



Conseil et organisation d'évènements  
Service sur mesure



# Carte 2022

\* Du 1<sup>er</sup> Février  
Au  
15 Avril

SOCIETE J.M  
11 Avenue Jean Bart  
95000 CERGY

Tel :

06 45 64 24 13

06 74 72 57 26



## REPAS

*\* tous les prix affichés à la carte sont hors taxes*

*Nous pouvons vous faire des propositions de menu hors carte, en fonction de vos envies...*

### Entrées : 10€

Filet de rouget barbet confit,  
crémeux d'artichaut grillé au basilic, pickles de légumes et tuile dentelle à l'encre de seiche

-

Tartare de St Jacques mariné au citron et huile d'olive,  
crémeux de petits pois, rizotte de légumes (brocolis, choux fleurs, butternut) bille de wasabi,

-

Notre saumon en croûte feuilleté,  
garni d'un filet de saumon, fondue de poireaux, sauce aigrette au citron, sur un lit de jeune  
pousse (8 personnes minimum)

-

Ceviche de daurade,  
condiment exotique, crémeux iodé, pickles de radis et jus de gambas

-

Tarte fine croustillante,  
duo carotte et poireaux en rosace, carottes fondantes et œuf mollet

-

Poêlée de champignons du moment à l'ail et aux herbes,  
velouté de cèpes et châtaigne, noisette croquantes, huile végétale

-

Chèvre chaud en croustillant de kadaïf,  
crémeux d'asperges verte, jeune pousse et crème de balsamique

-

Carpaccio de bœuf charolais, noisette croquante, copeaux de parmesan, feuille de basilic et  
vinaigrette au pesto

-

Notre tourte au ris de veau et au foie gras,  
jus de pigeon, salade de roquette

-

SOCIETE J.M  
Société à responsabilité limitée  
RCS de Pontoise 877 909 960  
11 Avenue Jean Bart – 95000 Cergy  
Tel : 06-45-64-24-13  
06-74-72-57-26



Filet de caille rôti, galette de champignons, jus réduit, jeune pousse

-

Notre tatin d'oignons confit avec son foie gras poêlé et son jus réduit corsé

-

Aubergine confite à l'huile d'avocat, rizotte de légumes, crémeux de carottes aux épices, jeune pousse

## Plats : 20€

Filet mignon de porc,

Flan de butternut, poêlée de légumes de saison, jus de porc au miel

-

Palet de veau façon tournedos,

Crémeux de cèpes, flan de girolles, légumes anciens, jus de veau corsé

-

Suprême de pintadeau cuisson basse température puis rôti,

Gratin dauphinois, crémeux d'artichaut, et baby girolles et son jus réduit de volaille

-

Filet de bœuf chateaubriand,

Pomme macaire, fagot d'haricots vert, sauce au foie gras

-

Épaule d'agneau confite aux épices méditerranéenne,

Crémeux de butternut, poêlée de légumes, jus d'agneau réduit

-

Bar en écaille de pomme de terre,

Crémeux d'asperges brûlée au chalumeau, légumes multicolore en salpicon, jus thaï

-

Pavé de saumon d'atlantique,

Rôti au beurre, lingot de polenta à l'encre de seiche, carottes multicolores, beurre blanc au citron

-

Lotte cuisson douce,

Flan de courgettes, crémeux de carottes aux épices, sauce champagne

-

Filet de sandre,

Poêlée de lentilles et céréales, crémeux de pomme de terre aux herbes, sauce aigrette citron et romarin

-

SOCIETE J.M

Société à responsabilité limitée

RCS de Pontoise 877 909 960

11 Avenue Jean Bart – 95000 Cergy

Tel : 06-45-64-24-13

06-74-72-57-26



Le risotto aux légumes verts

-

Mille feuilles de légumes au cantal, crémeux de maïs, mini épi de maïs rôti

-

Ravioles aux champignons, sur un coulit vert d'épinards, cresson, mini champignons de Paris

## Desserts : 10€

Le citron

-

Sphère pomme granny smith, cassis

-

Tiramisu fruits rouge

-

Écrin chocolat noisette

(sablé noisette, crémeux caramel, noisette fraîche, mousse chocolat)

-

Le velours mandarine

(mousse chocolat croustillant, cœur mandarine, sauce chocolat)

-

Le poire caramel

(génoise nature, crème à la poire William, crème chantilly au caramel, sauce caramel)

-

Cheesecake

-

Tarte tatin, glace vanille

-

Notre Paris-Brest classique ou déstructuré

-

Tatin d'abricot

-

Baba au rhum

-

Macaron caramel beurre salé, glace du moment

SOCIETE J.M

Société à responsabilité limitée  
RCS de Pontoise 877 909 960  
11 Avenue Jean Bart – 95000 Cergy  
Tel : 06-45-64-24-13  
06-74-72-57-26



## COCKTAIL

Sur demande, nous pouvons vous proposer d'autres pièces cocktails

### Pièces cocktails : 2€

#### Autour de la mer

- Paris-Brest saumon fumé
  
- Dôme de tarama blanc sur un biscuit encre de seiche
  - Blinis avocat-crevettes.
  - Mini burger saumon fumé.
  - Cube de gambas aux agrumes
  - Blini tarama de crabe.
  
