

Anniversaires  
Mariages  
Brunchs  
Séminaires  
Baptêmes



Cochon de lait à la broche, gambas snackées, arbre à fondue savoyarde, stands culinaires, bar à cocktails, tireuse à bière artisanale, la seule limite est votre imagination !



quelques m2  
pour notre food truck  
une prise de courant,  
et que la fête commence !

- Des musiciens dans votre jardin. ?
- Un blind test sur écran géant ?
- Des jeux en bois pour les petits et les grands ?
- Une bière artisanale qui coule à flot ?
- Une nounou pour jouer avec vos bambins ?
- Photobooth , vidéo , pour immortaliser l'instant?
- Prestation "clés en main"



que des pros à votre service !

parce que  
**la bête  
continue**



devis personnalisé sur demande

04 50 68 15 07

06 99 22 55 22



contact@grangeajules.fr

domaine-lagrangeajules.fr



Votre événement



Vos envies



Chez vous



Dites nous tout !



La Grange à Jules

N O M A D E

le restaurant qui vient <sup>chez vous</sup>



# le Brunch

- Café, thé, chocolat
- Jus de fruits assortis
- Viennoiseries
- Brioches maison
- Pancakes
- Œufs Brouillés
- Bacon
- Saumon fumé maison
- Quiches assorties
- Charcuterie
- Fromages
- Tarte myrtille
- Tarte Tatin

39 €/ personne

30 personnes minimum  
Rayon : 30km  
Au delà : 30 cts du km



# le Grill'

une technique de cuisson lente pour un goût unique et une viande incroyablement tendre

SLOW COOKED & AUTHENTHIK SMOKED BBQ

## 1 UNE VIANDE

Côtelettes d'agneau  
Epaule de porc  
Côtelettes de porc  
Pillons de Poulet

## 2 UN PAIN

- Pain Burger brioché maison
- Pain de Campagne
- Pain aux 3 céréales

## 3 UNE SAUCE

- Pain Burger brioché maison
- Pain de Campagne
- Pain aux 3 céréales

## 4 UNE GARNITURE

Potatoes / Maïs grillé  
bidule truc ou machin

## 5 UN DESSERT

le Brownies pécan caramel  
Cheese Cake

45 €/ personne

30 personnes minimum  
Rayon : 30km  
Au delà : 30 cts du km



# le Lunch

VIN D'HONNEUR - FÊTE - COLLATIONS

## Feuilletés et canapés assortis

6 pièces par personne

## Snacking devant les invités

Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices  
Petits burgers, viande ou poisson  
Makis du potager, sauce aigre douce  
Gambas snackées, lait de coco citronnelle  
Thon à la Plancha, marinade miel sésame soja  
Brochettes au choix : canard aux poires,  
Bœuf Thai, Poulet au Citron

## Buffet de fromages

## Les gourmandises

Pièce montée Choux Nougatine  
Macarons assortis  
Verrine Chocolat Feuillantine  
Verrine Minestrone de Fruits frais



58 €/ personne

30 personnes minimum  
Rayon : 30km  
Au delà : 30 cts du km

Anniversaires  
Mariages  
Brunchs  
Séminaires  
Baptêmes



Cochon de lait à la broche, gambas snackées, arbre à fondue savoyarde, stands culinaires, bar à cocktails, tireuse à bière artisanale, la seule limite est votre imagination !



la fête, grandeur nature, chez vous !

quelques m2  
pour notre food truck  
une prise de courant,  
et que la fête commence !



Des musiciens dans votre jardin. ?



Un blind test sur écran géant ?



Des jeux en bois pour les petits et les grands ?



Un bière artisanale qui coule à flot ?



Une nounou pour jouer avec vos bambins ?



Photobooth, vidéo, pour immortaliser l'instant?



Prestation "clés en main"



que des pros à votre service !

parce que  
la fête  
continue



devis personnalisé sur demande

04 50 68 15 07

06 99 22 55 22



contact@grangeajules.fr  
domaine-lagrangearjules.fr  
100, les daviets - 74540 Chapeiry



La Grange à Jules  
NOMADE

le restaurant qui vient chez vous



parce que  
la fête  
continue



Votre événement



Vos envies



Chez vous

Dites nous tout !



# le Brunch

LENDEMAIN DE MARIAGE - EN FAMILLE - ENTRE AMIS

- Café, thé, chocolat
- Jus de fruits assortis
- Viennoiseries
- Brioches maison
- Pancakes
- Œufs Brouillés
- Bacon
- Saumon fumé maison
- Quiches assorties
- Charcuterie
- Fromages
- Tarte myrtille
- Tarte Tatin

39 € / personne



# le Grill'

une technique de cuisson lente pour un goût unique et une viande incroyablement tendre  
SLOW COOKED & AUTHENTHIK SMOKED BBQ

## L'ASSIETTE TEXANE

Pulled Pork  
Travers de porc  
Pillons de Poulet  
Epis de Maïs  
Pommes de Terre mitrilles  
Sauce Barbecue



## LE PULL' BAGUET ! mais c'est quoi ???

de l'échine de porc,  
frottée aux épices  
puis fumée à chaud  
plus de 12 heures  
puis la viande confite  
est effilochée et servie  
en sandwich avec une  
sauce au choix et un  
pain croustillant  
aux céréales !

## SWEETY PLATE

Brownies  
pecan caramel  
Cheese Cake citron vert  
Cup Cake tutti frutti

45 € / pers  
(tarif enf : 25 €)



# le Lunch

VIN D'HONNEUR - FÊTES - COLLATIONS

## Feuilletés et canapés assortis

6 pièces par personne

## Snacking devant les invités

Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices  
Petits burgers, viande ou poisson  
Makis du potager, sauce aigre douce  
Gambas snackées, lait de coco citronnelle  
Thon à la Plancha, marinade miel sésame soja  
Brochettes au choix : canard aux poires,  
Bœuf Thai, Poulet au Citron

## Buffet de fromages

## Les gourmandises

Pièce montée Choux Nougatine  
Macarons assortis  
Verrine Chocolat Feuillantine  
Verrine Minestrone de Fruits frais



58 € / personne