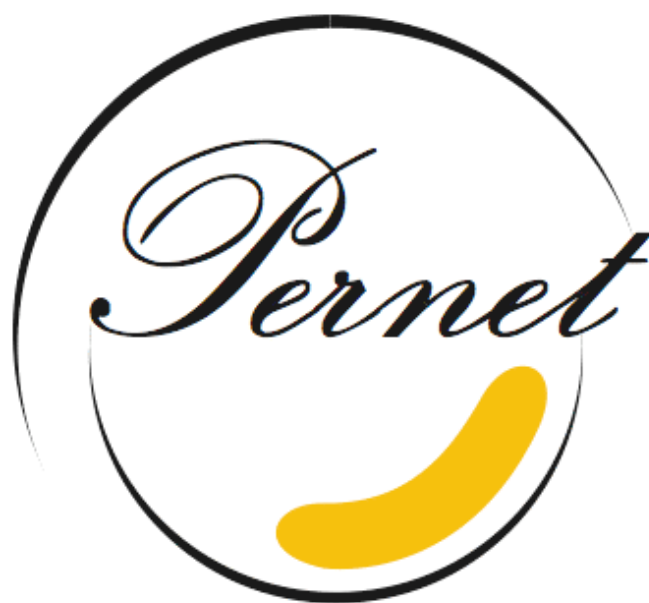


Traiteur
www.ornans.com



Traiteur
www.ornans.com



Futurs Mariés,

Nous vous remercions de nous consulter pour ce repas.

Vingt années de professionnalisme, un savoir faire que vous bénéficierez.

Pour aller plus loin pour vous satisfaire, tous nos mets seront servis dans une assiette différente, pour le plaisir des yeux, la finesse du palais et l'étonnement de vos convives le cœur et l'enthousiasme y seront au rendez vous.

Nous sommes à vos côtés pour que cet évènement reste inoubliable et que vos invités vous reparlerons longtemps.

Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour vous fournir de vive voix de plus amples renseignements et pour toutes modifications ou autres suggestions que vous souhaitez obtenir. Nos menus sont sans services, t.v.a. 19.60%

Nous vous invitons à découvrir la nouvelle carte 2007.

Madame, Monsieur nous vous souhaitons une belle découverte et bon appétit

Bien Cordialement

Jacky PERNET

•Traiteur Jacky PERNET • 21, rue Pierre Vernier • 25290 ORNANS •
tél. 03 81 62 20 32 fax. 03 81 62 17 34

Siret n° 33091060500014 • Code APE 522C • Code TVA : FR71330910605

Site Internet : <http://traiteur-pernet.com> E-mail : traiteurpernet@ornans.com

Page 2 sur 2

Traiteur
www.ornans.com



APÉRITIF

L'apéritif des mondes

8 pièces par personne : 4 .50 €

Assortiment de mini Feuilletés

canapés gourmets

pain surprise Européen (2 variétés)

nems

accra de morue et chorizo

petits fours sucrés

•Traiteur Jacky PERNET • 21, rue Pierre Vernier • 25290 ORNANS •

tél. 03 81 62 20 32 fax. 03 81 62 17 34

Siret n° 33091060500014 • Code APE 522C • Code TVA : FR71330910605

Site Internet : <http://traiteur-pernet.com> E-mail : traiteurpernet@ornans.com

Page 3 sur 3

APÉRITIF

Les retrouvailles

10 pièces par personne : 6 .80 €

canapés assortis

tome de Savoie surprise fruits secs

pain surprise Scandinave

fripons en aumônières

mini brioche escargot

beignets d'oignons

assortiments de petits fours sucrés

LE HAUT DOUBS

MENU 1

21.50 euros

*Assiette des Viandes Séchées et Terrine
(jambon cru, brési, bacon, terrine maison)*

*Délisse aux deux Champignons et Croûtons aillés
(Champignons Paris et Cèpes)*

*Trou Franc-comtois
(Alcool et Sorbet Prune)*

*Pavé de Charollais / limousin
Sauce Basilic et Gingembre*

Gratin Comtois, Tomate provençale

*Fromages et Salade Verte
Vacherin et coulis de Framboise
Pain / Café Compris
Soupe à l'oignon*

