



PERCHE & GIRAUD

EST. 2013



Jérôme Perche

CHEF ET FONDATEUR

“Nous avons créé Jérôme Perche Traiteur en 2013, avec la volonté de proposer une cuisine méditerranéenne, mêlant l’élégance et le raffinement de la gastronomie française.”

Pour Jérôme le fondateur, c’est avant tout une histoire de famille, de partage et l’envie d’apporter un équilibre entre, son amour pour les produits authentiques, la modernité, et l’originalité.

Son exigence depuis plus de 15 ans dans l’évènementiel et la gastronomie, lui ont permis de collaborer avec des chefs étoilés ou encore de devenir Disciple Escoffier International.

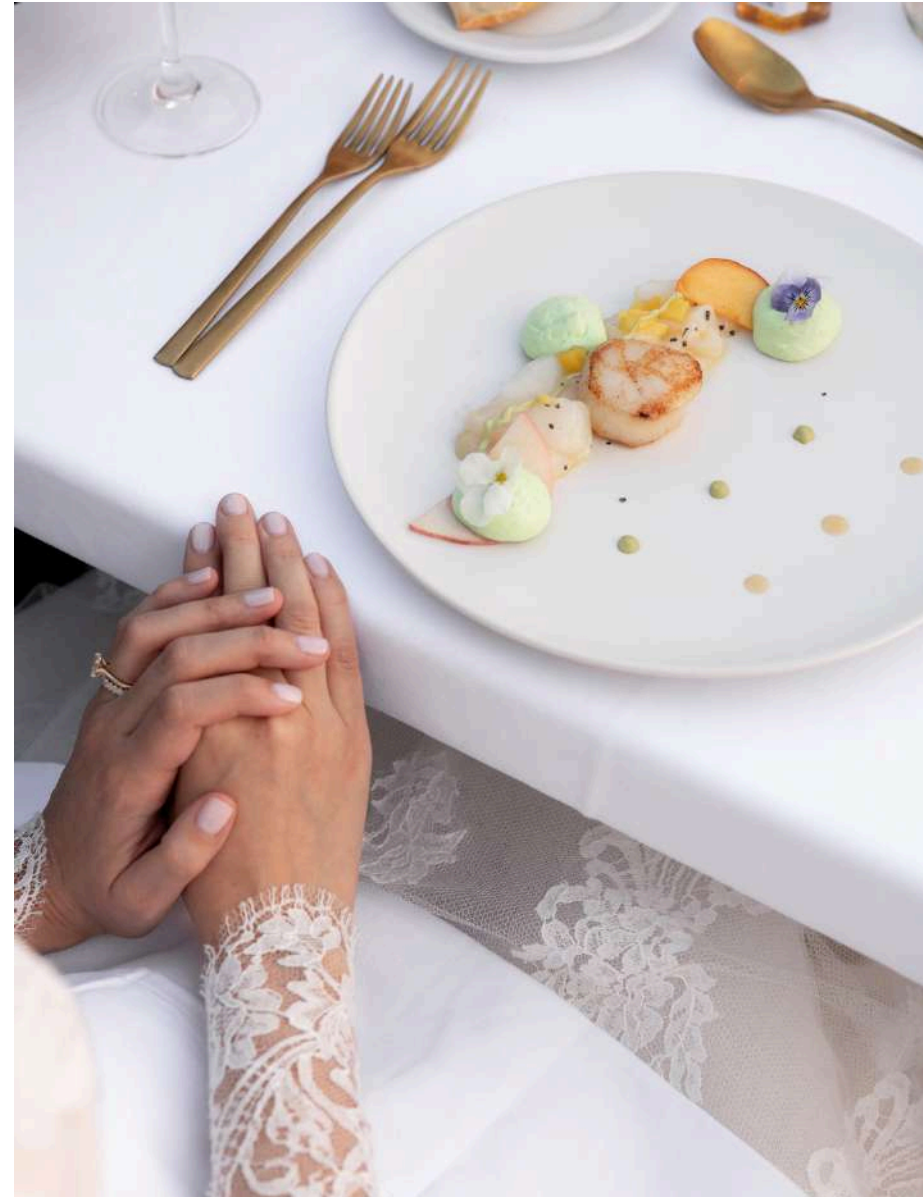


Sophie est forte d’une grande expertise dans l’évènementiel haut de gamme. Elle a plus de 15 ans d’expérience dans la location de mobilier et art de la table de standing, l’organisation d’évènements privés et professionnels, mais aussi en marketing et communication d’entreprise.

