



# Le Joyau de la Marne

## UNE JOURNÉE "SÉMINAIRE" AU JOYAU DE LA MARNE

Madame, Monsieur,

C'est avec plaisir que nous vous adressons, nos différentes propositions et nos tarifs pour vos séminaires ou autres prestations.

Notre service commercial est à votre disposition pour tout renseignement concernant l'organisation de vos manifestations.

Dans l'espoir de vous compter parmi notre aimable clientèle.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de nos sentiments dévoués.

**Lionel MALABARD**  
Directeur

### Prix de lancement à partir de janvier 2008

De 20 à 30 personnes	Forfait 47 € HT par personne
De 30 à 60 personnes	Forfait 44 € HT par personne
Au-delà de 60 personnes	Forfait 42 € HT par personne

### Le forfait comprend :

- ≡ Petit-déjeuner d'accueil de 8 h 30 à 9 h 00 (café, thé, jus de fruits et viennoiseries)
- ≡ Salons de réception (avec paper-board)
- ≡ Pause vers 11 h avec café et jus de fruits
- ≡ Apéritif et déjeuner entre 12 h 30 et 13 h servi en salon privé
- ≡ Pause vers 16 h avec café et jus de fruits

### En option

- Vidéo-projecteur
- Ecran
- Une sono avec micros HP
- Salle de sous commission (avec paper-board et eau minérale sur table)

(Pour toute autre demande un devis vous sera établi.)

### Contact pour les séminaires :

Lionel Malabard et Annie : Tél : 01 48 81 06 30 – Portable : 06 78 14 85 75

Email : [seminairesjoyaudelamarne94@wanadoo.fr](mailto:seminairesjoyaudelamarne94@wanadoo.fr)

*Traiteur Tradition Française*  
*Le Joyau de la Marne*

1 à 5, avenue de Rigny – 94360 Bry sur Marne

Tél. 01 48 81 06 30 – Fax 01 45 16 22 07

Site Internet : [www.joyaudelamarne.com](http://www.joyaudelamarne.com)



J.P. Rémon

# Le Joyau de la Marne



## Menu Séminaire (du forfait)

Kir vin blanc,  
Jus de fruits, coca cola, eaux minérales  
Fruits salés, olives, chesters



Terrine de poissons sur sa gelée  
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth  
Terrine de volaille aux champignons



Médaille de suprême de volaille et sa crème Normande  
Gratin dauphinois, tomates confites, fricassée de Champignons  
Dos de saumon rôti sauce hollandaise  
Riz sauvage, tomates confites, crème douce aux échalotes,  
Gigot d'agneau braisé et sa crème d'ail  
Pommes château, tomates grappe et fagot d'haricots verts



Salade mêlée aux deux Fromages



Tarte maison aux fruits



Café



Vins : Château Beauval Blanc – Château Dupeyroux rouge

## Menu Séminaire Prestige (avec supplément de 10 € HT)

Kir royal, crème de cassis et de mûre,  
Jus d'orange, Coca cola, eaux minérales,  
Fruits salés, olives, chesters



Assiette baltique, saumon mariné, et fumé, flétan fumé, tarama  
Œufs de lumps, œufs de saumon,  
Salade périgourdine, foie gras, magret fumé, mesclun noix langoustines  
Foie gras frais de canard maison sur son nid de gelée.



Pièce de bœuf au croquant de poivre vert crémé  
Pommes château, fagot d'haricots verts, tomates provençales  
Magret de canard au vinaigre de framboise  
Gratin dauphinois, pommes fruits tomates cerises  
Filet de bar sur lit de fenouil  
Pommes vapeur, riz sauvage et tomates cerises.



Salade mêlée avec brie de Meaux



Croquant aux deux chocolats  
ou charlotte aux fruits ou assiette de desserts



Vins : Château Gassies, Bourgogne Aligoté



Café