LES MONTAGNES

MENU 2

22.50 euros

Crudités et Saumon Fumé

*Jambon Chaud Fumé Cuit
Sauce aux Mousserons*

*Trou du Montagnon
alcool et pomme verte*

*Cuisse de Canard Confite
Sauce aux Airelles*

*Légumes : Pomme de Terre Comtoise
(½ Pomme de Terre avec Purée Concassées
aux Lardons et Poireaux, Tomate Gratinée)*

Fromages et Salade Verte

Omelette Norvégienne et Coulis

Pain / Café Compris

Soupe à l' oignon

LE PALAIS DES ANGES

MENU 3

25.40 euros

*Salade Fraîcheur de l'été
(Crevettes, Concombre, Melon, Fines Herbes)*

*cassolettes de St Jacques
aux Cèpes et Girolles*

Pause Rafraîchissante

*Suprême de pintade Sauce Forestière
Légumes selon votre Choix*

Fromages et Salade Verte

*Dessert
Charlotte Chocolat, Crème Anglaise Menthe
et Sorbet Mangue*

*Brochette de Pain / Café compris
soupe à l'oignon*

AU FIL DE L'EAU

MENU 4

24.40 euros

*Bavarois de Saumon Fumé
Parfumé aux Fines Herbes*

*Vol au Vent de langoustines et Escargots
sauce Poulette*

*Pause Lorraine
(Sorbet et Alcool Mirabelle)*

*Magret de Canard aux Trois Fruits Secs
(Pistaches, Amandes, Noix de Cajou)
Sauce au Miel D'acacia*

Légumes de Saison

Fromages

Dessert

*Soupe de Fruits au Pinot Noir
Glace Cassis et Vanille*

*Brochette de Pain / Café Compris
soupe à l'oignon*

LE SAVOUREUX

MENU 5

28.80 euros

*Brioche au foie gras figue et poire
ou
Noix Saint Jacques et Flétan Fumé
aux Agrumes et Gingembre*

*Demi-Caille
en duxelles de Champignons*

*Sorbet Exotique
(Sorbet Mangue Et Lait De Coco)*

*Noisettes D'agneau
aux Senteurs de Provence*

Légumes de Saison

*Fromages
(Nous Consulter)*

*Dessert
Perle Noire aux Framboises et Coulis de Kiwi*

Brochette de Pain / Café compris

Soupe à l'oignon

LES GRANDS PLAISIRS

MENU 6

27.80 euros

*Ballade de Trilogie de saumon
autour d'un imparfait d' avocat*

*Aumônière au dos de cabillaud et Fromage de Chèvre Frais
au Cumin et Asperges Vertes, garniture de Haricots Verts Extra Fin
Parfum Noisette et Vinaigre de Framboise*

Pause Rafraîchissante

*Pave de Biche
Jus au Basilic et Baies Rouges*

*Assiettes de Fromages
et Salade Verte*

Dessert

Forêt Noire

Brochette de Pain / Café compris

Soupe à l' oignon

LE CHASSEUR

MENU 7

28.50 euros

*Imparfait d'Avocat aux Gambas
Vinaigrette à l'huile d'Olive et Citron*

*Truite de la Vallée de la Loue
Désarrêtée et Mousseline*

Pause Rafraîchissante

*Pavé de Biche
Sauce Venaison aux Airelles*

*Spatzle et Garniture de Venaison
(Champignons, Airelles, Noisettes ..)*

Plateau de Fromage

*Poire au Coulis de Caramel
et Glace Vanille*

Brochette de Pain / Café compris

Traiteur
www.ornans.com



LE FRANC COMTOIS

MENU 8

33.40 euros

*Foie Gras de Canard au Poivre vert
et chutney de poire*

Filet de Truite de "Plaisir Fontaine"

*Pause Rafraîchissante
au Ratafia de Vuillafans*

*Grenadin de Veau
aux petits gris de Sapin*

Légumes de Saison

Fromages : Comté, Morbier, Cancoillotte, Edel)

*Dessert
Soupe aux Griottes
et
Gourmandise des Maries*

Brochette de Pain / Café compris

•Traiteur Jacky PERNET • 21, rue Pierre Vernier • 25290 ORNANS •
tél. 03 81 62 20 32 fax. 03 81 62 17 34

