon cru
- Raviolis au Poisson, Sauce crustacés, Truite fumée



## BAR A SALADES - 15,00€

### Salade composée (choisir 3 recettes)

- Piémontaise
- Mexicaine
- Italienne
- César
- Thaïlandaise
- Salade de la Côte d'Albatre

### Accompagnements (choisir 2 produits)

- Charcuteries (3 tranches par personne)
- Terrine Maison (poisson ou porc)
- Emincé de Volaille au curry
- Mozzarella di Buffala (au pesto ou non)
- Duo de fromages locaux

### Crudités (choisir 2 recettes)

- Carottes râpées
- Coleslaw
- Céleri rave
- Endives au bleu, noix et poires
- Tomates
- Concombre

# BAR A TAPAS - 25,00€

Assortiment de 10 tapas salées, par personne  
& 2 pièces cocktail sucrées

## Froides, à base de pain

### POISSON

Mini buns au crabe  
Mini baguette truite fumée coleslaw  
Bruschetta crème de fenouil, Gravlax de truite  
Bruschetta crème de fenouil, truite fumée  
Bruschetta tapenade d'olive aux anchois

### VIANDE

Mini buns poulet curry, crudités de saison  
Mini baguette jambon fromage, beurre d'estragon  
Bruschetta Pesto, tomate, mozza, jambon cru  
Bruschetta pesto, poivron, pastrami pimente, olive noir  
Bruschetta, viande des grisons, tomate séchée, gouda normand

### VEGETARIENNE

Mini buns Coleslaw  
Mini baguette Gouda Normand, crudités de saison  
Bruschetta œuf mimosa  
Bruschetta, pesto, tomate, mozza di Buffalo  
Bruschetta tapenade d'olive noire

## Froides, et autres

### POISSON

Blinis, crème fouettée Yuzu, Truite fumée  
Gougère crabe Mayonnaise  
Langoustine, tomate confite  
Wrap truite fumée, crème fouettée au  
curry & tomate confite  
Financier à la truite fumée

### VEGETARIENNE

Tartare de bœuf à la sicilienne  
Brochette de jambon cru, mozza di buffala,  
& tomate cerise  
Tataki de bœuf  
Wrap de poulet rôti, crème fouettée curry  
& tomate confite

### VIANDE

Blinis crème fouettée, miel, crudités de saison  
Gougère œuf mimosa  
Duo Tomate cerise mozzarella  
Wrap de tomates & poivrons confits,  
& crème fouettée curry

## BAR A TAPAS

### Chaudes



### POISSON

Accras de morue  
Beignets de poulpe  
Beignets de langoustine  
Mini Pissaladière

### VIANDE

Arrancini de viande braisée,  
Crostini au jambon fumée  
Wrings de poulet de Juliane  
Nem de poulet

### VEGETARIENNE

Suppli y telefon  
Crostini de fromage  
Beignets d'oignons  
Batonnet de gouda pané

## 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



## Boissons Alcoolisées

### Nos Bières

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

### Cidres

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

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



# 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 naturels\* !

\*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

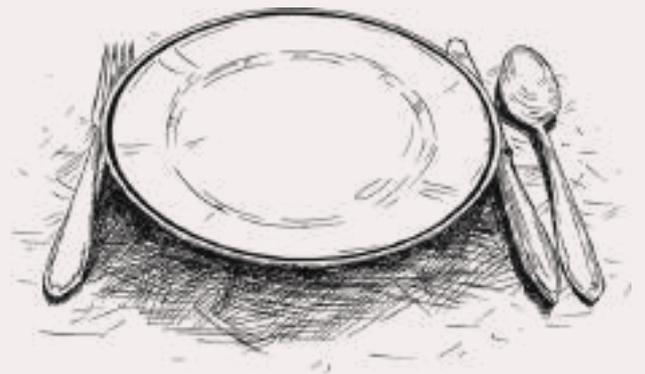


Maîtres d'hôtels, Barmans, Officiers, Cuisiniers  
Forfait minimum de 7 heures de présences avant minuit  
3 Heures de mise en place avant le début du cocktail pour la réception  
3 Heures de service  
1 Heure pour le débarrassage et rangement de notre matériel

## 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.