

THOMASJOLYEVENT.FR

# JOLY TRAITEUR



DU FAITS MAISON POUR VOS ÉVÉNEMENTS  
REMP LIS D'ÉMOTIONS





# SOMMAIRE

- 1** Qui sommes nous ?
- 2** Nos pièces cocktails
- 3** Nos mignardises
- 4** Notre formule sandwich
- 5** Nos plateaux repas
- 6** Nos planches à partager
- 7** Nos conditions de livraison
- 8** Commande & Contact



# QUI EST JOLY TRAITEUR ?

*“Je m'appelle Thomas Joly, fondateur de Joly Traiteur et également de Thomas Joly Event, mon agence événementielle. Téméraire, organisé, audacieux et passionné, j'ai choisi de mettre mon savoir-faire au service de vos événements en vous proposant une cuisine raffinée et un service traiteur sur-mesure.*

*Chaque prestation est pour moi une nouvelle occasion de m'engager pleinement, d'être à l'écoute de vos envies, et de répondre avec réactivité à vos besoins, qu'il s'agisse d'un repas intime ou d'un grand événement. Parce que votre satisfaction est ma priorité, je privilégie toujours des produits de qualité et des partenaires de confiance, tout en vous accompagnant avec l'expertise événementielle de Thomas Joly Event pour faire de chaque moment une réussite unique.”*



**Thomas Joly Fondateur**

## ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Joly Traiteur s'inscrit dans une démarche durable en réduisant les déchets, en utilisant des emballages écoresponsables, et en travaillant avec des fournisseurs soucieux de l'environnement.

## CUISINE LOCAVORE ET DE SAISON

Nous sélectionnons des produits locaux et de saison pour vous garantir fraîcheur, saveurs authentiques, et soutenir les producteurs de notre région.

## SERVICE CLÉ EN MAIN

Joly Traiteur prend en charge l'ensemble de votre événement, de la conception du menu à la livraison et au service, pour que vous puissiez profiter pleinement de votre réception sans souci.

JOLY TRAITEUR X THOMAS JOLY EVENT

# NOS GAMMES ÉVÉNEMENT

Mariages, anniversaires, baptêmes, événements d'entreprise... Joly Traiteur vous accompagne dans tous les instants qui comptent.





