



Joubin
Traiteur

LA CARTE



MENUS DE FETES

MENU DE FETES



POUR VOTRE APÉRITIF :

* Plateau de canapés Vendôme 20 canapés luxe.....51,00 €

- Homard à l'essence de truffe
- Brochette de langoustine au sésame
- Croustillant de foie gras à la fleur de sel
- Piercing de rouget, figue et mascarpone

* Plateau Wagram 24 pièces assorties.....40,80 €

- Crostini provençal : tapenade de poivron et artichaut confits
- Canapé œuf de caille, St Moret au pesto et fleur de thym
- Pince à linge de carotte aux deux saumons
- Crostini d'endive au mascarpone, cœur de pain d'épices wasabi, feuille de menthe
- Epingle de jambon et figue infusée à la menthe
- Epingle de tomate confite et mozzarella

* Les verrines et cuillères cocktail

Minimum de commande 6 pièces à la sorte

- Avocat au crabe, crevette, sauce paprika.....4,50 €
- Chutney de figue, mousse de pois gourmands, foie gras.....4,50 €
- Mini gaspacho de homard au cumin.....7,10 €
- Nouilles sautées façon Thaï, bouquet français, feuille de bananier et sa pince de bambou.....4,50 €
- Epingle de bille de patate douce, infusion de canelle et menthe.....2,80 €
- Cuillère de bouquet français en habit d'herbes chutney de mangue3,00 €
- Cuillère de fesselle au miel et saumon fumé roulé à l'aneth, celeri branche.....3,00 €



LES AMUSES BOUCHE

A associer à votre menu (4 pièces à la sorte)

- Duo de patate douce et gambas.....5,10 €
- Mini cassolette de foie gras et Sauternes.....4,85 €
- Mini verrine crème de foie gras aux châtaignes5,60 €
- Cappucino d'asperge et crabe à la badiane4,50 €
- Julienne de petits légumes à la coriandre et Saint jacques à l'huile de pistache (plexiglas).....4,50 €



✳ **MENU ETOILE DES NEIGES à 31,40 € T.T.C.**

Parfait de Saint Jacques aux morilles
Sauce fines herbes

Suprême de pintadeau aux pommes caramélisées
Sauce Champagne

Le Merveille (bûche)
Biscuit fondant chocolat
Crème brûlée vanille mousse chocolat lait/caramel
Ganache fruits rouges

✳ **MENU BOREAL à 40,00 € T.T.C**

Médaille de foie gras d'oie au porto

Noisette d'agneau en croûte d'herbes
Tatin de pomme de terre aux truffes, crème à l'ail

Velour de mûre (bûche)
Crème onctueuse au chocolat, coulis de mûre,
Mœlleux au chocolat

✳ **MENU LUTIN à 44,20 € T.T.C.**

Foie gras de canard
Cœur de pain d'épices mariné au Champagne
Laser de pain d'épices grillé au Champagne et baies roses

Ou

Médaille de 60g de foie gras truffé, gelée au Porto

Noisette de chevreuil Grand Veneur
Mousseline de Marrons, pommes aux airelles

Bûche poire, coulis de framboise

✳ **MENU CLOCHETTE à 35,40 € T.T.C.**

Terrine de faisan foie gras
Mesclun vinaigrette à l'huile de noix

Volcan de sole aux langoustines
Et son effilochée d'endives à l'orange

Le Merveille (Bûche)
Biscuit fondant chocolat
Crème brûlée vanille mousse chocolat lait/caramel
Ganache fruits rouges

✳ **MENU FLOCON à 42,30 € T.T.C.**

Tarte fine de St Jacques gratinée
au Parmesan sauce Noilly (chaud)

Dinde de Bresse truffée farce aux marrons, mousseline
de céleri et de châtaignes.

Bûche glacée
Fraises des bois champagne

✳ **MENU SAINT PETERSBOURG à 41,80 € T.T.C.**

Cassolette de homard à l'huile vierge et tagliatelles
de légumes

Caille désossée aux cèpes, raisins confits
Et sa Polenta aux petits légumes, jus de truffe

Ou

Filet de Bœuf en brioche, sauce périgourdine, pommes
paille et mousseline de carottes (supplément de 4,00 €)

Bûche glacée sorbet exotique, nougat

✳ **MENU GIVRE à 39,90 € T.T.C.**

Tartare de crabe et sa chips d'ananas
Sauce vierge

Tournedos de canard aux pommes acidulées
Et ses giroles, sauce au cidre

Caprice des îles (bûche)
Mousse passion chocolat

COMPOSEZ VOTRE MENU :

Prix T.T.C. par personne

✳ **ENTREES FROIDES**

Demi homard à la parisienne..... Selon cours

Cassolette de homard, crème légère aux morilles..... 21,00 €
Et truffes sur fondue de jeunes légumes

Dôme de volaille de Bresse et foie gras..... 9,50 €

Dôme de Saint Jacques, 13,00 €
Aux petits légumes confits, jus de citron vert et zest

