



Restaurants : [Villefontaine](#) [Condorcet](#) [Saint Quentin Fallavier](#)

Traiteur - Réceptions - Livraisons Plateaux repas « affaires » -

Direction commerciale : 04 74 96 15 55 email : eag@cafedejules.com Centre Simone Signoret 38090 Villefontaine

-2024

« RECEPTION-MARIAGE »

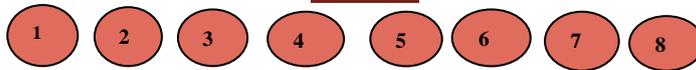
BASE 130 PERSONNES

A partir de 76.90€ TTC par personne

Incluant boissons vin d'honneur,

6-7 Personnels de service, location verrerie vaisselle, nappes tissu

Incluant :



1

Vin d'honneur, 130 personnes

Equivalence 16/18 Pièces par personne + boissons

(Faisant office d'Entrée...)

BOISSONS pour le cocktail :

Cocktails maison:

Planteur, Mojito, Sangria blanche ... (en choisir 2)

Vin blanc AOC VIOGNIER

Crème de fruits cassis / mûre / pêche...

Buffet de Limonades

Et sirops de fruits....

Jus de fruits Artisanaux

Eaux minérales plates et gazeuses

(Autres boissons, nous consulter)

Tarifs non contractuels



Restaurants : Villefontaine Condorcet Saint Quentin Fallavier

Traiteur - Réceptions - Livraisons Plateaux repas « affaires » -

Direction commerciale : 04 74 96 15 55 email : eag@cafedejules.com Centre Simone Signoret 38090 Villefontaine

2

LES MISES EN BOUCHES !

Choisir 3 pièces par personne

Tartare de Poisson frais au lait de coco et citron vert...

Houmous et poisson fumé, coriandre fraîche

Crème légère de carotte au cumin, tagliatelle de carotte, copeaux de parmesan

Velouté de petits pois à la menthe fraîche

Mousseline et pointes d'asperges vertes, tomate confite

Parfait d'aubergine et tomate confite

Wrap's à la rilette de thon, zests d'agrumes, crème safran

Wrap's avocat chèvre mangue, salade cristal

« Navette » jambon cru Serrano crème de bleu, iceberg

« Navette » poulet, crème de curry mesclun oignons confits

ATELIERS DECOUPE

(Choisir 2 Ateliers)

L'Atelier Foie gras « maison »

Tranché et servi au fur et à mesure devant les convives...

Chutney de figues, confit d'oignons, Pain de Campagne toasté

20 grs par pers. (équivalence 3 pièces)

L'Atelier « Tatakis et Gravlax »

Tataki de boeuf, tataki de thon, gravlax de saumon

Découpé et servis devant les convives... 30 grs par pers, (équivalence 4 pièces par pers.)

L'Atelier Jambon à l'os de 17h (cuisson basse température)

Tranché et servi au fur et à mesure devant les convives... 40 grs par pers.

ANIMATION Cuisson « minute »

Plancha au feu de bois

Assortiment de 4 tapas... 80grs par pers (équivalence 7 pièces par pers.) Choisir...

Soupions de calamars / Pluma de cochon/ Filet de volaille marinée/

Pièce de rumsteck/ Magret de canard (Supp. 1.20€) /

Les « Croques minute » : saumon fumé, ricotta, citron vert Et au jambon blanc ricotta huile de truffes.

Bruschetta Tomate, Mozzarella, Pesto vert ...

Sauce cèpes et St-Marcellin

En cas d'impossibilité utilisation plancha feu de bois (intempérie ou lieu inadapté) remplacement planchas électriques

4



Restaurants : [Villefontaine](#) [Condorcet](#) [Saint Quentin Fallavier](#)

Traiteur - Réceptions - Livraisons Plateaux repas « affaires » -

Direction commerciale : 04 74 96 15 55 email : eag@cafedejules.com Centre Simone Signoret 38090 Villefontaine

5

DINER (quelques suggestions...)

.Quasi de veau « terre mer... »

Jus de veau réduit et fumet de crustacés légèrement crémé, quelques coquillages ...