Siret n° 33091060500014 • Code APE 522C • Code TVA : FR71330910605

Site Internet : <http://traiteur-pernet.com> E-mail : traiteurpernet@ornans.com

Page 12 sur 12

LE FIN PALAIS

MENU 9

32.00 euros

*Foie Gras de Canard aux Figs
Moelleuses et Compote D'oignons
et Fleur de Sel*

*Raviole d'Escargots et Petits Gris
de Sapin Sauce au Vin Jaune*

Pause Rafraîchissante

*Magret de Canard
aux Fruits Rouges*

*Petit Gratin de Brocolis
Choux-fleurs et Crêpe de Maïs*

Plateau de Fromages

*Griottines Tièdes
et Glace Vanille*

Brochette de Pain / Café compris

Soupe à l'oignon

LE REGAL

MENU 10

34.80 euros

*Ballotin de Caille Farci au Foie Gras
Petite Garniture de Jeune Salade
à l'huile d'Olive Grecque*

*Cabillaud Demi-Sel et Pétoncles
au Bouillon de Langoustines Caramélisées*

Sorbet au Ratafia de la Vallée

*Pavé d'aiguillette de Canard
sauce au choix : aux aïrelles ou orange citron ou cacao
au petit gris de sapin au poivre du Vietnam*

Légumes de Saison

Assiette des Fromages

*Aumônière/ Pomme Calvados
Coulis de Raisin Rouge*

Brochette de Pain / Café compris

Soupe à l'oignon

LA TENDRESSE

MENU 11

35.00 euros

*Foie gras de Canard aux figues
et son chutney de poire et mangue*

*Trois Crustacés pour une Ecume
et son Coulis Pourpre*

Pause Sorbet au Ratafia de Vuillafans

*Pavé d'Autruche
aux fruits rouges et poivre de Séchouan*

*Pomme de Terre Anna et tonnelet de courgette
à la fondue de carotte*

Assiette des quatre Fromages et Salade Verte

Buffet de Dessert en mini contenants

Brochette de Pain / Café Compris

Soupe à l'oignon

LE MONT BLANC

MENU 12

48 .00 euros

*Médailon de la reine des mers (Langouste)
et Caviar d' Aubergine et kéraviar*

*Trois Crustacés pour une Ecume
et son Coulis Pourpre*

*Sorbet Champenois
(Champagne et sorbet framboise)*

*Filet de Boeuf aux Morilles
Escalope de Foie Gras et vin jaune*

Gratin pomme de terre, Noix et Haricots Verts

Assiette des quatre Fromages et Salade Verte

Buffet de Dessert

Brochette de Pain / Café Compris

Soupe à l' oignon



BUFFET FROID

A 23.00 €

LE BUFFET FROID

Crudités fraîches 5 sortes :

Salade de Gambas et surimi :

(Poivrons, céleri, carotte, fines herbes ; menthe et aneth)

Salade de carotte

Salade de tomates Mozzarella en tranches

Salade de Choux blanc à l'ananas, noix, sésame, pavot.

Taboulé

LES POISSONS FROIDS

**Moitié saumon et moitié brochet tranchés
présentés sur plat décoré**

CHARCURTERIE DE LA REGION

Jambon cru du pays, saucisses de Morteau & d'Ornans

LES VIANDES TRANCHEES FOIDES PRESENTEES SUR PLATS DECORES

**Rôti de porc ; rôti de bœuf vinaigrette, filet de dinde.
accompagnement des viandes avec de la salade de riz**

FROMAGE 3 SORTES (comte morbier, brie)

DESSERT

**salade de fruits et biscuit de Savoie
Pain / Café Compris**

Traiteur
www.ornans.com



BUFFET DES MINIS CONTENANTS

**AVEC PLAT CHAUD
28.00 € SANS SERVICE**

BUFFET DES ENTRÉES FROIDES : une pièce de chaque par personne :

**Gâteau de Bavarois de Saumon
Queues de Crevettes aux Agrumes
Tartare de Flétan et Surimi
Mascarpone aux fines herbes et nectar de vinaigre Balsamique
Carpaccio de Bœuf**

