



# Prestations extérieures

## Pour vos événements réussis





## FORMULES COCKTAIL & ÉVÉNEMENTS

### COCKTAIL D'ACCUEIL 18.9€ / PERSONNE (MIN.10 PERS.)

- \*2 pièces cocktail premium
- \*3 canapés
- \*2 verrines ou 2 pièces sucrées
- \*3 petits fours

### COCKTAIL PRESTIGE 24.9€ / PERSONNE (MIN.15 PERS.)

- \*4 pièces cocktail premium
- \*3 canapés
- \*3 verrines ou 3 pièces sucrées
- \*5 petits fours

### FORMULE DOUCEUR 9.50€ / PERSONNE (MIN. 10 PERS.)

- \*5 pièces sucrées

à choisir dans la liste ci-dessous. Si vous ne  
souhaitez pas de formule chaque pièce coût  
1.90€. Un minimum de 10 pièces par  
référence.



## PIÈCES COCKTAIL PREMIUM

2.30€ / la pièce

- \* Saumon fumé sauvage, mousse de chèvre & curry
- \* Crevettes roses / avocats / mangue / tandoori
- \* Carpaccio de bœuf revisité en bonbon / pesto
- \* Fraîcheur de volaille en sucrose / sauce César
- \* Wrap de thon aux crudités marinées
- \* Tartare de saumon / pommes granny / baies roses
- \* Rouleau de printemps végétarien

## CANAPES

- \* Gougères au vieux comté 1.20€ / la pièce
- \* Mini croque-monsieur
- \* Belle assiette de légumes crus avec anchoïade & tapenade
- \* Rillettes de maquereau fumé /toasts de campagne
- \* Rillettes du Mans sur un toast de campagne/cornichon
- \* Carré de pissaladière à la Niçoise
- \* Mini Pan bagnat
- \* Focaccia au pistou de roquette
- \* Mini sandwich concombre / cream cheese
- \* Canapé beurre jambon cru
- \* Focaccia tomate / mozzarella / pistou

## VERRINES

- \*Crème de courgette au basilic
- \*Tartare de thon / crème de carottes à l'huile d'argan
- \*Gaspacho andalou / poivrons croquants / croûtons (selon la saison)
- \*Fraîcheur de volaille en sucrose / sauce César
- \*Salade Grecque en verrine
- \*Pana cotta de parmesan / crème de tomates / crumble
- \*Tartare de betteraves / mousse de haddock

## PIÈCES SUCRÉES :

- \*Riz au lait à la fleur d'oranger
- \*Tartelette au citron
- \*Mousse aux deux chocolats
- \*Millefeuille à la vanille & caramel
- \*Financier à la pistache
- \*Tiramisu
- \*Panna cotta à la verveine / coulis pêche
- \*Choux croquant noisettes façon Paris-Brest
- \*Brownie aux noix de Pécan

## PETITS FOURS :

Uniquement petits fours, 30 pièces : 24.9€

- \*Mini quiche lorraine
  - \*Mini pizza
  - \*Croissants au jambon
  - \*Saucisses feuilletées pavot
  - \*Allumettes fromage
  - \*Bouchée au chorizo
  - \*Feuilleté tapenade parme
- Cake au saumon**
- Tartelette pomme boudin noir**



### PLATEAU DE CHARCUTERIE ARTISANALE :

Un beau plateau avec condiments à 6.9€/personne (6 personnes minimum) accompagné de focaccia & beurre demi-sel.

### PLATEAU DE SAUMON LABEL ROUGE : 129€

Un filet entier = environ 1.8kg, pour 12 personnes au moins

\*Saumon Bellevue servi avec trois sauces & salade de pommes de terre

\*Saumon fumé maison avec pain de seigle & beurre demi-sel

\*Saumon gravlax maison avec blinis & crème de ciboulette

### PLATEAU DE VIANDE FROIDE TRANCHEE

Un plateau pour 10 personnes, au moins 150gr. par personne

\*Plateau de rosbeef servi avec trois sauces & salade de pommes de terre: 89€

\*Plateau de rôti de porc servi avec ses trois sauces & salade de pommes de terre: 69€

Plaque de pissaladière (30 pièces) : 30€

Plateau de fromages affinés :

A partir de 7 personnes pour 5.5€ par personne

## **SALAD BAR :**

**Minimum 15 personnes. Nous contacter pour un devis**

**\*Salade de pâtes à l'italienne**

.....

**\*Salade de pommes de terre & harengs fumés**

.....

**\*Déclinaison de tomates colorées & mozzarella di  
bufala**

.....

**\*Salade Niçoise**

.....

**\*Salade Grecque à la fête DOP**

.....

**\*Panier de crudités à l'anchoyade & tapenade**

.....

**\*Salade César au poulet jaune Français**

.....

**\*Légumes grillés maison façon antipasti**

.....

**\*Taboulé Libanais**

.....

**\*Salade de pois chiches au cumin & yaourt Grec**

**COCKTAIL DÎNATOIRE : Sur devis**

**Nous attirons votre attention sur le fait que nos prix  
peuvent évoluer selon le marché & la saisonnalité.**



### **FORFAIT LIVRAISON**

- \*Livraison offerte à partir de 500€ dans un périmètre de 10 km autour de Roquefort-Les-Pins.**
- Sinon nos livraisons sont facturées :**
- \*49€ TTC dans un périmètre de 10 km autour de Roquefort-Les-Pins,**
- \*à partir de 79€ TTC au-delà 10 km autour de Roquefort-Les-Pins, (sur devis selon votre ville de livraison).**

### **MAISON JULOU**

**La place du village  
06330 ROQUEFORT-LES-PINS  
[www.maisonjulou.fr](http://www.maisonjulou.fr)  
[contact@maisonjulou.fr](mailto:contact@maisonjulou.fr)  
06.34.10.26.51**

**Suivez nous sur INSTAGRAM & FACEBOOK**

**Tous nos produits sont FAITS MAISON.**

**Pour une meilleure organisation de nos équipes, nous vous demandons de bien vouloir commander minimum 72 heures à l'avance.**