



Conseil et organisation d'évènements  
Service sur mesure



# Carte Automne\* 2022

\* Du 1<sup>er</sup> septembre  
Au  
15 décembre

SOCIETE J.M  
11 Avenue Jean Bart  
95000 CERGY  
Tel :  
06 77 88 61 70  
06 74 72 57 26



## REPAS

*Nous pouvons vous faire des propositions de menu hors carte, en fonction de vos envies...  
Celles-ci seront étudiées et chiffrées par JM&Vous.*

### Nos entrées :

- Cœur de saumon façon gravlax enrobé de graines de chia, crémeux verde, pois gourmands, jeunes pousses et fleur d'ail.
- Tataki de thon albacore au sésame doré, houmous au citron, légumes crus et croquants, vinaigrette thaï au sésame et à l'orange, perles de citron caviar.
- Crabe et sucrine façon raviole, pickels de légumes fluos, suprêmes d'agumes, crème de courgettes.
- Poulpe grillé à la méditerranéenne, minis poivrons gouttes, houmous de poivrons confits, poudre d'olives noires, tomates cerises confites, vinaigrette citron.
- Tartare de mini Saint Jacques entières, rizotte de légumes, jeunes pousses et fleurs multicolores, condiment iodé.
- Nos œufs mimosa aux copeaux de poutargue et perles de poissons ou à la truffe.
- Grosses ravioles de gambas cru/cuit, bouillon à la thaï, tuile au sésame noir.



- Notre Vitello Tonnato classique.
- Tataki de quasi de veau, sésame et fenouil.
- Filet de caille grillé, poêlée de champignons en persillade, crémeux de cèpes, macadamia épicée, jus corsé.
- Foie gras poêlé, poudre de pistaches, mini betteraves confites, chips de betteraves, jus gras.
- Tartare de bœuf au couteau, assaisonnement classique.
- La carotte dans tous ses états.
- Nos œufs mimosa à la truffe.



## Nos plats :

- Le filet de canette snacké, assortiment de carottes en texture, radis croquants, jus corsé.
- Notre échine de porc ultra moelleuse confite dans son jus, courge butternut rôtie au sésame noir.
  - Pavé de cœur de rumsteak, gratin dauphinois, mini légumes fondants, jeunes pousses, béarnaise.
  - Filet d'agneau et crumble de wasabi, crémeux de petits pois, pétales d'oignons confits, jeunes pousses, jus d'agneau.
- La volaille jaune rôtie, crémeux de maïs aux épices douces, assortiment de mini légumes glacés, chips de maïs, jus de volaille.
- Filet mignon de porc en cuisson lente, crémeux de patates douces épicé, mini bouchons de légumes colorés, jus de cuisson au thym.
  - Quasi de veau rôti, vitelottes fondantes et croquantes, jus de veau.
- Pièce du boucher (+1€) : pièce de viande selon arrivage et vos suggestions, servie avec quelques légumes de saison.  
Garnitures : gnocchis, aligot, gratin dauphinois  
Jus de viande ou béarnaise.
  - Queue de lotte en cuisson douce puis meunière, céleri, citron vert, crème aigrette.
- Filet de bar sur sa fondue de poireaux aux agrumes, pressé de pomme de terre ratte, jeunes pousses, beurre blanc aux agrumes.
- Dos de cabillaud rôti au saté, crème de choux à l'ail noir, légumes croquants, sauce saté.
- Saumon confit dans l'huile d'avocat, purée d'avocats, crumble de sarrasin, mini navets, assortiments de fleurs.



- Turbo cuit à l'unilatéral, crémeux dauphinois aux herbes fraîches et sa sauce champagne.
- Risotto aux gambas ou verde.
- Ravioles de champignons sur son coulis verde (persil, épinards, cresson), mini champignons rôtis.



## Nos desserts :

- Le citron en trompe l'œil, crumble meringuée.
- Baba au rhum, crème fouettée à la vanille.
- Pain perdu, confiture de lait.
- Le cheesecake, coulis fruits rouges.
- Ecrin chocolat noisette, caramel beurre salé.
- Tarte aux fraises (septembre et octobre uniquement).
- Nos éclairs : chocolat, café, framboise-passion, caramel, chocolat-noisette.
- Nos entremets individuels : fruits rouges, passion, chocolat.
- Le Paris-Brest.
- Notre moelleux au chocolat, glace vanille.



## COCKTAIL

### Nos pièces cocktails salées froides :

- Paris Brest au saumon fumé, graines de pavot.
- Dôme de tarama blanc sur son sablé à l'encre de seiche.
  - Cube de gambas, zestes d'agrumes.
  - Blinis au pavot, crabe, pamplemousse.
- Tataki de thon, sésame grillé, gouttes de poivrons.
- Pomme grenaille, haddock fumé et sa pointe d'aneth.
  - Mille-feuilles de bressaola.
  - Cube de gigot d'agneau de 7h.
    - Volaille au curry rouge.
    - Autour du foie gras.
- Brochette de poulet bleu-blanc-cœur.
  - Mini brochette de bœuf.



- Imperial de saison, sablé parmesan, cœur de tomates, mascarpone, basilic.
  - Choux rosso et piment d'Espelette, tapenade de poivrons rouges.
    - Chèvre et abricot façon mendiant.
      - Dahl de lentilles corail.
      - Concombres en tzatziki.
    - Bouchon de légumes de saison.