PLAT CHAUD SERVI A TABLE :

Magret de Canard aux 3 fruits secs

**et Charlotte de Carotte et Brocolis
et timbale de fonds d'artichauts**

FROMAGE

Croûtons de brie et Morbiflette à la chapelure de noisette et pistache et salade verte

DESSERT

**Soupe Tiède de Kirsch, Griottines,
Fruits Rouges et Glace Vanille**

Pain / Café Compris

•Traiteur Jacky PERNET • 21, rue Pierre Vernier • 25290 ORNANS •
tél. 03 81 62 20 32 fax. 03 81 62 17 34

Siret n° 33091060500014 • Code APE 522C • Code TVA : FR71330910605

Site Internet : <http://traiteur-pernet.com> E-mail : traiteurpernet@ornans.com

Page 18 sur 18



BUFFET DES MINIS CONTENANTS

**AVEC PLAT CHAUD
28.00 € SANS SERVICE**

BUFFET DES ENTRÉES CHAUDES : une pièce de chaque par pers. :

**Petite aumônière de Chèvre chaud
Feuille de riz et poisson blanc (brom)
Raviole de Saint Jacques aux girolles
Fricassée d'Escargots et saumon aux Petits gris de Sapin**

PLAT CHAUD SERVI A TABLE :

Magret de Canard aux 3 fruits secs

**et Charlotte de Carotte et Brocolis
et timbale de fonds d'artichauts**

FROMAGE

Croustons de brie et Morbiflette à la chapelure de noisette et pistache et salade verte

DESSERT

**Soupe Tiède de Kirsch, Griottines,
Fruits Rouges et Glace Vanille**

Pain / Café Compris

Traiteur
www.ornans.com



BUFFET DES DESSERTS
SUPPLEMENT DE 5.00 €/ PERS.

SALADE DE FRUITS FRAIS ET BISCUIT DE SAVOIE

MOUSSE DE FRUITS FRAMBOISE

MOUSSE DE FRUITS ROUGES

OU MOUSSE FRUITS JAUNES

GATEAU CHOCOLAT MOELLEUX

FRAMBOISIER

COULIS DE FRUITS

•Traiteur Jacky PERNET • 21, rue Pierre Vernier • 25290 ORNANS •
tél. 03 81 62 20 32 fax. 03 81 62 17 34

Siret n° 33091060500014 • Code APE 522C • Code TVA : FR71330910605

Site Internet : <http://traiteur-pernet.com> E-mail : traiteurpernet@ornans.com

Page 20 sur 20

MENUS POUR LES PETITS DE 3 ANS A 12 ANS

6,50 €

Menu 1

Aspic œuf en gelée

½ tranche de jambon blanc

Escalope de dinde

Purée de pommes de terre

Menu 2

salade de carottes

½ tranche de jambon blanc

**Bifteck Haché et riz
ou
Spaghettis Bolognaise**

Dessert



SERVICES ANNEXES :

- apéritifs
- service serveur : **11.00 €/heure** (mis à disposition pour l'apéritif et/ou le repas)
par chèque emploi service
- mise en place de la table :
- possibilité de louer la vaisselle :
- possibilité de fournir les vins
- bougies : **0,40 €/ bougie** (coloris : bleu, blanc, bordeaux)
- Nettoyage de la salle : **forfait 180 €** (selon conditions)
- repas à thème :
- possibilité de trouver un orchestre ou DJ
- possibilité de trouver une salle

Services offerts :

- bougeoirs
- cloches en argent et gants blancs
- pas de droit de bouchon



REPAS DU DEUXIEME JOUR

BUFFET FROID : à 9.30 € (livré uniquement)

Crudités 5 sortes :

taboulé, niçoise, strasbourgeoise, céleri, carotte râpée fraîche)

POISSONS:

Terrine de taco et saumon ou autre poisson suivant l'arrivage

VIANDES FROIDES :

Porc, Bœuf, Dinde =(130 g)

OPTIONS :

Fromages : comté et brie + 1.20 €

Dessert : gâteau de ménage + 1.40 €

Nombre de personne :

Heure :

Lieu :

FOIRE AUX QUESTIONS

1 - Comment fait on pour les clefs de la salle ?

