



Restaurants : Villefontaine 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

Tarifs 2026

« RECEPTION-MARIAGE »

BASE 130 PERSONNES

86.90€ TTC par personne

Incluant Vin d'honneur, Diner hors boissons,

Personnels de service, location verrerie vaisselle, nappes tissu et serviettes en tissu



Vin d'honneur, 130 Personnes

Equivalence 16/18 Pièces par personne + boissons

(Faisant office d'Entrée...)

BOISSONS pour le cocktail :

Les « Bulles » en accueil ... OUI / NON

À l'arrivée des convives au vin d'honneur / au domaine

Servi au plateau, sur 2 mange-debout, présenté en vasque inox avec glace

Prosecco rosé prévu par nos soins : 1 coupe par personne : 3.30€/pers.

Location flûtes incluse

Cocktails maison:

Planteur, Mojito, Sangria blanche, Spritz Saint Germain ... (en choisir 2)

Vin blanc AOC MOGNIER

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 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

Gaspacho de tomates fraîches, bille de burrata (*de juin à septembre*)

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

« Navette » jambon cru Serrano crème de bleu, iceberg

« Navette » poulet, crème de curry mesclun oignons confits

3

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

Découpés 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.*

L'Atelier « aux saveurs d'Italie... » Supplément 3.60€/pers

Jambon de Parme *20 grs par pers.*, finement tranché par nos soins...

Assortiment de billes de Mozzarella (buffala, burrata, à la truffe, tressée...)

Assortiment de tomates cerises jaunes et rouges...

Focaccia à la pistache

Huile d'olive vierge, pesto de basilic frais, fait maison

Parmesan



Restaurants : Villefontaine 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

4

ANIMATION Cuisson « minute »

Plancha au feu de bois

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

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

Pièce de rumsteck / Magret de canard /

Les « Croques minute » : Saumon fumé, mascarpone, emmental Et Jambon blanc, huile de truffes, mascarpone
Bruschetta Tomato, Mozzarella, Pesto vert ...

Sauce cèpes et St-Marcellin

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

5

DINER (quelques suggestions...)

.Quasi de veau en « Terre / Mer... »

Jus de veau réduit et fumet de crustacés légèrement crème, 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 ou purée de légumes de saison au beurre noisette ...

6

FROMAGES SELECTIONNES

Le Saint-Marcellin

en « cagette » Pains spéciaux... chutney

Supplément 1.90€ par personne

Ou

Plateaux de fromages entiers affinés

Assortiment de 6 fromages affinés, dressés sur rondin de bois :

Tome de Savoie, Comté, St Marcellin,

Camembert au lait Pasteurisé, Fourme d'Ambert AOP, Crottin de chèvre affiné

Pains spéciaux... chutney

supplément 5.60 € par personne



Restaurants : Villefontaine 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

7

ASSORTIMENT DE 5 DESSERTS « maison »

Salade de fraises, sirop menthe-basilic
Tartelette au citron
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

« Mars Paradis » :

Saveurs d'enfance revisitées...

Sur un biscuit sablé... : glace artisanale caramel beurre salé ou vanille bourbon, mousse au 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

Délice aux fruits : (de mai à mi-août)

Salade de fruits frais (pastèque, fraises, mûres), sirop menthe basilic, Crème glacée vanille Bourbon
Mini madeleine et Guimauve aux fruits

Café :

Incluant location Percolateur, gobelets à café, sucre bâchettes, agitateurs

Supplément 1.30€ par personne

Menu « Enfants » 15.90 € ttc

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

Mousse au chocolat ou Brownie au chocolat ou Salade de fruits

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 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

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
- Boissons vin d'honneur
- Fournitures verrerie vaisselle
(2 verres par pers. au vin d'honneur – 1 verre à eau – 1 verre à vin – 1 Couteau - 1 Fourchette - 1 Cuillère - 2 assiettes par pers. pour le repas)
- Nappage tissus pour table repas et serviettes en tissu
- 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) incluant transport et livraison
- Boissons diner et fin de soirée.
- Nous n'appliquons pas de droit de bouchons.
- Carcasse des tables.
- Mise en place et dressage des tables.

Frais de transport et logistiques coût réel : (au-delà de 20km de rayon) : Calcul ci-dessous

-Frais de dossier et suivi : offerts

-Dégustation : offerte sans engagement

-Repérage forfait 100€

+ nb personnels X h trajet aller-retour X 43.60 =

+ nb véhicules X nb km (aller-retour) X 0.6 =

+ Péage aller-retour en camion X nb véhicules =

En fonction du lieu de réception :

Buffets Vin d'honneur :

Buffet Spécial Traiteur + Housses Lycra noir ou Nappes en tissu blanches sur tables du domaine

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

Mange-debout 80cm + Housses lycra : Mis à disposition si pas de mange-debout sur place.

Serviettes tissu : incluses

Frais de personnel : 43.60 € ttc par personnel et par heure après 23h45



Restaurants : Villefontaine 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

Carte des Boissons « Diner » proposées par Les Restaurants Jules

Vins blancs

- Viognier Les Jardins, François GRENIER 75 cl 12.90 € ttc
- Viognier Ni Vu Mais Connu, Louis CHEZE 75cl 12.90€ ttc
- Saint Joseph Blanc Ro Rée, Louis CHEZE 75cl 23.80€ ttc

Vins rouges

- Syrah Les Jardins François GRENIER..... 75 cl 11.80 € ttc
- Syrahvissante, Louis CHEZE 75cl 11.80€ ttc
- Saint Joseph François GRENIER 75cl 19.30€ ttc

Champagne

Goussard Delagneau ... 75cl 29.90€ ttc

Eaux minérales Plates et Gazeuses :

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

DEVIS BASE

Tarifs 2026: augmentation possible d'ici 2027 selon inflation

Vin d'honneur seul : 39.90€ X

Vin d'honneur + Repas : 86.90€ X

Vin d'honneur enfants : Compter 1 part adulte pour 2 à 3 enfants soit : 39.90€ X

Repas enfants : 15.90€

Frais fixes base X adultes au repas :

FORFAIT Logistiques divers :

En fonction du lieu de réception :

TOTAL :

*** TARIFS 2025 BASE 130 PERSONNES** 86.90€ TTC par personne

Incluant : Vin d'honneur et boissons, Diner hors boissons, 6,5 Pers. de service, location verrerie vaisselle, nappes tissu pour tables repas et serviettes en 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) : 86.90€ ttc /pers.

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

65 à 99 personnes (5 personnels) : + 390€ frais fixe

50 à 64 personnes (4 personnes) : + 450€ frais fixe

49 Personnes et moins : + 600.00€ frais fixes

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