Sophie est le lien entre le client et le chef, elle aborde chaque événement avec un regard neuf, et vous accompagnera pleinement dans la réalisation de vos projets. Elle sera votre interlocutrice privilégiée et vous apportera une expertise personnalisée à chaque étape de votre organisation.

Disponible et à l’écoute, avec une grande exigence du détail, elle ne laissera rien au hasard pour rendre votre moment magique et à votre image.

Sophie Girard
DIRECTRICE ÉVÈNEMENTS



Notre Maison

Notre passion pour l'art culinaire et la gastronomie Française.

Notre maison est guidée par l'excellence et l'exigence dans l'organisation de vos évènements. Nous sommes votre partenaire dévoué pour apporter un savoir faire et un service prestigieux à votre évènement. Chaque jour, notre chef et son équipe repoussent les limites pour créer de nouveaux plats, associer de nouveaux mets, avec pour objectif d'allier élégance et créativité, tout en conservant les codes de la gastronomie française.

Nous sommes bien plus qu'un traiteur accompagné de serveurs, cuisiniers ou encore organisatrice. Au fil des années, nous avons développés confiance, convivialité et bienveillance avec nos équipes qui nous permettent, de transmettre nos valeurs guidées par la passion et l'engagement envers nos clients et nos partenaires.

"AUDACE, EXIGENCE,
EXCELLENCE."



Apéritif 1

A partir de 15 personnes -
Pas de Choix à Faire -
Matériel Biodégradable -
Sans Service - En Livraison

10 pièces par personne

Sucette foie gras et gelée de cerise de Provence
Blanc mangé chèvre - truffe sur sa brioche perdue
Croque "Finger" gourmand
Ceviche de loup aux agrumes
Bun's de tourteaux
Crèmeux de courgette , fêta, soja
Rouleau de printemps végétarien
Daube de poulpes sur sa galette de polenta grillée
Confit de légumes Provençal et petit farci
Burratta pesto

24€ TTC
par pers

Apéritif 2

A partir de 15 personnes -
Pas de Choix à Faire -
Matériel Biodégradable -
Sans Service - En Livraison

18 pièces par personne - 14 pièces salées & 4 pièces sucrées.

Sucette foie gras et gelée de cerise de Provence — Blanc mangé chèvre - truffe sur sa brioche perdue — Croque "Finger" gourmand — Ceviche de loup aux agrumes — Bun's de tourteaux — Crèmeux de courgette , fêta, soja — Rouleau de printemps végétarien — Daube de poulpes sur sa galette de polenta grillée — Confit de légumes Provençal et petit farci — Burratta pesto — Brochette de fondant de volaille et conté — Canapé avocat, et sa givrée de citron — Saint-Jacques en gravelax de mangue-passion — Blinis en crème double, caviar de hareng bleu, timut et écorce de citron.

Pièces sucrées - Mignardises selon la création du chef.

44€ TTC
par pers

B&G



A partir de 15 personnes -
Pas de Choix à Faire - En Livraison -
Service et Art de la Table en option



BUFFET LE CHARCUTIER



35€ TTC
par pers

BUFFET FROID

Charcuteries - 7 Variétés

- Jambon Sec Italien & Jambon Blanc
- Rosette
- Saucisson à l'Ail
- Andouille de Guémené
- Chorizo
- Bacon

Tranches de Rôti de Boeuf & de Porc

Terrine de Campagne à l'Ancienne

Salade Piémontaise

Pennes aux Tomates Confites & Basilic

Taboulé Méridional

Tartare de Tomates au Basilic & Parmesan

Salade de Légumes du Soleil

Pain

PLATEAU DE FROMAGE :

Saint-Marcelin, Tomme de Montagne,
Camembert au Lait Cru, Bleu
d'Auvergne,
Salade, Pain

DESSERT :

Tarte Maison aux Fruits de Saison
façon Grand-Mère, Minis Entremets,
Mignardises, selon Création du Chef.



