JENNY

TRAITEUR

DEPUIS
1924

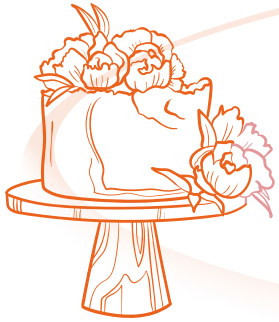
À VOS CÔTÉS POUR PRÉPARER:

Votre mariage

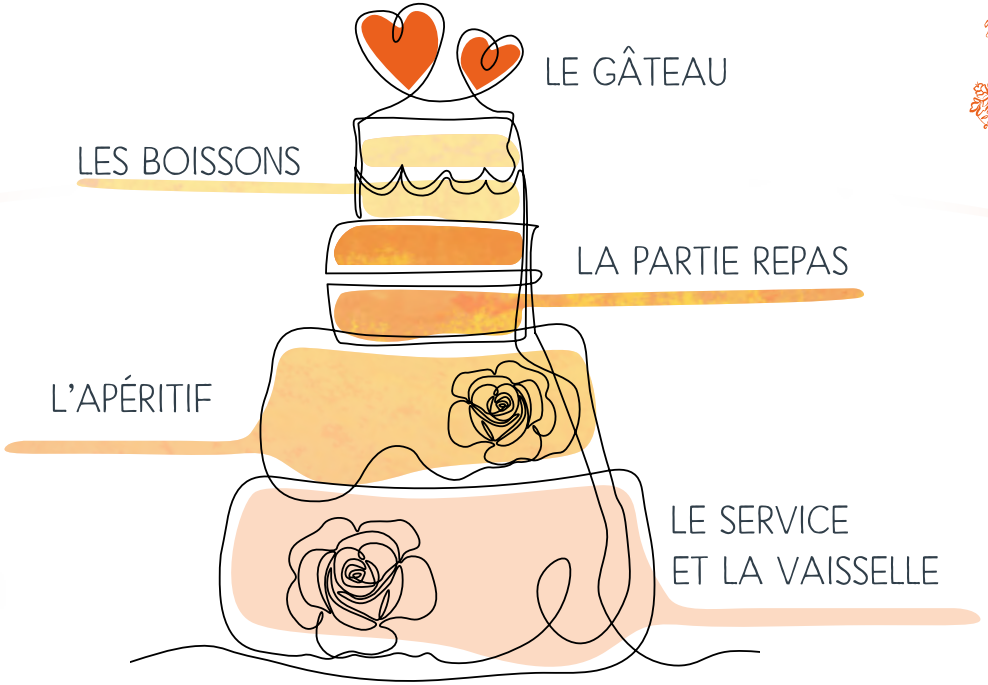
Comme vous, votre mariage est unique.

C'EST POUR CETTE RAISON QUE TOUTE LES PARTIES DE NOTRE PROPOSITIONS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉES POUR CORRESPONDRE PLEINEMENT AU MARIAGE QUI VOUS RESSEMBLE.

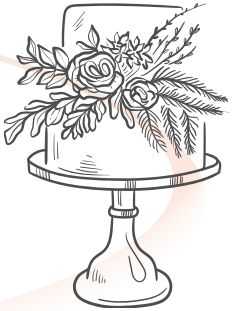
Un jour digne d'un conte de fée et beaucoup d'invités



Une fête en toute simplicité et en petit comité



Un mariage élégant avec toute la famille,



Une évènement spécial et non conventionnel

La forme qui vous convient

Différentes possibilitées peuvent être envisagé en fonction du nombre d'invité, du style d'évènement et de vos préférences:
Banquet avec service à table, buffet, animations culinaires et préparation en direct, grillades party…

Les saveurs que vous aimez

Les propositions de menus seront elaborés en fonction de vos goûts et de vos impératifs. Chaque plat peut être adapté ou remplacé pour que votre repas de mariage corresponde à vos envies.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: www.jenny-traiteur.ch | Tél: +41 22 796 48 29 | secretariat@jenny-traiteur.ch

JENNY TRAITEUR DEPUIS 1924

Exemple de proposition

UNE FOIS DISCUTÉ DE LA STRUCTURE DE L'ÉVÈNEMENT (BANQUET ASSIS OU BUFFET, NOMBRE DE CONVIVES,...)
NOUS POURRONS REVENIR AVEC UNE PROPOSITION DE PRESTATION, COMME DANS L'EXEMPLE CI-DESSOUS:

L'apéritif

100 invités - 15CHF/PERSONNE

3kg **Feuilleté salé**
100x **Apéritif - variante n°2**
- *Mini pâté en croute GRTA*
- *Verrines tomate burrata et pesto*
- *Crème d'herbes et truite fumée*
- *Brochettes de légumes marinés*

Le repas:

Voir les propositions détaillées
du menu de banquet
à la page suivante

Les boissons

Seules les boissons consommées seront facturées*

BOISSONS À DISPOSITION:

Vin rouge
Gamay de Genève
Pinot Noire de Genève

Vin Blanc
Chasselas de Genève
Chardonnay de Genève

Bières
Fût de Bière 20 litres avec tireuse

Boissons sans alcool
Eau plate et gazeuse Henniez
Jus de pommes GRTA (Cubi 3 litres)
Soda divers, 4.5 ou 5dL selon sortes
Café / Thé / Infusions