JOLY TRAITEUR

# NOS FORMULES PIÈCES COCKTAILS



## FORMULE 5 PIÈCES COCKTAILS

*Formule 5 pièces cocktails  
A partir de 9€ HT*

---

## FORMULE 8 PIÈCES COCKTAILS

*Tarif sur demande, selon quantité  
et lieu de réception*

---

## FORMULE 12 PIÈCES COCKTAILS

*Tarif sur demande, selon quantité et lieu  
de réception*

---

## FORMULES 20 PIÈCES COCKTAILS

*Tarif sur demande, selon quantité et lieu  
de réception*



# NOS PIÈCES COCKTAILS

## TERRE

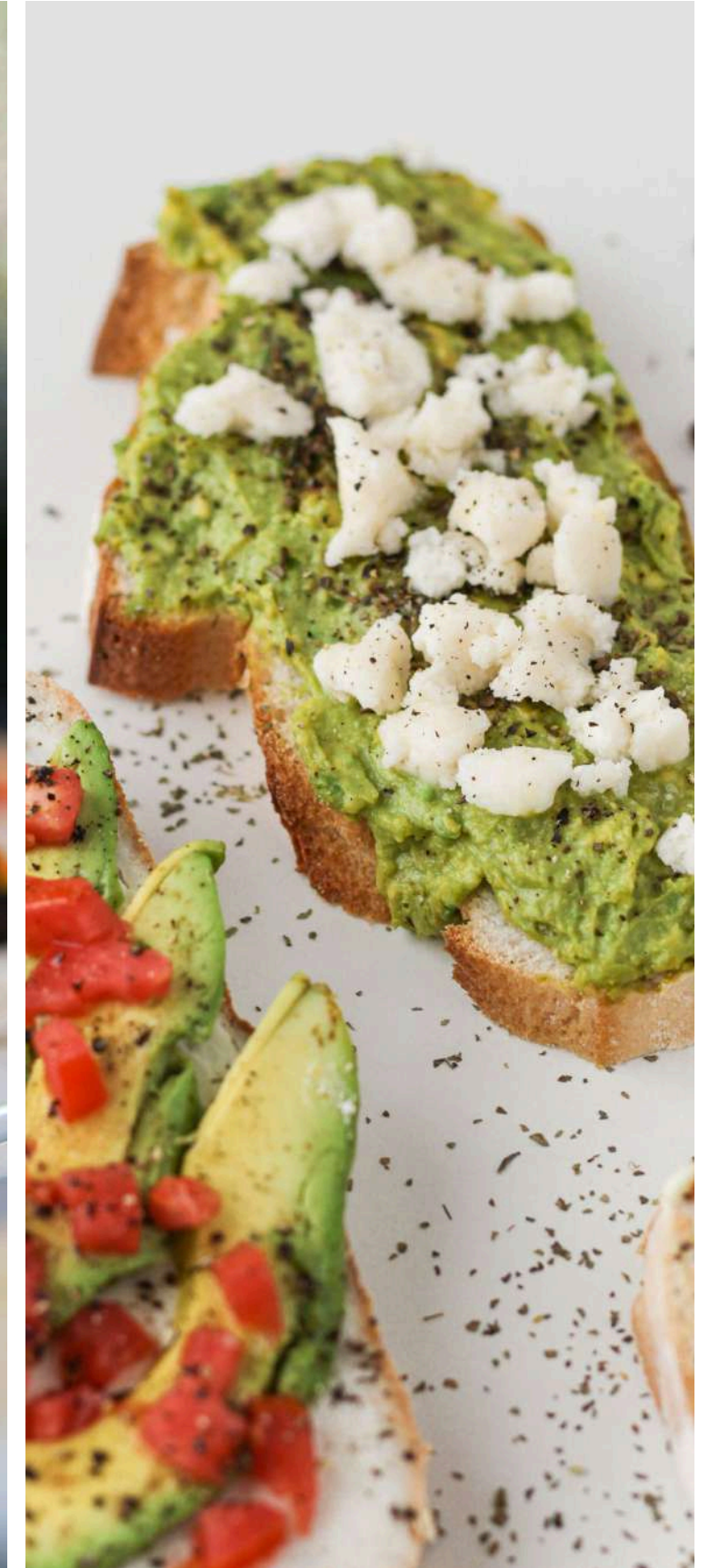
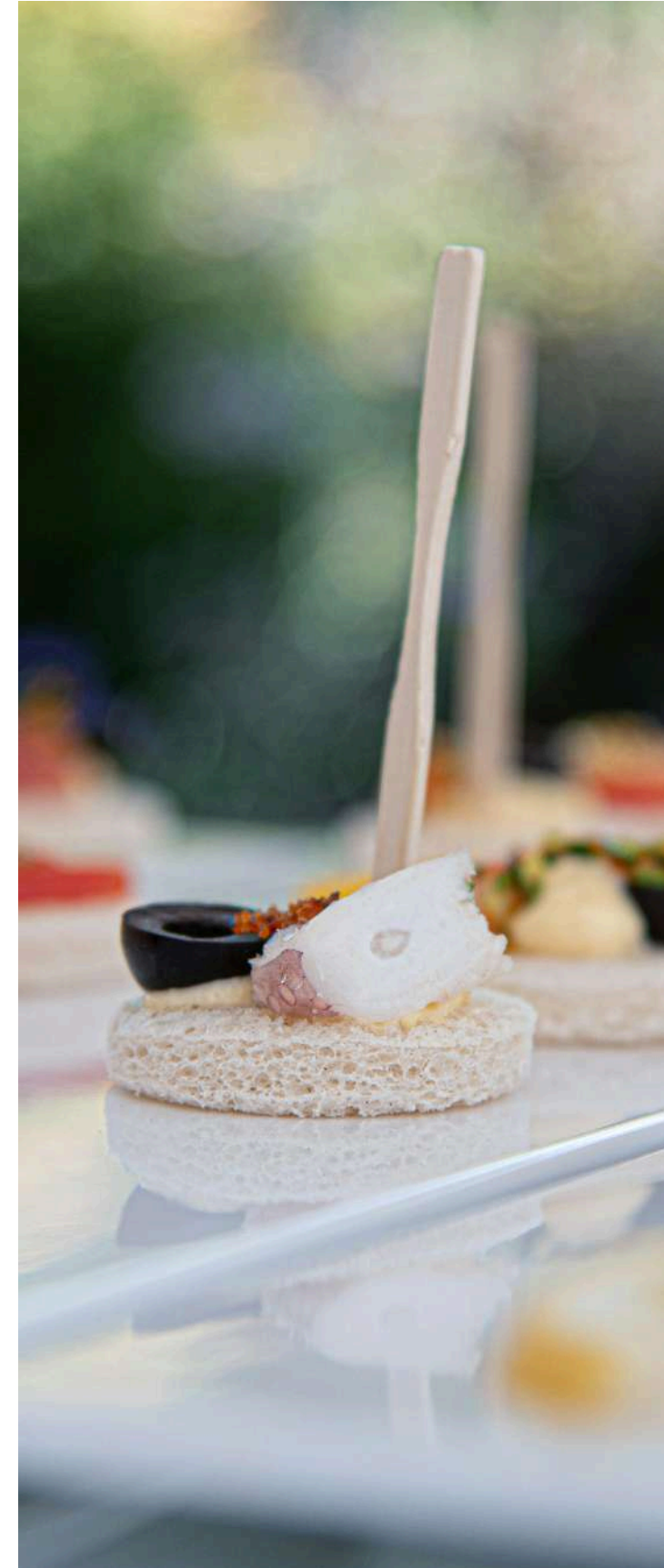
- Wraps fondants au poulet curry & touche exotique
- Clubs savoureux au pastrami fumé & moutarde douce
- Petits croque-monsieur fondants au fromage & jambon fumé
- Brochettes fraîcheur melon & jambon cru affiné
- Toasts raffinés au foie gras & chutney de figues fondantes
- Mini quiches aux lardons dorées aux saveurs du terroir