BUFFET CHAUD



42€ TTC
par pers

PLAT

Paëlla Royale

(Poulet, Chorizo, Fruits de Mer, Porc, Moules, Calamars, Gambas)

OU

Paëlla Valenciaga

(Poulet, Chorizo, Echine de Porc, Lapin)

OU

Aïoli Véritable

(Carottes, Pommes de Terre, Choux Fleur, Haricots Verts, Morue Dessalée, Moules, Betteraves, Crevettes, Bulots, Oeufs et Sauce Aïoli authentique)

OU

Gigot d'Agneau Confit au Romarin, Carottes Fondues et Semoule

PLATEAU DE FROMAGE :

Saint Marcelin, Tomme de Montagne, Camembert au Lait Cru, Bleu d'Auvergne, Salade, Pain

DESSERT :

Tarte Maison aux Fruits de Saison façon Grand-Mère, Minis Entremets, Mignardises, selon Création du Chef.

A partir de 15 personnes -

Pas de Choix à Faire - En Livraison -

Service et Art de la Table en option

A partir de 15 personnes -

Pas de Choix à Faire - En Livraison -

Service et Art de la Table en option



BUFFET "L'ENVIE"

ENTRÉE (1 choix à Faire)

Tartare de Daurade & Rouget aux Petits Légumes & Pesto.

Courgette de Provence, Espuma de Citron & Saumon Fumé Sauvage.

Entremets Saint Jacques aux Fruits de Saison & son Emulsion de Basilic.

PLAT (1 choix à Faire)

Agneau Laiton Grillé

Médailon de Veau

Filet de Saint-Pierre

Filet de Rouget

Accompagnements (choix à Faire)

Gratin Dauphinois aux Morilles

Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe

Risotto aux Cèpes & ses Légumes Sautés ou Mille-Feuilles de Légumes & sa Sauce (Morilles ou Cèpes ou Beurre Blanc ou Marchand de Vin & Miel) & Pain



78€ TTC
par pers

PLATEAU DE FROMAGE :

Saint Marcellin, Tomme de Montagne, Camembert au Lait Cru, Bleu d'Auvergne, Salade, Pain

DESSERT :

Tarte Maison aux Fruits de Saison façon Grand-Mère, Minis Entremets, Mignardises, selon Création du Chef.

BUFFET ASSIS

A partir de 30 personnes - Service et Art de la Table inclus

COCKTAIL 10 pièces par personne.

Sucette foie gras et gelée de cerise de Provence

Blanc mangé chèvre - truffe sur sa brioche perdue

Croque "Finger" gourmand

Ceviche de loup aux agrumes

Bun's de tourteaux

Crèmeux de courgette , fêta, soja

Rouleau de printemps végétarien

Daube de poulpes sur sa galette de polenta grillée

Confit de légumes Provençal et petit farci

Burratta pesto

1 ANIMATION CULINAIRE À CHOISIR PARMIS NOTRE SÉLECTION

PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET + ACCOMPAGNEMENTS

Animation Pâte Fraîches: Ravioles, tortelinis et ses Accompagnements
aux Choix : Brousse, Emmental, Parmesan, Pesto, Cèpes, Morilles.

Buffet des Mijotés: Financière de Veau, Daube Confit, Agneau Confit.

Accompagnements: Gratin Dauphinois ou Ecrasé de Pomme de Terre
& ses Légumes de Saison.

PLATEAU DE FROMAGE :

Saint Marcellin, Tomme de Montagne, Camembert au Lait Cru,
Bleu d'Auvergne, Salade, Pain.

DESSERT :

Tarte Maison aux fruits de saison Façon Grand-Mère

Minis entremets

Mignardises selon Création du Chef

LES BOISSONS :

Softs : coca-cola, coca-cola zero, jus de fruits, Evian

Badoit, café/thé.

