



Menu Volaille 19,50€ HT

Carpaccio de saumon au citron vert et aneth
Suprême de volaille à l'étuve sauce cacahuètes grillées et gingembre
Poêlée de légumes du soleil au vinaigre balsamique
Demi Pélardon et noix de Grenoble
Carré de crème brûlée au caramel beurre salé et framboise

Pensez aux Boissons

Soft
Bouteille 2,50€ HT
Eau Gazeuse, Coca-Cola

Vin
Château Valcombe 75cl 8€HT
Blanc, Rouge, Rosé



Inclus :
Bouteille d'eau de 50cl
Pain
Kit couvert en inox et verre en verre

Menu Poisson 19,50€ HT

Tiramisu d'avocat aux crevettes et pamplemousse
Filet de carrelet double à la crème vanille
Spaghettis de légumes
Demi Pélardon et noix de Grenoble
Sablé noisette crémeux de mangue et quartier d'ananas rôti



Menu de la Semaine 15,50€ HT [cliquer ici](#)

Menu Prestige 22,50€ HT

Opéra de foie gras à la gelée de Carthagène
Eventail de magret de canard à la verveine
Risotto de quinoa aux petits légumes
Demi Pélardon et noix de Grenoble
Dôme chocolat croustillant et confit de cerise amaréna



Menu Viande 19,50€ HT

Clafoutis de légumes du soleil, crème au pesto
Emincé de taureau à la fleur de sel, échalote confite, huile verte au thym frais
Riz camarguais aux fèves de soja et tomates marinées
Demi Pélardon et noix de Grenoble
Tartelette « finger » citron basilic

JULES TRAITEUR 04 66 05 72 49
62 RN113 – 30620 BERNIS
www.julestraiteur.fr
assistante.julestraiteur@gmail.com

Le sens de l'exception

Boite Camembert 22,50€ HT

Tartare de petite Saint-Jacques sur un crémeux de petit pois à la menthe
Effiloché de gigot d'agneau en cuisson de sept heures
Aubergines confites et écrasé de patates douces
Demi Pélardon et noix de Grenoble
Crumble de pomme et abricot aux éclats de nougat



Photo non contractuelle

Véronique ORIOL
Chargée de Développement
07 61 37 19 45
commercial.julestraiteur@gmail.com

Nicolas LAGIER
Directeur
06 58 68 48 92
nicolas.lagier@wanadoo.fr



MILITANT DU GOÛT
Produits du GARD