## MER

- Sandwich nordique au saumon mariné & aneth frais
- Blini moelleux au saumon gravlax & crème légère citron-aneth
- Rillettes de thon onctueuses au citron vert & touche de ciboulette fraîche
- Tartelettes croquantes crevettes & mousse d'avocat citronné
- Ceviche de daurade ultra-fraîche, mariné minute aux agrumes

## VÉGÉTARIENS

- Clubs veggie croquants au fromage frais & légumes du jardin
- Navettes gourmandes au houmous & légumes confits au four
- Bouchées feuilletées crousti-fondantes au fromage affiné
- Crumble crousti-fondant au parmesan & légumes du soleil rôtis
- Toasts frais au tzatziki onctueux & rubans de concombre croquant
- Boulettes de légumes fondantes & leur sauce yaourt aux herbes
- Mini brochettes fraîcheur tomate cerise, mozzarella & pesto maison
- Croustillants de chèvre chaud au miel doré & touche de romarin
- Mini quiches aux légumes dorées aux saveurs du terroir





JOLY TRAITEUR

# NOS DESSERTS

## MOUSSE AU CHOCOLAT

Dessert onctueux à base de chocolat noir ou au lait, aux saveurs intenses et fondantes.

## PANNA COTTA

Crème italienne onctueuse à la vanille, accompagnée d'un coulis de fruits ou d'un caramel.



## MACARONS

Coques croquantes et moelleuses, garnies de ganache ou de crème aux parfums variés.

## CANNELÉ

Petit gâteau bordelais à la croûte caramélisée et au cœur tendre, parfumé au rhum et à la vanille.

## TARTE AU CITRON

Pâte sablée croustillante garnie d'une crème au citron acidulée, parfois surmontée d'une meringue légère.

## TARTELETTES AUX FRUITS

Fond de tarte sablé garni de crème pâtissière et décoré de fruits frais selon la saison.

## BROWNIES

Carrés fondants au chocolat noir, riches et gourmands, parfois agrémentés de noix ou noisettes.