Aspic de foie gras au Sauternes en verre tube..... 7,50 €

Cassolette de homard à l'huile vierge 14,70 €
Et gingembre, tagliatelles de légumes et orange

Petits légumes au basilic et tapenade d'olive..... 7,50 €
A la coriandre (en verre)

Tartare de crabe et sa chips d'ananas, 10,50 €
Sauce vierge

✳ **LES FOIE GRAS (le Kg)**

Foie gras de canard aux raisins 158,00 €
Macérés au Sauternes (50 gr la Tr : 7,90 €)

Foie gras frais de canard nature 147,00 €
(50 gr la Tr : 7,35 €)

Foie gras d'oie truffé (50 gr la Tr : 13,60 €) 252,00 €

Foie gras d'oie au Porto 215,00 €
(50 gr la Tr : 10,75 €)

Foie gras de canard pommes Champagne 210,00 €
(50 gr la Tr : 10,50 €)

Foie gras de canard pain d'épices, 210,00 €
Champagne (50 gr la Tr : 10,50 €)

✳ **LES ENTREES CHAUDES**

Tarte fine de St-Jacques gratinée au 16,20 €
Parmesan

Croustillant de homard à l'américaine 24,20 €

Croustillant de noix de St-Jacques, 13,65 €
Sauce Noilly

Coquille façon lutté de St Jacques 13,10 €
Aux petits légumes

Gratin de homard aux petits légumes 15,30 €

Homard flambé à l'américaine, 29,00 €
Riz pilaf

Boudin blanc truffé (35,00 € le kg) environ 4,50 €/pièce

Soufflé de bar sauce champagne au safran 12,00 €

Kouloubiac de saumon, 11,55 €
Sauce Curnonsky

Duo de sole et saumon, sauce morilles 15,75 €
Riz pilaf

Croustillant de crabe, sauce Joinville 6,90 €

* VOLAILLES

- Pintadeau à la périgourdine, sauce au jus de truffe,20,50 €
Mousseline de châtaignes et pomme aux airelles
- Dinde de Bresse truffée, farce aux marrons,23,60 €
Mousseline de céleri et de châtaignes
- Caille désossée aux cèpes, raisins confits et sa19,80 €
Polenta aux petits légumes jus de truffes
- Poularde de Bresse aux morilles.....19,30 €
Riz pilaf basmati
- Fricassé de chapon, mousseline de châtaignes25,10 €
Pommes paille sauce au jus de truffe
- Tournedos de canard aux pommes acidulées16,50 €
Et ses girolles sauce aux cidres

* POISSONS

- Dos de bar sauce Champagne.....23,50 €
sur fondue de légumes
Riz basmati et mini gratin de courgette
- Escalope de saumon frais aux morilles.....17,35 €
Sur fondue de légumes, flan de courgettes
- Volcan de sole aux langoustines.....22,05 €
Et son effiloché d'endives à l'orange

* VIANDES

- Carré de veau aux morilles.....25,40 €
Poire au vin garniture St Sylvestre
(noix, céleri, agrume, pruneaux)
- Filet de boeuf en brioche, sauce périgueux.....25,40 €
Pommes paille et mousseline
de châtaignes - *Minimum 6 personnes.*
- Filet d'agneau en brioche, sauce foie gras.....21,00 €
Epinards à la crème - *Minimum 6 personnes.*
- Noisette d'agneau en croûte d'herbe21,70 €
Tatin de pomme de terre aux truffes crème d'ail
- Suprême de pintade en chemise.....15,30 €
Et ses légumes oubliés

* GIBIER

- Noisettes de chevreuil, sauce Grand Veneur26,25 €
Mousseline de marrons et pommes aux airelles
- Sauté de faisan aux cèpes15,80 €
Sauce Saint Hubert



LES BUCHES

LES CLASSIQUESenviron 7,60 € par personne selon poids

Chocolat
Praliné noisette
Café
Marrons avec marrons glacés

LES SPÉCIALITÉS 7,60 € par personne

Feuilles d'Automne :

Mousse chocolat Grand Marnier.

Poire, coulis de framboise

Velours de mûres :

Crème onctueuse au chocolat, coulis de mûres,
moelleux chocolat.

Melba :

Biscuit moelleux aux amandes,
crémeux champagne, coulis de pêche,
mousse pêche de vigne.

Fruit rouge :

Biscuit aux amandes, compotée de fruits rouges,
mousse fruits rouges.

Le Merveille :

Biscuit fondant au chocolat, crème brûlée vanille,
mousse chocolat lait/caramel, ganache fruit rouge.

Confetti :

Champagne, mousse Champagne, mangue, fraise des
bois, ananas braisé.

Caprice des Îles :

Mousse passion chocolat

Constellation :

Crème citron, sabayon chocolat,
semi confit d'agrumes.