ART DE LA TABLE :

Assiette en porcelaine pour le repas

Couverts en inox

Verrerie en verre

Tables, chaises, nappage, serviettes non inclus dans le devis



REPAS ASSIS

A partir de 30 personnes - Service et Art de la Table inclus -- Tarif sur demande.

COCKTAIL 10 pièces par personne Sucette foie gras et gelée de cerise de Provence
Blanc mangé chèvre - truffe sur sa brioche perdue -- Croque "Finger" gourmand --
Céviche de loup aux agrumes -- Bun's de tourteaux -- Crémeux de courgette , fêta, soja
-- Rouleau de printemps végétarien -- Daube de poulpes sur sa galette de polenta
grillée -- Confit de légumes Provençal et petit farci -- Burratta pesto.

1 ANIMATION CULINAIRE À CHOISIR PARMIS NOTRE SÉLECTION

PLATS - 1 CHOIX À FAIRE PARMIS LA SÉLECTION

Longe de Cochon Noir de Bigorre, Mousseline de Navet et sa réduction de Jus de Xérès.

Longe de Veau en 2 Cuissons, Purée de Choux-Fleurs, Chutney d'Echalote, Jus de Betterave.

Filet de St Pierre, Risotto au Basilic & Jeunes Carottes Sautées.

Pièce de Quasi de Veau Grillé aux échalotes, Gratin de morilles et Jardinière de Légumes.

Magret de Canard Grillé Brousse & Miel, Ecrasé de Pommes de terre à la truffe.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes sélectionnés en fonction de la saisonnalité et de la qualité .

PLATEAU DE FROMAGE :

Saint Marcelin, Tomme de Montagne,
Camembert au Lait Cru, Bleu d'Auvergne,
Salade, Pain.

DESSERT :

Tarte Maison aux fruits de saison Façon
Grand-Mère Minis entremets
Mignardises selon Création du Chef

LES BOISSONS :

Softs : coca-cola, coca-cola zero, jus de fruits,
Evian Badoit, café/thé.

ART DE LA TABLE :

Assiette en porcelaine pour le repas

Couverts en inox

Verrerie en verre

Tables, chaises, nappage, serviettes non
inclus dans le devis.



COCKTAIL DINATOIRE

A partir de 30 personnes - Service et Art de la Table inclus -- Tarif sur demande

COCKTAIL 10 pièces par personne

Blanc mangé chèvre - truffe sur sa brioche perdue -- Croque "Finger" gourmand --
Céviche de loup aux agrumes -- Bun's de tourteaux -- Crémeux de courgette , fêta, soja
-- Rouleau de printemps végétarien -- Daube de poulpes sur sa galette de polenta
grillée -- Confit de légumes Provençal et petit farci -- Burratta pesto.

PLATS - 1 CHOIX À FAIRE PARMIS LA SÉLECTION

1 ANIMATION CULINAIRE + accompagnements À CHOISIR PARMIS NOTRE SÉLECTION

PLATEAU DE FROMAGE : service au buffet

Saint Marcelin, Tomme de Montagne,
Camembert au Lait Cru, Bleu d'Auvergne,
Salade, Pain