JOLY TRAITEUR

# NOS FORMULES



NOTRE GAMME SANDWICH



NOTRE GAMME PLATEAU REPAS



NOS PLANCHES À PARTAGER



# NOTRE FORMULE SANDWICH

TARIF SUR DEVIS, ADAPTÉ AU  
NOMBRE DE CONVIVES ET AUX  
OPTIONS CHOISIES



## LE PARISIEN

Baguette artisanale, jambon à l'ancienne, comté de montagne, beurre moutarde douce & mesclun

---

## LE CAESAR

Baguette tradition dorée, poulet rôti, sucrine croquante, tomate fraîche, copeaux de parmesan & sauce César onctueuse

---

## LE SUÉDOIS

Baguette viennoise moelleuse, saumon fumé fondant, crème citronnée légère & fines lamelles de concombre croquant

---

## LE BRIE

Baguette tradition croustillante, brie de Meaux fondant, mesclun croquant, éclats de noisettes grillées & filet d'huile de noisette

---

## LE VÉGÉ

Baguette tradition croustillante, mayonnaise onctueuse au piment doux fumé & sirop d'érable, aubergines grillées, poivrons rôtis & mesclun frais

## + UNE TOUCHE SUCRÉE :

Un choix gourmand : madeleine traditionnelle ou financier gourmand, pour une fin de repas tout en douceur

## + UNE BOUTEILLE D'EAU PLATE 50CL



# NOS PLATEAUX REPAS

TARIF SUR DEVIS, SELON LE MENU ET LE NOMBRE DE CONVIVES

## LES ENTRÉES

- Salade de betterave et herbes
- Céleri façon rémoulade
- Salade Coleslaw
- Poireaux vinaigrette

## LES DESSERTS

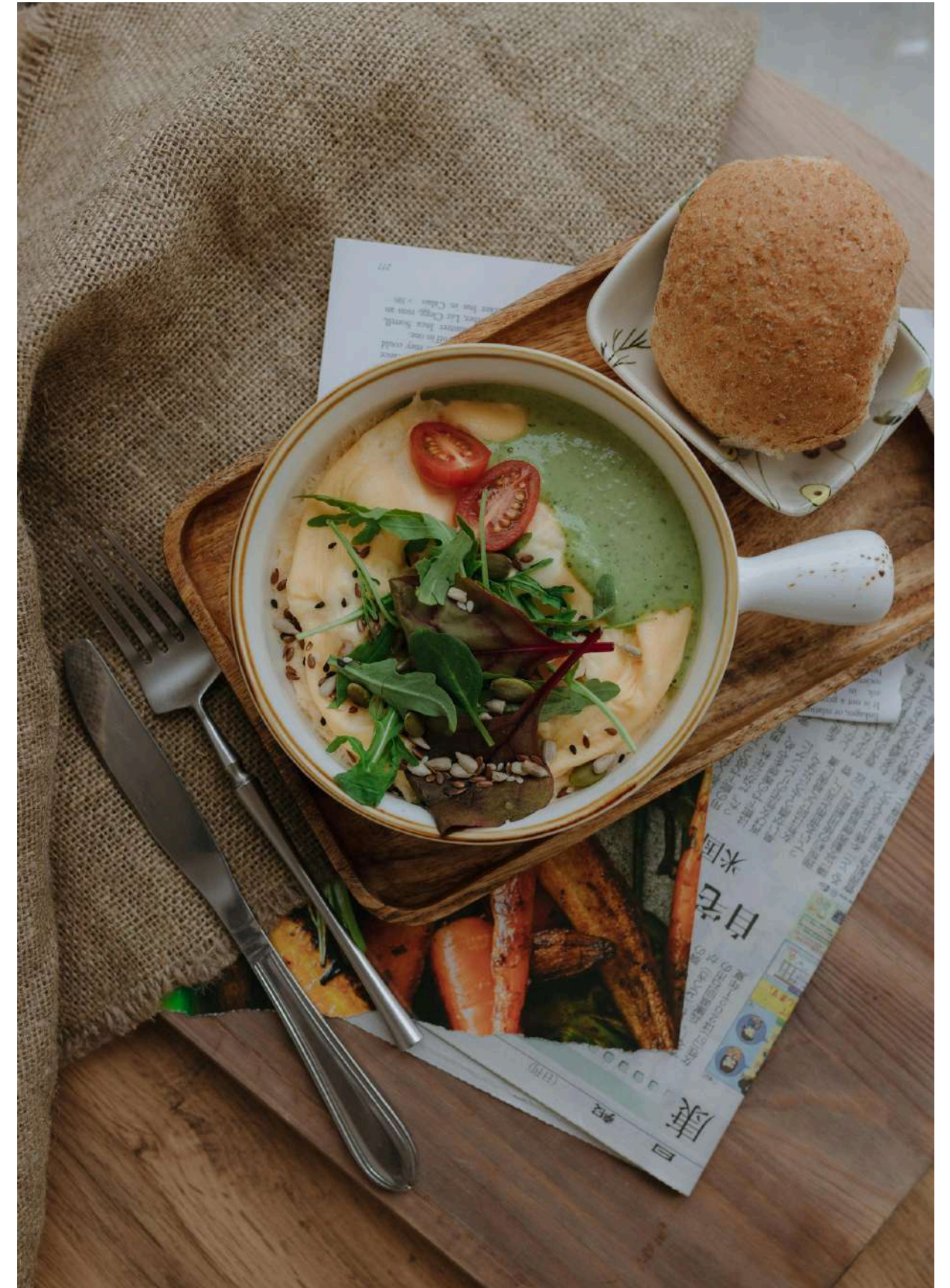
- Moelleux au chocolat
- Fromage blanc et sucre
- Tarte au citron
- Mousse au chocolat
- Yaourt vanille