## Nos pièces cocktails salées chaudes :

- Cheeseburger.
- Accras de morue.
  - Fallafel.
- Gyoza à la volaille.
  - Mini quiches.
- Brochettes de poulet mariné.
  - Brochette de bœuf.
- Tarte feuilletée façon pissaladière.





## Nos navettes :

- Navette au saumon.
- Navette au crabe.
- Navette au pastrami de bœuf.
- Navette végétarienne aux légumes confits et houmous.

## Nos mini wraps :

- Wrap au pastrami.
- Wrap au poulet.
- Wrap au chèvre.

## Nos mini lunch :

*(mini baguette viennoise sésame, pavot ou graines)*

- Saumon.
- Bacon.
- Légumes.



## Nos verrines :

- Salade à la grecque (végétarienne ou avec du poulpe).
  - Quinoa, céréales, légumes croquants.
  - Tomates mozzarella revisitée.
- Tartare de saumon, rizotte de légumes multicolores.
- Salade Caesar au poulet croustillant.

## Nos plats en épicea :

### Nos Poke

- Saumon.
- Thon.
- Poulet mariné.
- A la grecque (végétarien).



## Nos Parmentier revisités

- Parmentier de canard.
- Volaille, pommes de terre, sauce satay.
- Cabillaud, patates douces, aïoli.
- Parmentier de légumes du soleil et tapenade.

## Nos plats

- Veau rôti, crémeux vitelottes aux amandes, chips de vitelotte, jus corsé.
- Lieu noir rôti, riz sauté aux amandes, mini poivrons, glaçage au poivron.
  - Risotto aux champignons.



## Animations (Equivalence 3 pièces)

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**

Ravioles de foie gras et pigeonneau, crème foisonnée à la truffe. **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**



## Nos pièces cocktail sucrées :

- Tartelette Tatin. 1/3
  - Cube chocolat.
  - Cube passion.
  - Moka allongé.
- Mini tropézienne.
- Délices d'abricot.
- Baba au rhum.
- Chou choco-passion.
  - Petit tigré.
- Tartelette framboise.
- Tartelette citron.
- Macaron. 1/3/7/8
- Brochette de fruits.



## BUFFET

### Nos entrées :

- Assiette de saumon fumé.
- Cabillaud confit, poudre de wasabi.
- Terrine de poisson, mini crevettes tropicales.
- Tartare de St Jacques, condiment multicolore.
- Foie gras en tranches, condiment betterave.
- Terrine richelieu en croute, mesclun.
- Œuf mollet, déclinaison de champignons.

### Pour vos buffets

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

#### **Details du contenu selon arrivage !**

Planches autour de la charcuterie. 7

Planches autour du saumon. 4/7

Planches autour du fromage. 7/8

Planches végétariennes. 7



## Les plates viandes : 16€

Filet de bœuf. 5

Quasi de veau. 5

Haut de cuisse de volaille jaune. 5

Filet d'agneau cuisson basse température. 5

Echine de porc confite. 5

## Les plats poissons : 16€

Filet de St pierre. 4

Pavé Saumon rôti. 4

Dos de Cabillaud à la taille. 4

Filet de Bar en écailles de pomme de terre. 4

Lieu noir cuisson vapeur. 4

Merlu en croûte. 4

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

Linguine aux tomates. 1/3/5

Polenta végétale au beaufort. 7

Gratin dauphinois. 7

Risotto verde.

Poêlée de légumes de saison. 5

Ecrasé de pommes de terre à la truffe.

Poêlée de lentilles, céréales, légumes croquants.



## Nos Desserts :

- Tartelette citron meringuée. 1/3/7/8
- Feuillantine chocolat.
  - Framboisier.
- Brioche perdue et son caramel grand-mère.
  - L'exotique.
- Tartelette à la fraise. 1/3/7
- Tiramisu traditionnel café et Amaretto. 3/7
- Salade de fruits frais et de saison classique ou version orientale à la fleur d'oranger, feuilles de menthe. 8





## NOS PLATEAUX REPAS

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

### LES CLASSIQUES :

#### ENTREES

- Avocat-crevettes, sucrose, vinaigrette sésame et agrumes.
- Tartare de saumon, condiment multicolore.
- Quiche aux lardons, salade frisée.
- Arlésienne aux tomates, mozzarella.

#### PLATS

- EpauLe de veau confite, crémeux petits pois, légumes, jus corsé.
- Volaille rôtie, gratin dauphinois, légumes aïoli.
- Lieu noir, crémeux de patates douces, légumes, beurre blanc.
- Risotto de légumes verts ou aux champignons.



### DESSERTS

- Brioche perdue, caramel au beurre salé.

- Crumble pommes, fraise, rhubarbe.

-Cœur coulant au chocolat.

### LES PRESTIGES : 30€

Nous pouvons vous proposer des suggestions de menus pour les plateaux-repas prestige.  
N'hésitez pas à vous rapprocher de notre Commercial !



*Nous pouvons vous faire des propositions de menu hors carte, en fonction de vos envies...  
Celles-ci seront étudiées et chiffrées par JM&Vous.*

**GOÛTER**

### Pièce du goûter :

Biscuit « les deux gourmands ». 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.

*Nous vous proposons également une gamme de cake à partager, idéale pour vos petits déjeuners.*

- 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



## 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	