



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

Niges 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

Verrines 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

Menu 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 Dîner

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 mulet 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.