DESSERT : service au buffet - pas de choix à faire

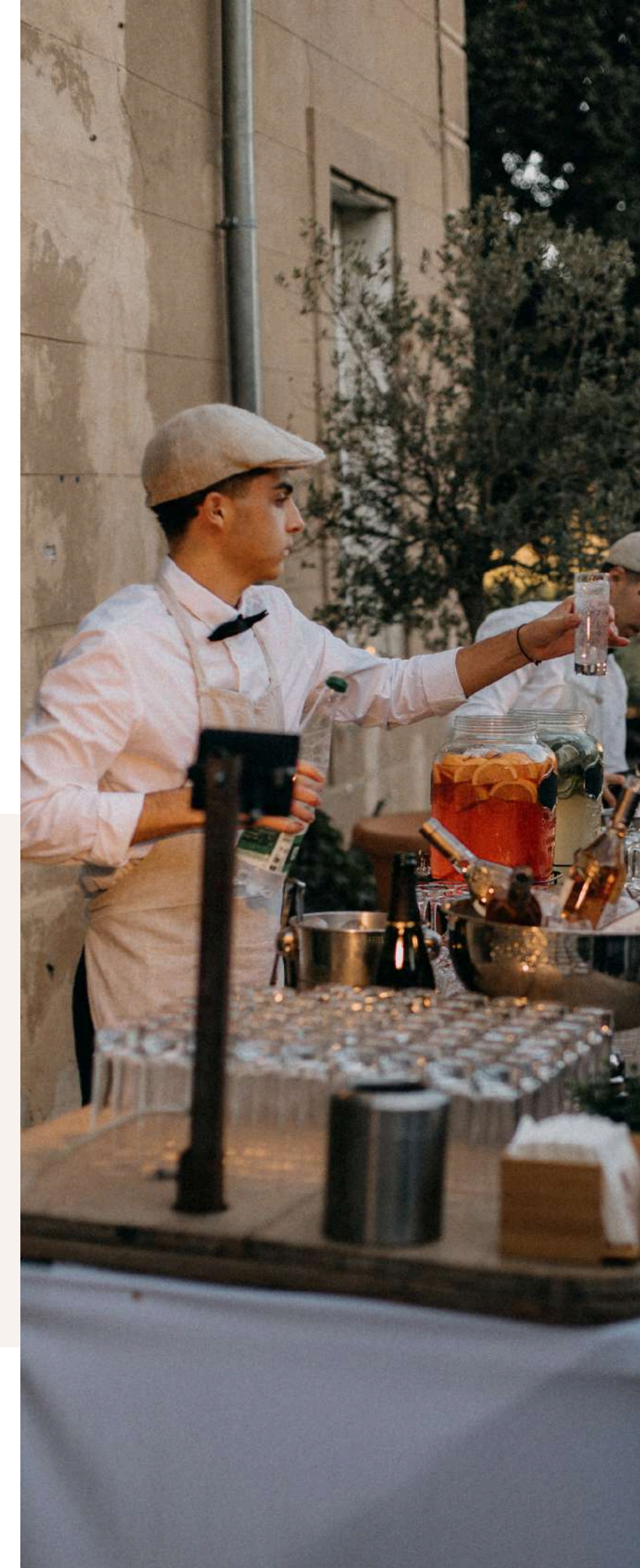
Tarte Maison aux fruits de saison Façon Grand-Mère

Minis entremets

Mignardises selon Création du Chef

LES BOISSONS :

Softs : coca-cola, coca-cola zero, jus de
fruits,
Evian, Badoit,
Café/thé.



Animations Culinaires

Les accompagnements des animations sont inclus uniquement pour la formule cocktail dinatoire.

ANIMATION BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE

Préparation minute d'une brouillade d'oeuf accompagnée d'une brisure de truffes maison.

ANIMATION ITALIENNE

Gnocchis ou Conchiglioni dans sa meule de parmesan et crème de truffes, accompagnés de légumes.

ANIMATION POISSONS À LA PLANCHA

Rouget, St-Pierre, Daurade, Lotte en marinade avec ses sauces au pesto, citron, aioli, accompagné de son riz safrané.

ANIMATION GRILLADES - 2 VIANDES AU CHOIX +3/4€.

Côte de boeuf, filet d'agneau, porc noir, veau du Limousin, accompagné d'un écrasé de pomme de terre à la truffe et sa poêlée de légumes ail/persil. Supplément de 4€ si côte de boeuf uniquement. + 3€ si choix côte de boeuf + une autre viande. Pas de supplément si choix de filet de boeuf.

ANIMATION QUEUE DE LANGOUSTE (SUPP 12€ PAR PERS)

Grillée à la plancha et son beurre à l'ail. (sous réserve des prix du marché)



Animations Culinaires

Les accompagnements des animations sont inclus uniquement pour la formule cocktail dinatoire.

ANIMATION TATAKI DE THON

Longe de thon en découpe et saisi à la plancha avec ses graines de sésame et ses sauces japonaises.