- Toast mimosa curry, poutargue.



## Viandes

- Cube de bœuf fumée, condiment terreux
- Tartelette, betterave, framboise, canard
- Club gentleman : volaille, comté affiné, truffes.
- Briochette au foie gras
- Cube d'agneau 7H
- Pain navette, pastrami, gouda, mayonnaise
- Mini wrap poulet

## Végétariens

- Mini Éclairs végétariens
- Lingot de légumes d'automne
- Cheesecake de fondue de poireaux
- Coussin Lyonnais (fromage frais) 1/3/5/7
- Dahl de lentilles corail 1/3/5/7



-Brochette courgettes confites, tomate mozzarella. 7

## Les pièces chaudes : 2€

- Accras de cabillaud au piment d'Espelette. 1/3/4

- Finger Bresaola

- Mini cheeseburger. 1/3/5/7/10/11 (+0,50€)

- Assortiment de Quiche ( lorraine, champignons, poulet, légumes, fromage) 1/3/4/7

- Tempura de gambas

- Brochette de poulet rôti

- Cromesquis de jambon ibérique

- Mini samoussa aux légumes



## Nos pièces cocktail sucrées : 2€

- Chou choco-trésor

- Cube chocolat

- Lingot cassis

- Petit tigré  
(financier chocolat, praline)

- Le Citron  
(sur un sablé breton)

- Brochette de fruits.

- Cheesecake orange sanguine

- Lingot moka

- Ginger chok  
(chocolat au lait, citron, gingembre)

- Cube passion

- Myrtillette

- Assortiment New-york\_ ( 6pièces)  
(donut's,carrot cake,cheesecake,noix de pécan,short-cake,brownie)





## Verrines : 4,5€

- Saumon confit, crème de patate douce, citron vert et pickles, cress. 4/7/9
- Salade César au poulet croustillant, œuf de caille, croûtons, sucrine , parmesan, sauce césar
- Tartare de St Jacques mariné citron et basilic, crémeux de petits pois
- Asperge verte , crémeux d'asperges grillé, œuf mollet et copeaux de parmesan

## Animations (Equivalence 3 pièces) 7€ /personne

Noix de Saint-Jacques grillée au barbecue, crème de choux-fleurs rôtis aux épices, taboulé de choux multicolore et vinaigrette agrumes. 4/5/7

Saumon gravlax à la découpe par notre Chef, blinis maison et sa crème acidulée. 4/7

Grosse ravioles aux écrevisses et asperges verte, sauce beurre blanc légèrement vinaigré. Pointe d'asperges 1/3/7 (+2€)

Découpe de jambon ibérique par notre Chef, gressins aux herbes. 3/7

Emulsion de pommes de terre ratte infusée à la truffe blanche, truffe fraîche râpée. 7



## BUFFET

### Nos Entrées : 6€

- Salade de lentilles corail, légumes et vinaigrette à l'orange. 5
- Œuf bio mollet, poêlée de champignons de saison, jeunes pousses. 3/5
  - Pissaladière. 1/3/5/7
- Foie gras de canard des Yvelines, chutney, toast frais. 1/3/7 (+2€)
  - Carpaccio de veau. 5
- Tartare de sandre exotique, mangue, avocat, vinaigrette Thaï. 4/5/6/11
  - Cabillaud confit, sauce végétale. 4
- Mousseline d'églefin, tarama, et éclats de crevettes rôties. 2/3/4/7



## Pour vos buffets

### Nos Planches à partager (prix par personne)

#### Details du contenu selon arrivage !

Planches autour de la charcuterie. 7 (7€/personne)

Planches autour du saumon. 4/7 (7€/personne)

Planches autour du fromage. 7/8 (5€/personne)

Planches végétariennes. 7 (4€/personne)

### Les plats viandes :16€

Filet de bœuf. 5(+4€)

Quasi de veau. 5

Suprême de volaille. 5

Magret de canard. 5

Epaule d'agneau confite. (à partir de 20pers) 5

### Les plats poissons :16€

Filet de St pierre. 4 (+2€)

Pavé Saumon confit. 4

Dos de Cabillaud. 4

Filet de Bar mariné. 4

Lieu jaune, vapeur. 4



Filet de Dorade. 4

## Les garnitures au choix (inclus dans le prix des plats)

Linguine al dente. 1/3/5

Polenta végétale au beaufort. 7

Gratin dauphinois classique (ou version pommes boulangères). 7

Risotto de champignons.

