



JOYA

BON & CHIC

# Menu Signature

Savourez une variété de mises en bouche,  
de verrines et de tapas, suivies d'une  
farandole de douceurs, le tout présenté  
sous forme de buffet pour une expérience  
à la fois conviviale et gourmande.

# Bar d'accueil

Coca-Cola, Coca Zéro

Eau plate, eau pétillante

Jus de fruits

Amandes, olives

## Nises en Bouche Salées

Finger à la crème de thon

Navette à la mousse de thon et pistou

Mauricette à l'orientale

Pan Bagnat à la crème à l'aneth et  
saumon fumé

Pizza au thon et olive

Pizzetta aux anchois et olive Kalamata

Mini-burger crudités

Blinis au tarama d'œufs de cabillaud et  
perles de saumon

Tartelette au tartare de saumon, avocat  
et mangue (selon la saison)

Banatage au thon

Le Cocktail



# Jerrines Dégustation

Boulgour d'été


Ceviche de poisson

Caponata

P'tit tartare de la mer

Mikados de légumes frais & sauce cocktail

# Tapas Chauds

Pastel à la pomme de terre 

Nems aux légumes

Cigare au poisson

Beignet de poisson à la tempura

Mini-fish burger du chef

# Bar Boissons softs, glaçons

Coca Cola, Coca Zéro

Eau plate, eau pétillante

# Sélection de vins aux choix

Rouge, Rosé, Blanc

## Farandole de douceurs & Mignardises sucrées

Assortiment de petits fours frais

Panoplie de macarons fruités et acidulés

Fruits frais de saison

Sucettes en chocolat

Mini-crêpes chaudes avec garnitures

## Verrines sucrées

Crème au citron meringuée

Mousse au chocolat pailletée

Fraises à la fleur d'oranger et chantilly  
végane 🌱 (selon la saison)

Perles du Japon au lait de coco et coulis  
de mangue

Plaisirs glacés (Glaces et sorbets)

## Boissons Chaudes

Thé, café, lait de soja, lait d'amande,  
lait d'avoine

# Nenu Sélection

Savourez une sélection de plats raffinés,  
suivis d'un choix de desserts gourmands,  
le tout servi à table pour une expérience  
élégante et savoureuse..



# Bar d'accueil

Coca Cola, Coca Zéro

Eau plate, eau pétillante

Jus de fruits

Amandes, olives

Dégustation de mignardises salées

## Escapade gustative

Tomates cherry à la cebette & basilic

Carpaccio de betteraves, noix de pécan, crème  
balsamique

Fenouil émincé au citron frais

Poivrons bicolores à l'huile d'olive

Cœur d'artichaut aux paillettes de poutargue

Cubes de patate douce rôties aux sésames  
et miel de fleur

Salade d'avocats aux noix de cajou

Chou-fleur sauce yaourt et ciboulette

Saumon frais façon Gravlax à l'aneth

Salade César

Le Diner

# Planche du boulanger

Pain freina

Baguette tradition

Pain brioché

*Topping :*

Tapenade olive, Confit de piments à l'ail

# Boissons softs (verre), glaçons

Coca Cola, Coca Zéro

Eau plate, eau pétillante

# Plat de votre choix

Filet de bar, riz sauvage parfumé aux herbes

Pavé de saumon frais, tagliatelles de pâtes aux légumes

Filet de mulot haraimi sur son couscous

Pastilla au poisson sur son lit de vermicelles  
vapeurs aux fruits confits

Dos de cabillaud en croûte de pistache, purée  
de pomme de terre maison à l'huile d'olive



# Sélection de vins aux choix

Rouge, Rosé, Blanc

# Dessert gourmand de votre choix

Fondant chocolat, boule de glace vanille,  
crème caramel

Tarte au citron pailletée à la pistache,  
sorbet framboise

Pavlova aux fruits rouge, coulis de mangue  
et paillettes de noix de coco

*Nos desserts sont accompagnés d'une  
verrine de fruits frais à la fleur d'oranger*

# Boissons Chaudes

Thé, café, lait de soja, lait d'amande,  
lait d'avoine

# Conditions générales de vente

Nos prestations avec service sont proposées à partir de 20 personnes.

## Menu Signature ou Menu Sélection

**550 shekel HT/Personne**

Menu en livraison possible : devis sur mesure, à partir de 10 personnes minimum.

L'heure supplémentaire est facturée au tarif de 450 shekels

## Notre Prix comprend :

- L'art de la table ou du buffet et sa mise en valeur
- Le nappage en tissu (coloris au choix)
- Le service en salle
- La gestion en cuisine
- Le menu sélectionné, incluant les boissons softs et vins

## Notre prix ne comprend pas :

- La TVA (18 %)
- Le pourboire du personnel
- La livraison sur le lieu de l'événement
- Les contraintes particulières ou difficultés de livraison
- Les éventuelles heures supplémentaires
- Le mobilier (tables, chaises, buffets, etc.)
- La mise à disposition d'une cuisine fonctionnelle (possibilité d'en créer une sur demande, avec supplément)
- La décoration
- Les alcools

## Notre prix ne comprend pas :

- Paiement par espèces, virement bancaire ou Bit
- Les chèques ne sont pas acceptés
- 50 % à la signature du devis
- Solde à régler le jour J, avant le début de l'installation
- Tout acompte versé est non remboursable.*

## Responsabilité :

Toute assurance civile ou autre liée au lieu de l'événement est à votre charge et doit être souscrite par vos soins.

Merci pour votre confiance. Votre satisfaction est notre plus belle récompense.