## LES PLATS

- Filet de lieu sauce aux agrumes et riz
- Rôti de boeuf, pommes de terre grenaille
- Suprême de volaille et pâtes au pesto
- Salade de quinoa aux légumes rôtis

## NOS PLATEAUX SONT ACCOMPAGNÉS :

- D'un fromage AOC
- Un petit beurre
- Une bouteille d'eau plate (50cl)
- Un pain individuel



SONT INCLUS LES COUVERTS EN BOIS, Gobelet biodégradable



# NOS PLANCHES À PARTAGER

DE 6 À 8 PERSONNES



## PLANCHE FROMAGE :

Brie, Morbier ou Saint-Nectaire, Tomme de montagne ou Emmental, Bûchette de chèvre, Fruits secs & raisins frais, Pain tranché + confiture ou miel

---

## PLANCHE CHARCUTERIE :

Rosette ou saucisson sec, Jambon cru type Serrano, Rillettes ou pâté de campagne, chorizo doux, Cornichons, oignons grelots, pickles, Pain tranché

---

## PLANCHES MIXTES :

Brie ou chèvre, Tomme, Rosette ou chorizo, Jambon cru, Rillettes ou pâté, fruits secs, Pain, Condiments

---

## PLANCHES SAUMON :

Saumon mariné pendant 24H, Sauce citronnée, Crackers apéro ou pain suédois

---

TARIF SUR DEMANDE, ADAPTÉ À LA COMPOSITION ET AU NOMBRE DE PERSONNES



# CONDITIONS DE LIVRAISON

FRAIS DE LIVRAISON CALCULÉS SELON LA ZONE ET L’HORAIRE CHOISIS



## ZONES DESSERVIES

Livraison en Île de France, autres destinations sur demande

## FRAIS DE LIVRAISON

Gratuite à partir de 300€ de commande. Pour toute commande inférieure, des frais de livraison s’appliquent selon la zone.

## HORAIRES DE LIVRAISON

Du lundi au vendredi, entre 8H et 19H. Supplément de 50€ pour des livraisons le week-end et jours fériés.

## MODALITÉ DE RÉCEPTION

Livraison en main propre ou dépôt en entreprise selon votre choix.

	SECTEUR 1	SECTEUR 2	SECTEUR 3
Créneau de 2 heures			
Créneau de 3 heures			

Secteur 1 : Jusqu’à 20km autour de notre laboratoire  
Secteur 2 : De 20km jusqu’à 30km autour de notre laboratoire  
Secteur 3 : De 30km jusqu’à 40km autour de notre laboratoire



JOLY TRAITEUR

# COMMANDE & CONTACT

## DÉLAI DE COMMANDE

Merci de passer commande au plus tard 72H avant la réception

## MINIMUM DE COMMANDE

A partir de 10 personnes minimum

## COMMANDE EN LIGNE

Passez vos commande directement sur notre site web



06 75 37 38 38



CONTACT@THOMASJOLYEVENT.FR



THOMASJOLYEVENT.FR