

Arbres *de Noël*



04 76 22 32 54 / contact@jumppark.fr
1, rue Maréchal Leclerc 38130 Echirolles

Les goûters sucrés

Prestation livrée, installation et débarrassage sous notre direction.

Prestation avec service.

Buffet nappé et décoré par nos soins.

Mise en place, service et débarrassage sous notre direction.

Toute nos formules sont sans boissons



7.40€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Gouter des enfants 1

- Tarte feuilletée aux pommes
- Mini viennoiseries
- Mandarine
- Papillotes
- Sans Boissons

14.50€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Gouter des enfants 2

- Petits sablés maison au chocolat
- Mini crêpes sauce chocolat praliné
- Corbeilles de bonbons
- Barbe à papa (Supplément 2.50€ HT)
- Popcorn
- Mandarines
- Papillotes
- Sans Boissons



19.00€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Gouter des enfants 3

- Petits sablés maison au chocolat
- Mini crêpes sauce chocolat praliné
- Corbeilles de bonbons et pâte de fruits
- Mini viennoiseries
- Churros
- Buche au chocolat
- Barbe à papa
- Popcorn
- Mandarines
- Papillotes
- Sans Boissons





11.80€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Gouter des adultes 1

5 réduits sucrés par personne
(assortiment de 6 sortes) :

- Tartelette café noisette
- Brochette de fruits frais
- Pain d'épice individuel
- Mini crème brûlée
- Verrine de tiramisu
- Assortiment de chocolat maison (bonbon praliné feuilletine, et bonbon chocolat chartreuse)
- Sans Boissons

17.70€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Gouter des adultes 2

6 réduits sucrés par personne
(assortiment de 6 sortes) :

- Tartelette café noisette
- Tartelette au citron
- Pain d'épice individuel
- Mini crème brûlée
- Verrine de tiramisu
- Assortiment de chocolat maison (bonbon praliné feuilletine, et bonbon chocolat chartreuse)
- Financier ganache

2 animations sucrées :

- Macarons
- Crêpes Suzette



04 76 22 32 54 / contact@jumppark.fr
1, rue Maréchal Leclerc 38130 Echirolles

Les buffets sucrés/salés

Prestation livrée, installation et débarrassage sous notre direction.

Prestation avec service.

Buffet nappé et décoré par nos soins.

Mise en place, service et débarrassage sous notre direction.

Toute nos formules sont sans boissons



17.90€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Buffet des enfants 1

- Quiche
- Pizza
- Croque-monsieur
- Mini burger
- Mini churros au Nutella
- Popcorn
- Corbeille de bonbons
- Petits sablés maison
- Barbe à papa
- Mandarine
- Papillotes



20.80€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Buffet des enfants 2

- Assortiment de pizzas
- Mini wrap de poulet
- Croque-monsieur
- Mini burger
- Chips
- Tomates cerise
- Fondant au chocolat
- Corbeille de bonbons
- Popcorn
- Barbe à papa
- Petits sablés maison
- Mandarine
- Papillotes





14.40€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Buffet des adultes 1

5 pièces froides salées par personne
(assortiment de 6 sortes) :

- Pain surprise au jambon de Serrano
- Wrap de poulet crudité
- Pain nordique garni de saumon fumé et crème onctueuse à la ciboulette
- Fondant à la tomate et magret fumé
- Brioche au crabe
- Brochette de crevette litchi

3 pièces sucrées par personne
(assortiment de 4 sortes) :

- Brochette de fruits
- Macaron
- Choux façon Paris-Brest
- Tartelette au citron meringué



19.50€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Buffet des adultes 2

5 pièces froides salées par personne
(assortiment de 6 sortes) :

- Bonbon croustillant au foie gras
- Fondant à la tomate et magret fumé
- Brouillade d'oeuf aux fines herbes
- Verrine de crémeux de potimarron et viande de grison
- Pain surprise au 6 céréales garni de saumon fumé
- Cassolette de tartare de Daurade et de mangue assaisonné à l'huile de vanille

2 pièces chaudes salées par personne
(assortiment de 3 sortes) :

- Mini burger
- Cassolette de tartiflette
- Marmite de raviole

3 pièces sucrées par personne
(assortiment de 4 sortes) :

- Macaron
- Verrine de tiramisu
- Tartelette café noisette
- Fantastic mangue





25.50€ HT
par pers.
(tva à 10%)

Buffet des adultes 3

5 pièces froides salées par personne
(assortiment de 7 sortes)

- Bonbon croustillant au foie gras
- Pressé de chèvre frais et magret au sel de Guérande
- Cassolette d'oeufs façon meurette
- Suédois à la mâche, poitrine grillée et mascarpone
- Saumon fumé à la ficelle, blinis cuit au buffet (animation)
- Cassolette à la patate douce au lait de coco et Saint-Jacques
- Wrap poulet crudité

3 pièces chaudes salées par personne
(assortiment de 5 sortes)

- Mini burger au bleu de Sassenage
- Foie gras poêlé et ses chutneys (animation)
- Rizotto à la truffe (animation)
- Escargots au beurre persillé
- Wok de crevette à l'estragon

4 pièces sucrées par personne
(assortiment de 5 sortes)

- Crêpes Suzette (Animation)
- Macaron
- Verrine de tiramisu
- Tartelette au caramel et noix
- Cannelé



Options

Plateau de fromage sec du maître fromager affineur Mure Ravaud, et pain	3.10€ HT / Pers.	TVA : 10%
Plateau de charcuterie	3.10€ HT / Pers.	TVA : 10%
Plateau d'huîtres fraîches	Le tarif dépend du cours du marché	
Vin de pays (Blanc Terese, Rouge Terese)	3.00€ HT / Pers. (1 bouteille pour 5 pers.)	TVA : 20%
Vin (Blanc Mâcon, Rouge Côte du Rhône)	4.50€ HT / Pers. (1 bouteille pour 5 pers.)	TVA : 20%
Bière (Heineken, Affligem bière de Noël)	3.70€ HT / Pers. (30 cl.)	TVA : 20%
Cocktail (Mojito, Punch, Vin chaud)	3.70€ HT / Pers. (30 cl.)	TVA : 20%
Bûche de Noël fait maison	4.10€ HT / Pers.	TVA : 10%

Le Traîteur comprend 2h de service pour les prestations, l'heure de service supplémentaire sera facturée 35€ HT

Commentaires :

- Nos tarifs peuvent varier en fonction du lieu de la prestation, de la durée et du nombre de personnes
- Tous nos buffets sont décorés sur la thématique de Noël