**Prix unitaire des boissons selon notre catalogue produit*

Le Service et le matériel

100 invités, pour apéritif et repas

100x **Forfait repas** - 14CHF/PERSONNE

comprend:
- nappage et serviettes tissus des tables et des buffets ,
- mise en place,
- vasque, glace, verres, vaisselle et matériel pour l'ensemble de l'évènement

76 **Heures de service**** - 49CHF/HEURE

comprend:
- 8 personnes
  - 3 personnes pendant 10 heures
  - 5 personnes pendant 6 heures,

***Les heures de services sont calculées du départ de notre laboratoire au retour dans nos locaux. Les heures de service sont une estimation et seul le montant exact des heures effectuées (en hausse ou en baisse par rapport au devis) sera pris en compte lors de la facturation, avec un minimum de 3h de service facturé par personne.*

Exemple de proposition: Élaboration du menu

100 personnes - Banquet avec service à table - 49 à 67 CHF/personne

ENTRÉE À CHOIX - 15CHF/PERSONNE

Salade de tomates et buratta genevoise,
crème de balsamique et roquette

ou

Terrine de poissons et écrevisses,
crème acidulée à l'aneth et saladine

ou *(entrée avec supplémement de prix +3.–)*

Pâté en croûte maison, cœur foie gras,
pikles et saladine

ou *(entrée avec supplémement de prix+3.–)*

Tartare de truite,
vinaigrette mangue passion et toast wasabi

PLATS À CHOIX: - 26CHF/PERSONNE

Suprême de poulet à l'estragon,
pommes de terre rôties et ratatouille

ou

Rôti de veau basse température,
jus de cuisson corsé,
gratin de pommes de terre
et tian de légumes

ou *(plat avec supplémement de prix +5.–)*

Magret de canard, sauce porto,
tagliatelles et légumes du marché

ou *(plat avec supplémement de prix +7.–)*

Filet de Bœuf sauce Mandement,
mousseline de pommes de terre
et mini légumes

FROMAGE EN OPTION: - 8CHF/PERSONNE

Assortiment de fromage Genevois et Suisse

GÂTEAU DE MARIAGE SUR PRÉSENTOIR: - 8CHF/PERSONNE

Part de gâteau 2 parfums aux choix:

- Forêt noire
- Mousse vanille et cœur coulant fruits rouge
- Mousse 3 chocolats et croustillant praliné
- Mousse passion et crémeux mangue
- Sablé breton, fraises et crème vanille

Le repas choisi

60CHF/CONVIVE

Pâté en croûte maison, cœur foie gras,
pikles et saladine*

***

Rôti de veau basse température, jus de cuisson corsé,
gratin de pommes de terre et tian de légumes*

***

Assortiment de fromage Genevois et Suisse

***

Gâteau de mariage aux 2 parfums

En fonctions de vos indications et du budget souhaité, nous vous proposerons une élaboration de menu avec différents choix de plats et options. Nous restons à votre écoute afin d'ajuster le menu ou de modifier certains plats ou recettes afin de vous permettre de choisir les différentes parties de votre menu de manière à ce qu'il corresponde à vos goûts et envies.

*En cas de contraintes alimentaires pour certains de vos convives, il est bien entendu possible une fois le menu principal sélectionné, de proposer sur demande un plat de remplacement.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: www.jenny-traiteur.ch | Tél: +41 22 796 48 29 | secretariat@jenny-traiteur.ch

JENNY TRAITEUR DEPUIS 1924

L'union d'une tradition familiale artisanale et de la richesse de notre terroir

TOUS NOS PRODUITS SONT CONFECTIONNÉS À GENÈVE, DANS NOTRE LABORATOIRE DE CHÂTELAINE DEPUIS 1924, PERPÉTUANT AINSI JOUR APRÈS JOUR UN SAVOIR-FAIRE DONT NOUS SOMMES FIERS. NOUS NOUS ENGAGEONS AUSSI EN TANT QU'ENTREPRISE FORMATRICE POUR QUE DEMAIN CETTE TRADITION PERDURE.

NOUS NOUS EFFORÇONS ÉGALEMENT DÈS QUE CELA EST POSSIBLE D'UTILISER DES INGRÉDIENTS ISSUS DE FILIÈRES DE PROXIMITÉ QUI NOUS PERMETTENT D'ÉLABORER DE MANIÈRE ARTISANALE, ET ENTIÈREMENT FAIT MAISON. LES PRODUITS QUI FERONT LE SUCCÈS DE VOS ÉVÉNEMENTS. AINSI VOUS RETROUVEZ CHEZ NOUS DE NOMBREUX PRODUITS LABÉLISÉS GRTA, ET GENEVOIS.

PLUS QU'UN NOM, JENNY, C'EST UN SAVOIR-FAIRE ET UNE PASSION QUE NOUS AVONS REÇU ET TRANSMETTONS DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS AU SEIN DE NOTRE ENTREPRISE FAMILIALE.

Tous nos pains et feuilletés sont fabriqués par nos soins avec de la farine genevoise et du beurre suisse, notre charcuterie est produite à Genève ainsi que la majorité de nos matières premières