

PLATEAU DE SAUMON LABEL ROUGE : 129€

Un filet entier = environ 1.6 kg, pour 10 personnes au moins

- *Saumon Bellevue
- *Saumon fumé maison
- *Saumon gravlax maison



PLATEAU DE VIANDE FROIDE TRANCHEE

Un plateau pour 10 personnes, au moins 150gr. par personne

*Plateau de rosbief servi avec trois sauces & salade de pommes de terre: 89€

*Plateau de rôti de porc servi avec ses trois sauces & salade de pommes de terre: 69€



PLAQUE DE PISSALADIÈRE OU PIZZA

30 pièces / 30€

PLAQUE DE FOCCACIA

30 pièces / 24€

MINI PÂTÉ EN CROÛTE COCHON & PISTACHE

10 pièces / 20€

PANIER DE GOUGERES AU FROMAGE

1.20€ / la pièce

TERRINE GRAND-MÈRE 21.30€ / KG

PERSILLÉ DE BOURGOGNE 21.90€ / KG

PANIER DE CRUDITÉS À L'ANCHOYADE
& TAPENADE (6 PERS. 25€)

BOUTEILLE DE GASPACHO

OU SOUPE GLACEE DE PETIT POIS A LA MENTHE

Selon la saison 7.90€ / 0.5L

PLATEAU DE CHARCUTERIE ARTISANALE :

A partir de 6 personnes / 7.9€ par personne

+3€ consigne / plateau ou sur du jetable



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS :

A partir de 7 personnes pour 6.5€ par personne

+3€ consigne / plateau

PETITS FOURS : 30 PIÈCES : 24.9€

*Mini quiche lorraine

*Mini quiche saumon & poireaux

*Mini pizza

*Tartelette thon / tomate

*Saucisses feuilletées pavot

*Bouchée au chorizo

*Feuilleté tapenade parme

Cake au saumon

SAUCISSON BRIOCHÉ

(Selon la saison) 15.90€ / pièce



SALAD BAR :

Minimum 12 personnes par salade

***Salade de pâtes à l'italienne 2€/personne**

.....

***Salade Piémontaise 3€/personne**

.....

***Déclinaison de tomates colorées & mozzarella di Bufala
3€/personne**

.....

***Salade Niçoise 4€/personne**



.....

***Salade Grecque à la fête DOP 3€/personne**

.....

***Salade César au poulet jaune Français 3.5€/personne**

.....

***Légumes grillés maison façon Antipasti 3€/personne**

.....

***Taboulé Libanais 4€/personne**

.....

***Salade de pois chiches au cumin & yaourt Grec
3€/personne**

.....

***Salade Mauricienne: Mangue / avocat / concombre /
grenade 5€ / personne**

**Nous attirons votre attention sur le fait que nos prix
peuvent évoluer selon le marché & la saisonnalité.**

PLATS CONVIVIAUX:

Minimum 6 pers. / à commander minimum 72 heures à l'avance

***Daube à la Provençale avec gratin dauphinois ou timbale de polenta
14€ / pers.**

***Paëlla 12.90€ / pers.**

***Couscous royal 13.90€ / pers.**

***Tajine de poulet 12.90€ / pers.**

***Curry de légumes (végétarien) 10.50 € / pers.**

***Blanquette de veau (selon la saison) & riz pilaf 14€ / pers.**

DESSERT

***Grand Tiramisu à partir de 6 pers. / 4.5€ / pers.**

***Flan à la vanille bourbon ou brownie entière 23.50€**

***Belle salade de fruits de saison à partir de 6 pers. / 4.50€**

***Crème caramel 4/6 pers. 15.90€**



Toute l'équipe est à l'écoute si vous avez un souhait particulier.

FORFAIT LIVRAISON

***Livraison offerte à partir de 500€ dans un périmètre de 10 km autour de Roquefort-Les-Pins.**

Sinon nos livraisons sont facturées :

***49€ TTC dans un périmètre de 10 km autour de Roquefort-Les-Pins,**

***à partir de 79€ TTC au-delà 10 km autour de Roquefort-Les-Pins, (sur devis selon votre ville de livraison).**

MAISON JULOU

La place du village

06330 ROQUEFORT-LES-PINS

www.maisonjulou.fr

contact@maisonjulou.fr

06.34.10.26.51

Suivez nous sur INSTAGRAM & FACEBOOK

TOUS NOS PRODUITS

SONT FAITS MAISON.

POUR UNE MEILLEURE ORGANISATION DE NOS ÉQUIPES, NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN VOULOIR COMMANDER MINIMUM 72 HEURES À L'AVANCE.