. Filet de dorade extra frais, crème safran aneth...

. Suprême de Pintade fermière, crème de cèpes et morilles

Garnitures :

Gratin dauphinois ou Polenta à la tapenade d'olives noires ou Riz Sauvage noir et blanc ...

Et grappes de tomates cerises juste rôties à la fleur de sel ...

6

FROMAGES SELECTIONNES

Le Saint-Marcellin

en « cagette » Pains spéciaux... chutney

supplément 1.90€ par personne

Ou

Plateaux de fromages entiers affinés

6 à 7 fromages affinés par notre fromager dressés sur rondin de bois

Pains spéciaux... chutney

supplément 5.60 € par personne

7

ASSORTIMENT DE 5 DESSERTS « maison »

Salade de fraises, sirop menthe-basilic

Tartelette au citron déstructurée

Mini pavlova aux fruits de saison

Sorbet artisanal (Framboise/citron/cassis...)

Mousse au chocolat, éclats de meringues

Mini fondant au chocolat

Gâteau marguerite, crème anglaise et chantilly maison

Tartelette à la praline rose

Chantilly fromager au coulis de fruits rouges ou passion

OU

« Bounty Paradis » :

Saveurs d'enfance revisitées...

Sur un biscuit sablé... : mousse au chocolat noir, Glace artisanale à la noix de coco, chantilly maison coulis de fruit...

OU

Sté EAG EURL au Capital de 7 622.45 € . N° TVA intracommunautaire : FR 7940 795 6770 RCS Vienne 407 956 770

SAS Jules Express Au Capital de 5 000.00 € N° TVA intracommunautaire : FR 812 518 801 RCS Vienne 812 518 501

www.cafedejules.com



Restaurants : Villefontaine Condorcet Saint Quentin Fallavier

Traiteur - Réceptions - Livraisons Plateaux repas « affaires » -

Direction commerciale : 04 74 96 15 55 email : eag@cafedejules.com Centre Simone Signoret 38090 Villefontaine

« Mars Paradis » :

Saveurs d'enfance revisitées...

Sur un biscuit sablé... : *glace artisanale caramel beurre salé, mousse chocolat noir, crème anglaise noisette, chantilly « maison »...*

OU

Pavlova Glacée :

Meringue croustillante, chantilly maison, fruits frais de saison, coulis de fruits mi-cuit, Sorbet fruits rouges ou crème glacée vanille bourbon

OU

« Tout Chocolat ou presque » :

Dôme de fondant au chocolat, corolle de chibouste à la noisette, coulis maracuja, crème anglaise perles de crème glacée vanille bourbon...

8

Café

Proposition incluant :

- Personnel de service pour un début de vin d'honneur entre 18h30 et 19 h00 et fin de service (départ du personnel) 23h45
- Fournitures verrerie vaisselle (2 verres par pers. au vin d'honneur – 1 verre à eau – 1 Couteau - 1 Fourchette - 1 Cuillère - 2 assiettes par pers. pour le repas)
- Nappage tissus et serviette in tissée (serviette tissus 1,30€ p.)
- Vaisselle jetables (base classique) pour vin d'honneur...
- Liaisons froides et chaudes, camion réfrigéré, glaçons, pain...

Proposition ne comprenant pas :

-Vaisselle supplémentaire (ex : *Verres à vin, Flûtes à champagne, Assiettes et couverts supplémentaires, verres supplémentaires ... 0.90€/pièce supplémentaire*)

-Boissons dîner et fin de soirée.

-Nous n'appliquons pas de droit de bouchons.

Les verres à vins sont offerts si et seulement si, les vins sont prévus par Les Restaurants Jules.

-Carcasse des tables.

-Mise en place et dressage des tables.

