



JULIEN *JC* CLIQUET

Art culinaire

CELEBRATION

JULIEN JC CLIQUET
Art culinaire

MARIAGE
C'EST VOTRE JOUR

Vous en avez rêvé de ce moment magique, et le voilà qui se concrétise.
Le plus beau jour de votre vie est pour bientôt. Vous le voulez unique, à votre image
et en accord avec vos valeurs. En un mot: parfait !

Pour nous, l'aboutissement gourmand de ce jour merveilleux
est un travail quotidien. C'est pourquoi nous avons préparé cette brochure,
qui vous permettra de mieux nous connaître et d'apprécier nos prestations.

Les formules proposées et les prix indiqués sont une première approche.
Que vous décidiez vous-même du moindre détail ou que vous nous laissiez
tout prendre en main, nous serons à votre écoute afin de satisfaire
vos désirs.

Si nos propositions vous séduisent, n'hésitez pas à nous contacter
pour avancer ensemble vers ce beau jour, en toute transparence.
Nous vous présentons d'ores et déjà nos meilleurs voeux de bonheur.

Nina et Julien Cliquet
et toute l'équipe du traiteur Julien Cliquet

JULIEN *JC* CLIQUET
Art culinaire

LES APÉRITIFS



PROPOSITION 1

LA DÉCOUVERTE



Le partage

Légumes croquants de saison
Houmous de patates douces, zaatar et grenade
Fromage frais à la ciboulette
Ail confit, citron vert et tomates concassées

4,50€ par personne (TTC)

Les mini-tartelettes craquantes servies sur un lit végétal torréfié

Pétales de saint-jacques de Dieppe, polenta de livèche ultra-légère
Veau au basilic thaï, gelée d'agrumes, pickles de radis de saison
Cube de dorade mariné aux saveurs catalanes, chantilly noire

6,20€ par personne (TTC)

Les mini-assiettes Colors

Tranche de paleron de boeuf mûré "Paris est à l'honneur"
Carpaccio de fenouil-bulbe légèrement fumé, râpé de daïkon,
marinade aux saveurs japonaises *Veggy*
Fine tranche de veau mi-cuit laquée au sésame, hoisin maison

6,60€ par personne (TTC)

Les fléchettes

Crevette bleue, tempura marseillais et rouille
Croquette de volaille du terroir luxembourgeois au Pinot noir Mathis Bastian
Aubergine blanche confite aux épices Bahadourian, halloumi en émulsion *Veggy*

6,50€ par personne (TTC)

PROPOSITION 2

LA DIFFÉRENCE



Le partage

L'arbre du designer Smarin : tapas à partager

6,30€ par personne (TTC)

Les blinis de châtaignes

Saumon fumé, crème de persil et oignon jaune en pickles

Thon rouge en tataki, avocat, pêche du Roussillon,

Spirale de Tchatchouka de poivrons *Veggy*

7,20€ par personne (TTC)

Les carrés de gaufres

Crèmeux de Stilton, abricot confit au Loupiac

Houmous de lentilles corail, argan et raisin de Smyrne *Veggy*

Bar "petite pêche", crème de gambas et céleri vert

8,10€ par personne (TTC)

Les crolesquis

Crolesquis de comté et abricot confit *Veggy*

Crolesquis de tourteau et crème de curry-coco

Crolesquis de radis rouges et raifort fumé *Veggy*

9,40€ par personne (TTC)

Hot Fingers

Nem de riz de légumes et laitue

Feuilleté à la crème de pommes de terre Nicolas, caviar Avruga

Dim Sum de crevette, sauce aux haricots noirs et ponzu

7,30€ par personne (TTC)

CHAMPAGNE !

PARCE QU'AUUCUNE
GRANDE HISTOIRE
N'A COMMENCÉ
AUTOUR D'UN
BOL DE SALADE.



PROPOSITION 3

LES APÉRITIF-ATELIERS



Cap au Sud-Ouest

Foie gras juste tiède (préparé devant vos invités), brioche au sarrasin bien dorée, cuisson vapeur d'abricot, mâche croquante et noisettes caramélisées au porto

9,50€ par personne (TTC)

Le bar à gaspacho

Aux véritables poivrons "Rosso", tomates du sud et pointe de fraise

Aux légumes verts et menthe glaciale

Au melon et pastèque vanillée

6,50€ par personne (TTC)

Le bar à bruschetta

Véritables bruschetta à l'italienne créées devant vos invités:

· Caponnata siciliana

· L'effeuillé de boeuf, tomate goûteuse et parmesan

· Notre vitello tonnato

7,50€ par personne (TTC)



Les tartares

Viandes et poissons crus sur glace:

- Tartare de bœuf du côté de Saint-Lazare
- Saumon Red Label aux senteurs nippones
- Légumes du soleil et houmous divers

12,50€ par personne (TTC)

L'atelier street food spring rolls

un peu de fraîcheur, avec la création de rouleaux de printemps devant vos invités:

- Feuille de Nori, avocat, radis daikon, mangue, pickles de carottes jaunes
- Scampi frit, laitue, gingembre, lait de coco et curry
- Canard laqué, orange, coriandre, poireaux cru et cuit

8,50€ par personne (TTC)

Les rolls et makis made in Japan

Rouleaux de maki à la coupe:

Saumon-avocat, mangue-concombre, thon-wasabi et garnitures variées

14,50€ par personne (TTC)

Le Liban

sans gluten, sans lactose

De succulents mezze végétaux, servis avec différents boulghours aux herbes et sauces libanaises (zaatar, houmous, avocat,...)

7,20€ par personne (TTC)

JULIEN *JC* CLIQUET
Art culinaire

LA TABLE



MENU 1

UN MARIAGE UNIQUE



Pour commencer : le saumon

Pavé de saumon Label rouge confit lentement,
condiments green & black, crackers de tapioca soufflé,
houmous de courge et citron de Menton

Pour suivre : la volaille

Filet de volaille "pattes noires" d'Alsace, grillé au bois de hêtre,
Tarte fines de légumes en tourbillon et coulis provençal
Mousseline onctueuse grenailles à l'ail doux.

Pour terminer en douceur : le buffet de desserts

55€ par personne (TTC)

MENU 2

L'ÉVASION



Pour commencer : la dorade

Filet de dorade royale rôti,
bouillon perlé d'étrilles à verser, huile de courges,
petit farcis de chou Kimchi,

Pour suivre : le veau

Pièce de veau rôtie aux herbes aromatiques,
sphère de polenta "Lardo guanciaie", coulis de tomate et sauge,
mousse d'artichaut façon barigoule et pois frais

Pour terminer en douceur : le buffet de desserts

57,50€ par personne (TTC)

MENU 3

LE SUDISTE



Pour commencer : le rouget

Rouget des côtes de Noirmoutier, jus corsé de tête et Montepulciano, fenouil et carotte confits au jus de clémentines de Corse, espuma de pomme et fruit de la passion

Pour suivre : le boeuf

Filet de boeuf certifié 'Dry Aged', croustillant de riz, farce de cèpe et foie gras confit au porto rouge "hors d'âge", risotto de rattes de Noirmoutier

Pour terminer en douceur : le buffet de desserts

60€ par personne (TTC)



L'AMOUR ÇA SE CUISINE
TOUS LES JOURS.

JULIEN *JC* CLIQUET
Art culinaire

C'EST PARTY !



AFTER SNACKS



Atelier Pasta Fresca

- Paccheri rigati, asperges vertes et pancetta
- Carbonara à la luxembourgeoise (à la crème)

8,5€ par personne (TTC)