ANIMATION SAINT-JACQUES

Préparation des Saint-Jacques en carpaccio ou snackée à la plancha accompagnée de pickles de légumes, brisure de truffes, huile d'olive sélectionné par le chef, tartare de légumes, piperade.

ANIMATION BRIOCHE PAIN PERDU - TRUFFE ET CHÈVRE DE PROVENCE

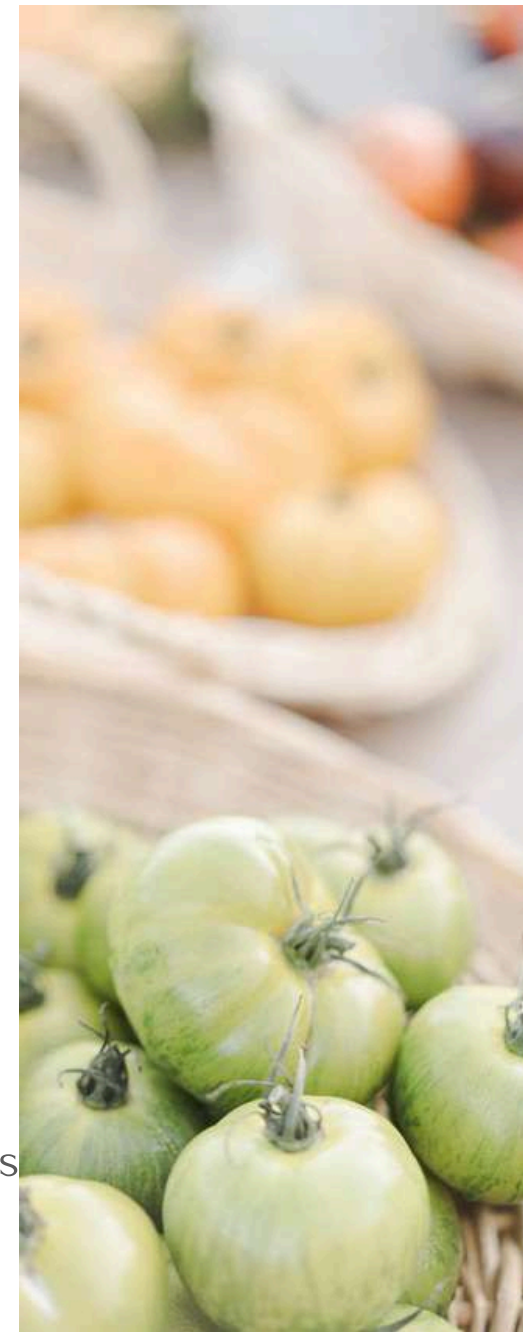
Brioche perdue cuite minute avec sa brisure de Truffe maison et son chèvre de Provence flambée.

ANIMATION POULPES ET SUPIONS

Préparation minute de Poulpes et supions à l'ail et au persil.

ANIMATION DE JAMBON PORC NOIR - SUPP 5€/PERS - MINI 100 PERS.

Découpe de jambon de porc noir de Bigorre - Prix sur demande si vous souhaitez conserver le jambon.



R&G

Animations Culinaires

Les accompagnements des animations sont inclus uniquement pour la formule cocktail dinatoire.

ANIMATION CEVICHE FRAICHEUR

Préparation minute d'un ceviche de thon.

ANIMATION AÏOLI

Véritable Aïoli : oeuf, gambas grillée à la plancha, morue dessalée, poulpes grillée à la plancha, haricots verts, choux romanesco, carottes, betteraves.

ANIMATION FUMOIR

Thon et/ou Veau fumé devant vos convives.

