

Nos amuses bouches froids à emporter

Le plateau d'amuses bouches froids « Réception »

Le plateau de 42 pièces

- 6 Pizzas
- 6 Quiches
- 6 Toasts au jambon de pays
- 6 Tortillas
- 6 Toasts au chorizo
- 6 Toasts crevette mayonnaise
- 6 Toasts thon mayonnaise-pêche

37€
TTC

Le plateau d'amuses bouches froids « Sélection »

Le plateau de 42 pièces

- 6 Toasts crevette mayonnaise
- 6 Toasts œuf anchois
- 6 Toasts à la crème de Roquefort
- 6 Toasts magret fumé tapenade d'olive
- 6 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 6 Toasts asperge mayonnaise sauce tomate
- 6 Clubs sandwichs au pain suédois

39€
TTC

Le plateau d'amuses bouches froids « Élégance »

Le plateau de 42 pièces

- 6 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 6 Clubs sandwichs au pain suédois
- 6 Tortillas
- 6 Wraps crémeux au poulet et épices
- 6 Blinis au saumon fumé
- 6 Toasts magret fumé tapenade aux olives
- 6 Moelleux au poivron et poisson

43€
TTC

Le 1/2 plateau d'amuses bouches froids « Noël »

Le plateau de 24 pièces

- 3 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 4 Clubs sandwichs au pain suédois
- 3 Tortillas
- 5 Wraps crémeux au poulet et épices
- 3 Blinis au saumon fumé
- 3 Toasts magret fumé tapenade aux olives
- 3 Moelleux au poivron et poisson

29€
TTC

Nos verrines froides à emporter

Le plateau de verrines froides « Réception »

Le plateau de 42 pièces

- 12 Salades aux écrevisses
- 12 Mousses de betterave chips de jambon
- 6 Mix carottes courgettes sauce tartare
- 6 Guacamoles et concassées de tomate basilic
- 6 Emincés de saumon fumé sauce tartare

54€
TTC

Le 1/2 plateau de verrines froides « Noël »

Le plateau de 24 pièces

- 6 Salades aux écrevisses
- 6 Mousses de betterave chips de jambon
- 3 Mix carottes courgettes sauce tartare
- 3 Guacamoles et concassées de tomate basilic
- 6 Emincés de saumon fumé sauce tartare

34€
TTC

Nos amuses bouches à réchauffer à emporter

Le plateau d'amuses bouches chauds « Réception »

Le plateau de 48 pièces

- 12 Mini burgers
- 6 Mini croque-monsieur
- 6 Roulés feuilletés tapenade aux olives et chorizo
- 6 Roulés à la saucisse
- 6 Feuilletés boudin aux pommes
- 6 Feuilletés Xistora
- 6 Toasts lard / chèvre

49€
TTC

Le plateau d'amuses bouches chauds « Sélection »

Le plateau de 48 pièces

- 12 Mini burgers
- 6 Mini croque-monsieur
- 6 Roulés à la saucisse
- 6 Feuilletés boudin aux pommes
- 6 Toasts lard / chèvre
- 6 Feuilletés aux moules
- 6 Croustillants à la morue

52€
TTC

Le ½ plateau d'amuses bouches chauds « Noël »

Le plateau de 24 pièces

- 6 Mini burgers
- 3 Mini croque-monsieur
- 3 Roulés feuilletés tapenade aux olives et chorizo
- 3 Roulés à la saucisse
- 3 Feuilletés boudin aux pommes
- 3 Feuilletés Xistora
- 3 Toasts lard / chèvre

32€
TTC

Nos plateaux de charcuteries à emporter

Le plateau de Mixte « Apéro'Festif »

Plateau pour 10 personnes

- **Fromage de brebis « Ossau Iraty »** 1 tranche
- **Jambon Serrano** 1 tranches
- **Saucisson artisanal** 3 tranches

Condiments : Guindillas, Cornichons, Olives, Beurre

29€
TTC

Le plateau de charcuteries « Noël »

Prix par personne

- **Jambon Serrano** 1 tranche
- **Andouille béarnaise** 2 tranches
- **Saucisson artisanal** 2 tranches
- **Chorizo ibérique** 2 tranches

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

4,95€
TTC

Nos plats à emporter

Les Entrées

Prix par personne

- Parmentier de canard confit **8,50€ TTC**
- Ris de veau aux cèpes **18,50€ TTC**
- Cassolette de Saint Jacques sur lit de poireaux **11,90€ TTC**
- Saumon en Bellevue - Aioli **13,90€ TTC**

Les Plats

Prix par personne

- Saumon sauce Champagne **14,50€ TTC**
- Filet de merlu en tapenade de chorizo **13,90€ TTC**
- Filet de merlu aux écrevisses **14,90€ TTC**
- Suprême de pintade forestière **15,50€ TTC**
- Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne **12,90€ TTC**
- Médaillon de veau sauce Morilles **16,50€ TTC**
- Souris d'agneau braisée façon « Chez Julien » **18,50€ TTC**
- Filet de bœuf en rôti sauce madère aux cèpes **18,50€ TTC**

Accompagnement au choix

Prix par personne

- Riz andalou (seul : 3€ TTC) **2,50€ TTC**
- Gratin dauphinois (seul : 3€ TTC) **2,50€ TTC**
- Poêlée de légumes (seul : 3€ TTC) **2,50€ TTC**
- Pommes de terre grenaille à l'ail (seul : 3€ TTC) **2,50€ TTC**

Nos plateaux de fromages à emporter

Le plateau de fromage « Terroir »

Prix par personne

- **Fromage de brebis « Ossau Iraty »**

1 tranche et demi minimum

Confiture de cerise noire

3,20€
TTC

Le plateau de fromages « Crèmerie d'OSSAU »

Prix par personne

- **Fromage de brebis « Ossau Iraty »**
- **Fromage de chèvre**
- **Camembert**
- **Comté**
- **Fourme d'Ambert**

1 tranche de chaque minimum

Confiture de cerise noire

4,95€
TTC

Nos mignardises et bûches à emporter

Le plateau de mignardises « Gourmand »

Le plateau de 45 pièces

- 6 Entremets au chocolat
- 5 Russes
- 5 Tropéziennes
- 6 Tartelettes au citron
- 5 Paris Brest
- 6 Canelés
- 6 Eclairs au chocolat
- 6 Rocher coco

54€
TTC

Le ½ plateau de mignardises « Noël »

Le plateau de 24 pièces

- 3 Entremets au chocolat
- 3 Russes
- 3 Tropéziennes
- 3 Tartelettes au citron
- 3 Paris Brest
- 3 Canelés
- 3 Eclairs au chocolat
- 3 Rocher coco

32€
TTC

Les bûches

6 parts

- **Bûche « Duo chocolat »**
 - biscuits, roulés, mousse, chocolat, au lait, mousse, chocolat, noir, glaçage, chocolat
- **Bûche « L'exotique »**
 - dacquoise, coco, crémeux, passion, mousse, chocolat blanc

26€
TTC





Bar - Restaurant - Traiteur

*Chez
Julien*

Commandes à passer avant le jeudi 18 décembre 2025

Pour un retrait le mercredi 24 décembre 2025 entre 8h et 15h

Téléphone : 05 59 04 82 08

E-mail : chezjulien.restaurant@orange.fr

Site internet : www.chezjulien-restaurant.fr