C'est très simple, il vous suffit de nous remettre les clefs 1h30 - 2h avant, ainsi nous aurons le temps de tout préparer.

2 - Où peut on faire un devis ?

Vous pouvez consulter notre site Internet sur lequel vous pourrez estimer le prix de vos repas selon vos goûts.

3 - Peut on faire un buffet d'entrée et de dessert ?

Théoriquement oui, mais cela oblige vos convives à se servir sur presque toute la durée du repas, et les parents et grands-parents préfèrent des repas assis.

4 - Est-ce que vous vous occupez du service ?

Oui, nous vous offrons un mariage « clés en mains », les serveuses sont recrutées par nos soins et peuvent être disponible pour l'apéritif et/ou le repas.

5 - Est-ce que vous vous occupez de la vaisselle ?

Nous avons notre propre vaisselle, qui est variée selon les mets, ou nous pouvons utiliser celle de la salle que vous louez.

6 - Est-ce que vous prenez un droit de bouchon ?

Non, et nous vous apportons des conseils pour le choix de vos vins en toute gratuité.



Confirmation de Commande
et PAIEMENT SOUPLE SANS SOUCI

de Monsieur :
& Mademoiselle :

pour un Menu Etabli à : pour environ personnes et sans service

- **Service 11 € l'heure à payer par chèques emploi service**
- **Frais de déplacement de 80 € environs**
- **Vaisselle du Traiteur 4.50 € ttc**
- **Linges de service 20 €**

Nous vous proposons un paiement souple en quatre acomptes,

- 20% à la commande
- 2 acomptes de 30% à J-60 et l'autre à J-30
- Le solde de 20% à réception de la facture définitive.

Date :	Date :	Date :	Date :
euros	euros	euros	euros
Emargement	Emargement	Emargement	Emargement

LE CLIENT

TRAITEUR PERNET



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Pour assurer votre complète satisfaction nous vous prions de bien noter les points suivants :

1. Toute commande doit être confirmée par écrit au moins 30 jours ouvrables avant la date de la réception. L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous a été adressé.
2. Nos factures sont réglables selon les modalités suivantes :
 - 20% à la commande
 - 2 acomptes de 30% à J-60 et l'autre à J-30
 - Le solde de 20% à réception de la facture définitive.
3. Tout retard sur la date de règlement fixée entraîne une majoration de 0.5% par période de 10 jours de retard, et ce sans mise en demeure préalable.
4. Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur . Une indemnité forfaitaire de déplacement sera facturée.
5. Toute augmentation ou diminution du nombre de convives doit nous être communiquée au plus tard 8 jours ouvrables avant la réception. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.
6. Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.
7. Si la vaisselle est fournie par nos soins, toute pièce manquante à l'issue de la réception vous sera facturée en supplément.
8. En cas de location de salle, le client doit prendre toutes dispositions pour l'assurance des lieux.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

9. Toute réclamation sur le déroulement de la réception doit nous parvenir au plus tard 24 heures après celle-ci.

10. En cas de transport lointain assuré par transporteurs extérieurs à nos services, il appartiendrait à notre client de sauvegarder lui-même ses droits vis-à-vis du transporteur, conformément à la loi spécifiant que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur (art.105 et suivants du Code du Commerce)

11. Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées sans réserve ni restriction. Tout litige sera soumis à l'arbitrage des Tribunaux de BESANCON, même en cas d'appel de garantie ou de pluralité de défenseurs.

Conformément à la loi du 11/03/1957 et du 03/07/1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du preneur de la salle.

La déclaration doit être effectuée auprès de la SACEM.

12. En cas d'inexécution de la prestation du fait de notre entreprise, il y aura Remboursement intégral des sommes perçues, et le versement d'une indemnité de 20% du montant du devis.

13. En cas d'annulation 8 jours ouvrables avant la date de la réception, il sera retenu le 1er acompte de 20% versé à la commande.

14. Notre entreprise est assurée contre tout risque responsabilité civile.
Le client doit de son côté, s'assurer pour tout risque de vol, perte ou détérioration.

LE CLIENT
LU ET APPROUVE
mention manuscrite :
« BON POUR ACCEPTATION »
Signature du client

TRAITEUR PERNET