Haricot verts, pois gourmands, oignons nouveaux. 5

## Nos Desserts 6€

- Tartelette pomme, amandine. 1/3/7/8

- Tartelette citron meringuée. 1/3/7/8

- Tartelette tatin. 1/3/7/8

-Tartelette à la fraise. 1/3/7

- Tiramisu traditionnel café et Amaretto. 3/7

- Riz au lait, caramel. 3/7

- Entremet chocolat fruits rouges. 3/7/8

SOCIETE J.M  
Société à responsabilité limitée  
RCS de Pontoise 877 909 960  
11 Avenue Jean Bart – 95000 Cergy  
Tel : 06-45-64-24-13  
06-74-72-57-26



- Salade de fruits frais et de saison classique ou version orientale à la fleur d'oranger, feuilles de menthe.

**GOÛTER**

**Pièce du goûter : 1,5€**

Biscuit « les deux gourmands »(50gr). 3/7/8

Madeleine choco. 1/3/7

Trilogie de macarons. 1/3/7/8

Mini moelleux aux pommes.1/3/7



## PETIT DEJEUNER

Pour nos viennoiseries et notre pain, nous travaillons avec la boulangerie  
Delangle situé à Versailles  
Créée par un Meilleur Ouvrier de France  
C'est un gage de fraîcheur et de qualité des produits  
Les viennoiseries sont à **1,6€/pièce**

Nous vous proposons également une gamme de cake individuel ou à partager  
idéal pour vos petits déjeuners.

Les cakes sont à **2€/part** pour des cakes à partager.

- Cake nature. 1/3/7
- Cake marbré. 1/3/7
- Cake citron. 1/3/7
- Cake noisette. 1/3/7/8
- Cake orange. 1/3/7



## NOS PLATEAUX REPAS

Pour nos plateaux repas, nous vous proposons deux gammes : Classique ou Prestige.

Nous pouvons également vous proposer d'autres suggestions de menus pour les plateaux-repas, en fonction des arrivages. N'hésitez pas à vous rapprocher de notre Commercial !

### LES CLASSIQUES : 20€

#### ENTREES

- Fleurs de carottes et courgettes, crémeux carottes, condiment épicé, œuf mollet.
- Tartare de saumon exotique.
- Carpaccio de bœuf, noisette croquantes, parmesan, vinaigrette basilic

#### PLATS

- Rosbeef, sauce béarnaise, gratin dauphinois.
- Cabillaud, rizotte de légumes, crémeux d'aperges

#### DESSERTS

- Croquant 3 chocolats
- Poire caramel

SOCIETE J.M  
Société à responsabilité limitée  
RCS de Pontoise 877 909 960  
11 Avenue Jean Bart – 95000 Cergy  
Tel : 06-45-64-24-13  
06-74-72-57-26



## LES PRESTIGES : 30€

### ENTREES

- Œuf de poule bio mollet, crémeux des sous-bois, champignons sautés.
- Saumon gravlax infusé aux herbes , crémeux petits pois, billes de wasabi.
- Foie Gras des Yvelines, condiment exotique, toast.

### PLATS

- Epaule d'agneau confite, semoule à l'orientale.
- 
- Pavé de Bar en écaille de pomme de terre , poêlée de lentilles aux céréales, crémeux d'artichaut

### DESSERTS

- Impérial chocolat, mandarine
- Le Citron





## INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES

Liste des allergènes	Exclusions
<b>1 : Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose</li> <li>● Maltodextrines à base de blé</li> <li>● Sirops de glucose à base d'orge</li> <li>● Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées</li> </ul>
<b>2 : Crustacés</b> et produits à base de crustacés	
<b>3 : Œufs</b> et produits à base d'œufs	
<b>4 : Poissons</b> et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
<b>5 : Arachides</b> et produits à base d'arachides	
<b>6 : Soja</b> et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Huile et la graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>● Tocophérols mixtes naturels</li> <li>● Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</li> <li>● Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
<b>7 : Lait</b> et produits à base de lait (y compris lactose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées</li> </ul>
<b>8 : Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées
<b>9 : Céleri</b> et produits à base de céleri	
<b>10 : Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
<b>11 : Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	
<b>12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
<b>13 : Lupin</b> et produits à base de lupin	
<b>14 : Mollusques</b> et produits à base de mollusques	



SOCIETE J.M  
Société à responsabilité limitée  
RCS de Pontoise 877 909 960  
11 Avenue Jean Bart – 95000 Cergy  
Tel : 06-45-64-24-13  
06-74-72-57-26