



Conseil et organisation d'évènements
Service sur mesure



Carte 2023

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 chou 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 et 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

SOCIETE J.M
Société à responsabilité limitée
RCS de Pontoise 877 909 960
11 Avenue Jean Bart – 95000 Cergy
Tel : 06-77-88-61-70
06-74-72-57-26



(Equivalence 5 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

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 chocolat 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

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 :

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 :

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, sucrine, 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 :

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

SOCIETE J.M
Société à responsabilité limitée
RCS de Pontoise 877 909 960
11 Avenue Jean Bart – 95000 Cergy
Tel : 06-77-88-61-70
06-74-72-57-26



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