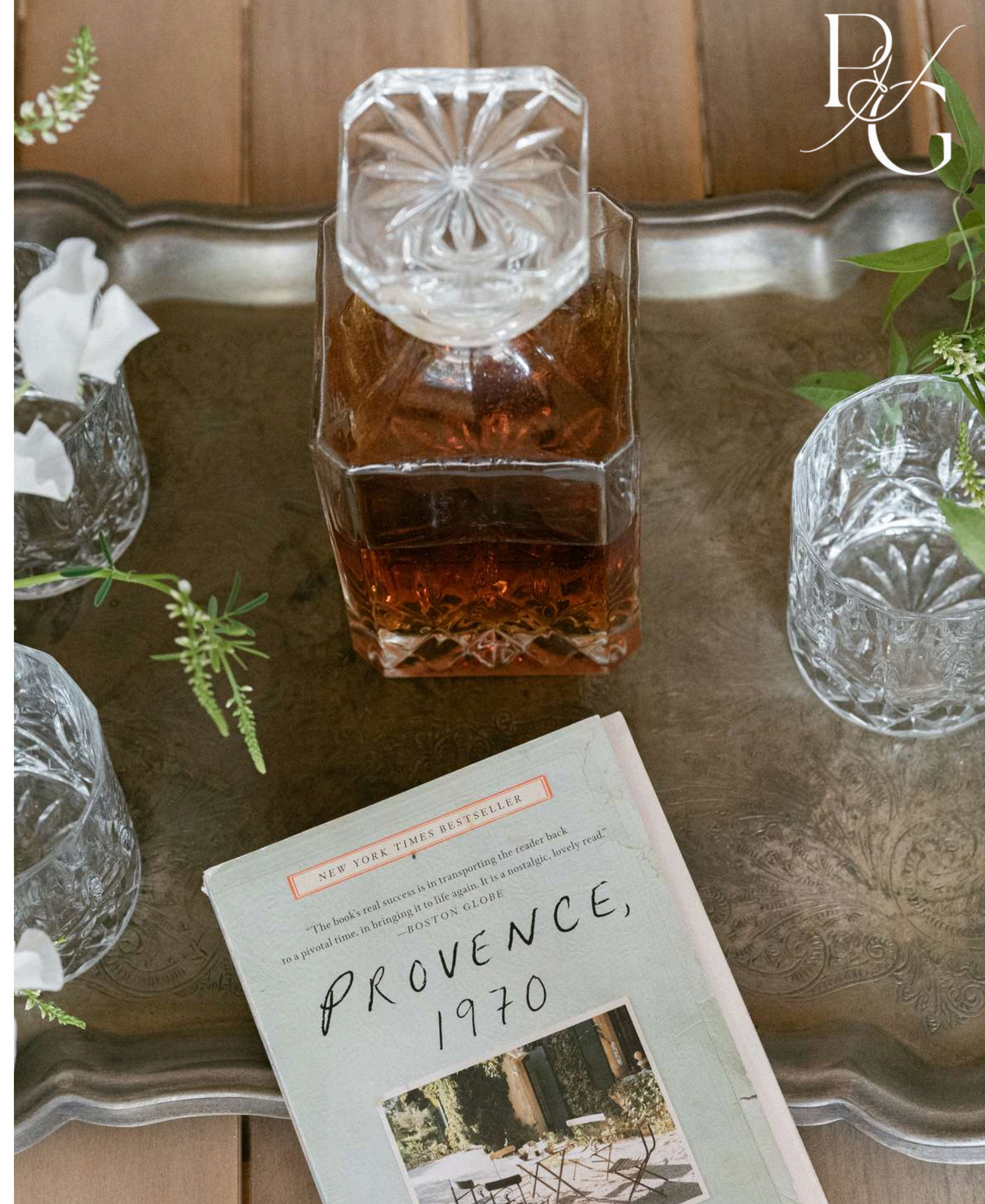
ANIMATION TOMATES MOZZARELLA

Comme au marché, un assortiment de 4 variétés de tomates et 4 variétés de Mozzarella et ses huiles d'olives.

ANIMATION SAUMON

Saumon fumé Label Rouge, accompagné de fromage frais, crème fraîche Isigny à la ciboulette et citron, pain Blinis, pain brioché, pain de mie.

Nous pouvons créer de nouvelles animations culinaires selon vos souhaits.



R&G



PERCHE & GIRAUD

EN COLLABORATION AVEC
GUY SAVOY

Merci

CONTACT

N'hésitez pas à nous contacter par e-mail pour nous
faire part de vos souhaits.



06 07 84 66 45 / 04 94 74 48 29



sophie@perche-giraud.com



perche-giraud.com