

# Juvica

TRAITEUR CHEFFE À DOMICILE

# Sommaire

---

01

Qui sommes-  
nous

02

Fonctionnement  
général

03

Amuse-  
bouches

04

Entrées

05

Plats

06

desserts

## Juvica

Juvica est née d'une profonde envie de partager des goûts, des sourires et du savoir faire.

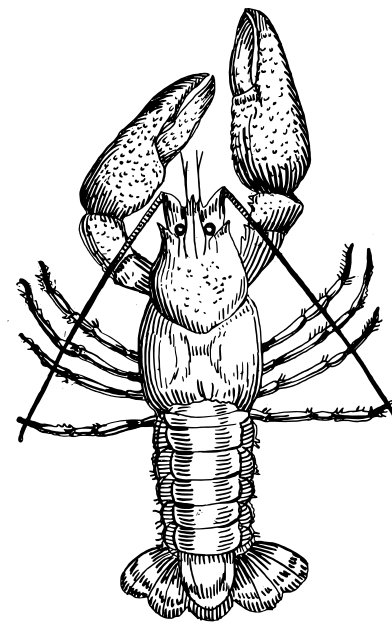
Nous proposons une cuisine issue du monde.  
Maîtrise des techniques asiatiques avec des produits locaux et une touche d'épices maghrébines.

Sans oublier nos classiques de la cuisine française qui sont la base de ce que nous proposons.

Une histoire née très tôt avec une grand-mère passionnée elle aussi, qui a su transmettre l'envie de bien faire avec de bons produits.

Un enseignement précieux qui s'est développé par la suite auprès de différents chefs. D'abord chez un traiteur spécialisé dans les produits de la mer puis dans des restaurants plus classiques où rigueur se mêle à la précision et à la créativité.

Nos produits sont soigneusement sélectionnés au plus proche de vous avec des producteurs locaux et bio.



# Fonctionnement général

---

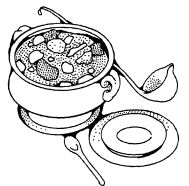
Nous vous proposons plusieurs formules pour répondre au mieux à votre projet.

- Les buffets d'amuse-bouches
- Les entrées assises
- Les plats assis
- Les desserts assis
- Les buffets froids ou chauds

Peu importe ce que vous choisissez, l'offre reste complètement personnalisable selon vos goûts, les saisons, votre budget et vos obligations alimentaires.

Les exemples qui suivent ne sont pas exhaustifs

Tous les tarifs sont par pièce



# Amuse-bouches



## Végétarien

Par exemple: houmous, tartare d'algues, baba ganoush...

1.75

## Viande

Par exemple: brésola fumée confiture de figues, tartare asiatique...

2

## Poisson

Par exemple: ceviche de bar, pissaladière de sardines, sushi de maquereaux...

2.25

Les amuse-bouches commencent à partir de 6 pièces par personne puis 12 pour remplacer l'entrée et 24 à la place d'un repas complet.

# Entrées



## Végétarienne

Par exemple: tomates anciennes, fraises, mozzarella menthe, crème de balsamique huile d'herbes...

7.5

## Viande

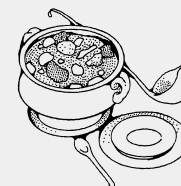
Par exemple: vitello tonnato, sarrasin torréfié, champignons rôtis au lambig...

10

## Poisson

Par exemple: maquereau mi-cuit, suprême d'agrumes flambés, sauce agrumes...

10



# Plats



## Végétarien

Par exemple: carottes rôties au miel, purée grand-mère, feta fumée, graines de grenade, huile d'herbes...

18

## Viande

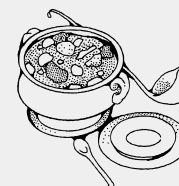
Par exemple: suprême de poulet au gingembre cuisson basse température, finger de polenta, duxelle de champignons, sauce morilles...

22

## Poisson

Par exemple: joue de lotte rôtie, purée de céleri, fondue de poireaux, sauce beurre blanc...

22



# Desserts

---



## Dessert à l'assiette

Par exemple: terreau comestible, émulsion de lait ribot, fraises en trois façons...

8

## Plateau de fromages

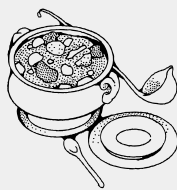
Par exemple: tomme du Nevet aux algues, pêche fraîche, Morbier, petit Saint Point, raisins, confiture de figues et de sureau....

7

## Fromage à l'assiette

Par exemple: mousse de chèvre au piment d'Espelette, bleue de Gex, salade rôtie au beurre d'algues...

8





# Buffet

---



## Buffet froid/chaud

Nous pouvons également vous proposer à la place du plat, un buffet froid ou chaud (selon envie et saison).

Ce buffet est créé sur mesure avec vous.

Il comprend à la fois des plats végétariens mais aussi de la viande et du poisson (hors obligations alimentaires).

Pour le buffet, nous travaillons avec notre propre vaisselle pour une meilleure organisation.

# Fleurissement

---



## Petit

Quelques fleurs disposées ça et là pour sublimer les tables. Des petites fleurs plus délicates qui apporteront une vraie plus-value à la décoration du lieu.

100

## Moyen

Fleurissement de chaque table avec des fleurs de tailles moyennes (tulipes, marguerites). Les fleurs sont disposées plus régulièrement et feront partie intégrante de la décoration de votre lieu.

200

## Généreux

Fleurissement abondant, avec un mix de plusieurs tailles de fleurs. De gros bouquets disposés régulièrement, ils feront partie des pièces maîtresses de votre décoration

500

# Boissons

---



## Avec alcool

Un gin tonic revisité avec de la myrtille et du poivre de Sichuan, une soupe de champagne à la pêche et estragon, des cocktails originaux qui permettent de changer un peu du traditionnel champagne.

8 / L

## Sans alcool

Un rafraîchissement qui convient à tout le monde, limonade basilic, citron vert ou encore un thé glacé à la rose et baies de genièvre. Des boissons originales pour les petits et les plus grands.

16 / L

# Contact

# Jeanne gauthier

Nous restons à votre disposition  
pour toutes demandes ou précisions.

N'hésitez pas à nous solliciter.

Au plaisir de vous rencontrer pour  
organiser ensemble de votre projet.



06.73.29.34.08



Jeannere@hotmail.fr



Juvica\_kitchen