Les Petits fours frais55,00 € le kg

Les macarons58,00 € le kg

Orange, lavande, rose, passion, pain
d'épices, caramel au beurre salé, café,
vanille, framboise, pistache, chocolat, citron

LES BUCHES GLACÉES

	1/2 litre	le litre
Marron avec marrons glacés.....	25,50 €	51,00 €
Fraise des bois Champagne.....	25,50 €	51,00 €
Parfait vanille sorbet framboise	21,50 €	43,00 €
Sorbet exotique intérieur nougat.....	21,50 €	43,00 €
Vanille pistache griottines	21,50 €	43,00 €



LES GATEAUX PLANETES

8,80 € / par personne à partir du 31 décembre

- La terre :** Poire, coulis de framboise
La lune : Passion chocolat
Saturne : Mousse orange sanguine, chocolat blanc



LES ENTREMETS

Environ 8,00 € / par personne selon poids

- Prince noir :** crème brûlée, griottines, mousse chocolat, éclats d'or
Rêverie : biscuit pistache noisette, crémeux aux poires, mousse caramel et chocolat
Confetti : Champagne, mousse Champagne, mangue, fraise des bois, ananas braisé
Caracas : Mousse chocolat noir et lait du Ghana, crème anglaise
Turin : Mousse vanille, mousse marron, marrons confits
Royal : Mousse chocolat amer, praliné pure amandes, feuilletine, pâte à macaron, glaçage chocolat
Régence : Mousse chocolat amer, compotée exotique mangue/passion, pâte à macaron, glaçage chocolat



LES PETITS VERRES

Mousse verveine, mousse exotique, litchee, macaron.....	4,85 €
Mangue, ananas au lait de coco	4,85 €
Mousse chocolat, griottes, chantilly, macaron chocolat	4,85 €
Mousse pamplemousse rose, chocolat blanc, filaments d'agrumes.....	4,85 €



BUFFET DU NOUVEL AN

Base de 12 personnes

39,90€

21,5 pièces par personne

- 36 Canapés de saison assortis :

Viande des grisons, Saint Moret au curry
Tarama et citron vert (sur pain ficelle)
Avocat guacamole, batonnet d'emmental, tapenade de poivron
Saumon fumé, fond d'artichaut, bille de groseille
Œuf de caille, Saint Moret au pesto, fleur de thym
Figue, chèvre et paprika

- 36 Crostinis assortis sur pain toasté :

Provençal : tapenade de poivron confit et artichaut
Endive au mascarpone, cœur de pain d'épices wasabi, feuille de menthe
Bleu et jambon de pays

- 30 Epingles :

Bille de patate douce, infusion de cannelle et menthe (en cuillère)
Saumon fumé à l'aneth, bille de pomme
Jambon de pays et figue infusée à la menthe
Enrubanné de courgette, bille de mozzarella au pistou
Piercing de rouget, figue et mascarpone

- 12 Pinces à linge de carotte aux deux saumons

- 12 Carrés argent de pétale de radis, bouquet français, fromage frais au curry

- 12 Cuillères :

Mendiant de magret de canard fumé, confiture de figue, pignon de pin
Bouquet français en habit d'herbes, chutney de mangue

- 12 Verrines :

Nouilles sautées façon Thaï, crevette rose, feuille de bananier et sa pince de bambou
Chutney de figue, mousse de pois gourmands, foie gras

PIÈCES CHAUDES :

- 12 Darphin de gambas sauce aigre douce

- 12 Samossa de légumes au curry, sauce piquante

- 36 fours feuilletés assortis

LE SUCRÉ :

- 24 Eclairs, choux et tartelettes assortis

- 12 Macarons assortis

- 12 verrines :

Mousse pamplemousse rose, chocolat blanc, filaments d'agrumes
Mousse chocolat, griottes, chantilly, macaron chocolat



TARIF DE LIVRAISON

	JUSQU'À 18H	APRÈS 18H
Vincennes, Fontenay, Montreuil, St Mandé, Nogent, Joinville :.....	20,00 €	30,00 €
Paris 11 ^{ème} , 12 ^{ème} , 19 ^{ème} , 20 ^{ème} :.....	21,00 €	32,00 €
Paris 3 ^{ème} , 5 ^{ème} , 6 ^{ème} :.....	28,00 €	42,00 €
Paris 7 ^{ème} , 8 ^{ème} , 9 ^{ème} , 15 ^{ème} , 16 ^{ème} , 17 ^{ème} :.....	35,00 €	53,00 €

Jours fériés et dimanches, appliquez les tarifs "après 18 h".

SERVICE COMMERCIAL JOUBIN BOUTIQUE : 42 rue du Midi 94300 Vincennes

Tél. : 01.43.28.00.36 fax 01.43.28.14.51 www.joubin.fr

Ouvert 7 jours sur 7 de 9h à 20h00. RER Vincennes, Métro Château de Vincennes.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Toute commande implique l'acceptation totale de nos conditions générales de vente. Les prix de ventes cités sont T.T.C. Toute commande est à passer 72 Heures au minimum avant le jour de la livraison et ne sera enregistrée ferme qu'à partir du versement d'un acompte de 50 % Le solde est à régler obligatoirement à la livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ni échangée.