L'atelier Burger

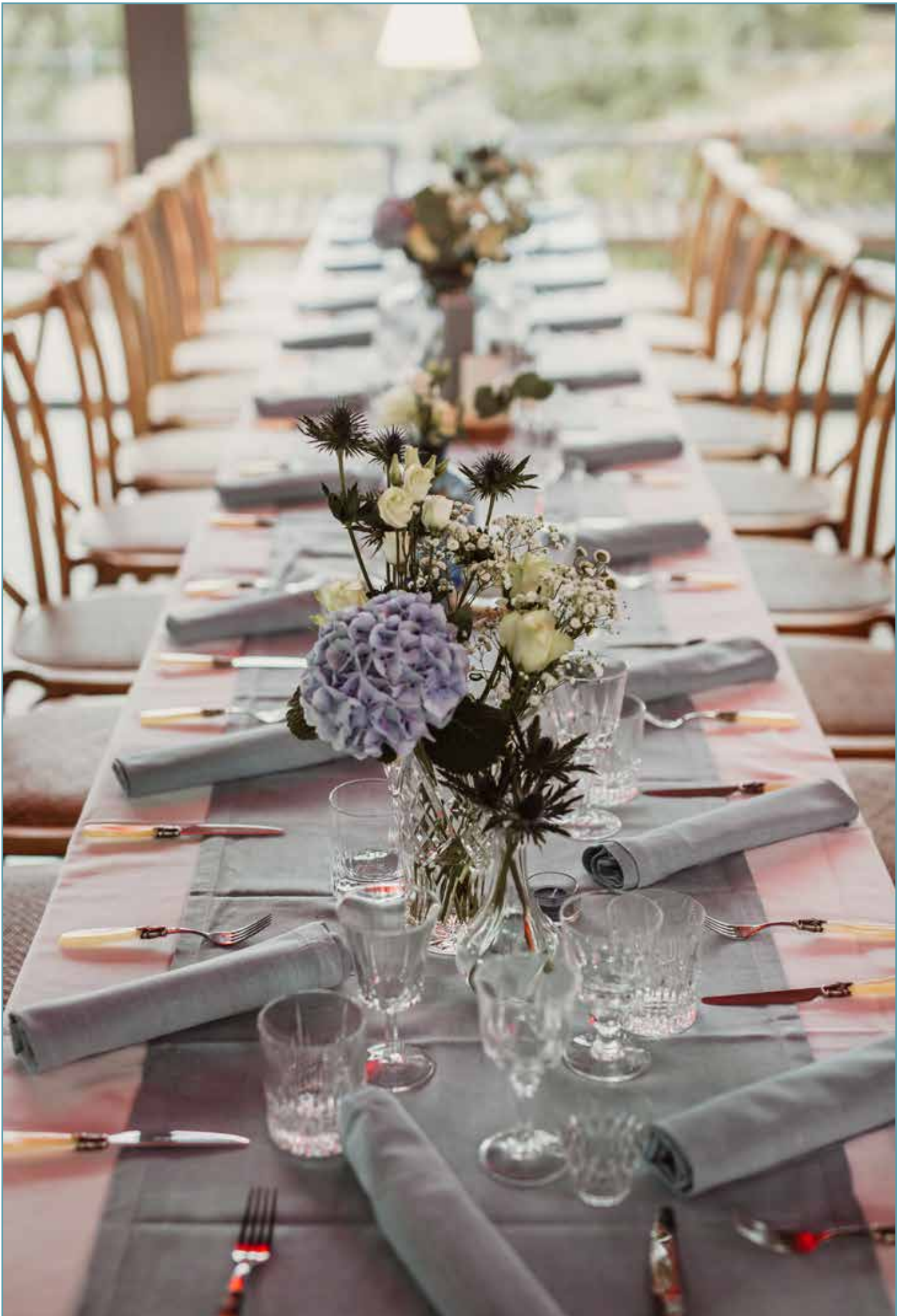
- Véritable cheeseburger et frites de patates douces

9,8€ par personne (TTC)

L'atelier Croque-monsieurs

- Croque comté & jambon du pays
- Croque tomate, chèvre et miel *Veggy*

6,50€ par personne (TTC)



JULIEN *JC* CLIQUET
Art culinaire

LES DESSERTS



GOURMANDISES



Un buffet de desserts de folie!

- Mont-blanc meringué
- Mousse au chocolat belge craquante
- Tiramisu aux spéculoos
- Pavlova aux fruits rouges
- Tropézienne

L'atelier fraises

Fraises flambées au poivre vert de Madagascar,
espuma de chocolat rose servi tiède, fraises en tartare et basilic citronné

6,5€ par personne (TTC)

Le bar a gelato

- Pistache de Bronte
- Framboise-basilic
- Citron-limoncello

5€ par personne (TTC)

Le bar à bonbons

Assortiment de bonbons d'antan ou d'aujourd'hui,
présentés en vases de hauteurs différentes
avec pelles à bonbons et petits sacs en papier à disposition pour se servir

4,5€ par personne (TTC)

La fontaine à chocolat

Pour faire trempette dans le chocolat fondu:
brochettes de fruits, chouquettes, cannelés et guimauves maison

7,5€ par personne (TTC)

WEDDING CAKE



Le traditionnel

Composé suivant la couleur et le parfum désiré,
couvert ou non de pâte à sucre, garni de biscuit, de crème au beurre parfumée selon vos envies
ou de crème mousseline et de fruits frais de saison

À la française

Composé suivant la couleur et le parfum désiré,
garni de mousse, biscuits, crémeux, fruits ou chocolat,
avec un glaçage effet miroir ou velour suivant vos envies

Croquembouche

Composé de 3 choux par personne et de nougatine,
garni de crème mousseline ou de crème pâtissière, parfumé selon vos envies

9,5€ par personne (TTC)

JULIEN *JC* CLIQUET
Art culinaire

POUR VOUS SERVIR



LE MATÉRIEL



Le personnel

Notre proposition comprend le personnel de cuisine et de salle.

Ce service est estimé à environ 30€/personne.

Une offre définitive sera calculée plus exactement en fonction des besoins,
quand ceux-ci seront précisés.

Le matériel

Verres, assiettes et couverts classiques

7,5€ à l'unité (TTC)



JULIEN *JC* CLIQUET
Art culinaire

22, rue de l'industrie • L-8399 Windhof

nina@julientraiteur.com
+352 621 211 212

julien@julientraiteur.com
+352 621 257 881

www.juliencliquet.com