Buffets Spécial Traiteur + Housses Lycra noir 10m linéaire pour vin d'honneur : 165.00€ ttc

Nappes en tissu blanches pour juponnage buffet vin d'honneur, 8 à 10 m linéaire : 130.00€ ttc

Buffet intérieur fin de repas, Nappes tissu blanches : 25.00€ les 2m linéaire

Mange-debout 80cm + Housses lycra : 18.00€ ttc l'unité

Sté EAG EURL au Capital de 7 622.45 € . N° TVA intracommunautaire : FR 7940 795 6770 RCS Vienne 407 956 770

SAS Jules Express Au Capital de 5 000.00 € N° TVA intracommunautaire : FR 812 518 801 RCS Vienne 812 518 501

www.cafedejules.com



Restaurants : [Villefontaine](#) [Condorcet](#) [Saint Quentin Fallavier](#)

Traiteur - Réceptions - Livraisons Plateaux repas « affaires » -

Direction commerciale : 04 74 96 15 55 email : eag@cafedejules.com Centre Simone Signoret 38090 Villefontaine

Menu « Enfants » ... 17.90 € ttc

Lasagnes « maison » pur bœuf ou Filet de Poulet, gratin dauphinois
ET

Mousse au chocolat ou Fondant au chocolat ou Tarte aux fruits par enfant.

Frais de personnel : 45.60 € ttc par personnel et par heure après 23h45

Carte des Vins proposés par Les Restaurants Jules

Vins blancs

-Viognier Les Jardins, François GRENIER 75 cl 11.90 € ttc

-Viognier Ni Vu Mais Connu, Louis CHEZE 75cl 11.90€ ttc

-Saint Joseph Blanc Ro Rée, Louis CHEZE 75cl 22.80€ ttc

Vins rouges

-Syrah Les Jardins François GRENIER..... 75 cl 10.80 € ttc

-Syrahvissante, Louis CHEZE 75cl 10.80€ ttc

-Saint Joseph François GRENIER 75cl 18.30€ ttc

Champagne

Goussard Delagneau ... 75cl 28.90€ ttc

Eaux minérales Plates et Gazeuses :

Evian et Badoit bouteilles en verre 2.90€ ttc par bttle consommée



Restaurants : Villefontaine Condorcet Saint Quentin Fallavier

Traiteur - Réceptions - Livraisons Plateaux repas « affaires » -

Direction commerciale : 04 74 96 15 55 email : eag@cafedejules.com Centre Simone Signoret 38090 Villefontaine

DEVIS BASE 130 Personnes
Tarifs 2024

(Nous nous réservons, en fonction de l'inflation, la possibilité d'augmenter nos tarifs)...

Vin d'honneur seul : 34.90€ X €

Vin d'honneur + Repas : 76.90€ X

Vin d'honneur enfants : Compter 1 part adulte pour 2 à 3 enfants soit :

Repas enfants : 17.90€ X

Frais fixes base :

FORFAIT Transport zone 1 (20 min de rayon) 300€

Repérage des lieux (1 aller-retour)

Mise en place la veille (1 aller-retour) ,(point de dernière minute avec les mariés ou représentant)

Déplacement aller-retour de 3 véhicules de services... camion neutre camion frigo)

Frais de transport zone 2 (au-delà de 20 min de rayon) :

Nb de personnels X tps de trajet aller-retour X 39.60 =

+ Nb de véhicules X nb de km (aller-retour) X 0.6

+ Péage aller-retour X nb de véhicules

+ Repérage forfait 100€

*** TARIFS 2024 BASE 130 PERSONNES 76.90€ TTC par personne**

Incluant : boissons vin d'honneur, 6,5 Pers. de service, location verrerie vaisselle, nappes tissu ...

Nos tarifs unitaires sont calculés sur une base moyenne de 120/130 adultes au repas.

L'ensemble de la logistique et de la mise en œuvre d'une prestation Traiteur constitue une partie significative de charges fixes (logistique, gestion commerciale, moyens humains déployés en amont et le jour même..) qui impactent le coût unitaire en fonction du nombre de convives :

(ex :100 € frais fixe pour 100 pers = 1 € par pers. 100 € frais fixe pour 70 pers = 1.43 par pers...)

115 à 130 personnes (6,5 personnels) : 76.90€ ttc /pers.

100 à 115 personnes (6,5 personnels) : + 300€ frais fixe

70 à 90 personnes (5 personnels) : + 300€ frais fixe

65 et moins : (4 personnes) : + 450€ frais fixe