

# MONSIEUR JACQUES

## CATERING



## Menu buffet

Lundi décembre 2025

### ENTRÉES / STARTERS

Salade au potimarron, feta et raisin rôti, vinaigrette cidre

*Roasted Pumpkin, Feta & Grape Salad Cider Vinaigrette*



Tarte fine aux champignons et oignon confit, roquette et parmesan

*Wild Mushroom & Caramelized Onion Tart, Rocket and Parmesan*



### PLATS / MAINS

Poulet confit au citron & romarin

*Lemon & Rosemary Confit Chicken*

Falafel au fèves herbes aromatiques sur un lit de choux fleur, choux fleur rôti

*Fava Bean & Herb Falafels on a Bed of Cauliflower,  
Roasted Cauliflower*



### GARNITURES / SIDES

Polenta crémeuse – *Creamy Polenta*



Carottes fanes glacé, herbes fraîches

*Glazed Baby Carrots with Fresh Herbs*



### FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*



### DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur fondant au caramel

*Chocolate Molten Cake with a Caramel Center*



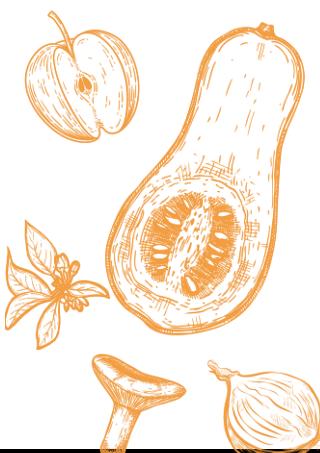
Salade de fruits de saison infusé – *Seasonal Fruit Salad*

*Lightly Infused*



# MONSIEUR JACQUES

## CATERING



## Menu buffet

Mardi décembre 2025

### ENTRÉES / STARTERS

Salade de choux, carotte, pousses de soja et sésame vinaigrette à l'asiatique



*Cabbage, Carrot & Soybean Sprout Salad with Sesame and Asian-Style Vinaigrette*

Veloute de panais, noisette concassé, chips et copeaux d'osso iraty



*Parsnip Velouté with Crushed Hazelnuts, Chips and Osso-Iraty Shavings*

### PLATS / MAINS

Pavé de merlu rôti, beurre blanc aux agrumes, chapelure à l'aneth



*Roasted Hake Fillet, Citrus Beurre Blanc, Dill Breadcrumbs*

Quiche à la carotte, miel et sésame, accompagnée d'une salade verte



*Carrot, Honey & Sesame Quiche served with a Green Salad*

### GARNITURES / SIDES

Riz pilaf aux herbes - *Herb Pilaf Rice*



Brocolis et chou fleur rôtie - *Roasted Broccoli & Cauliflower*



### FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*



### DESSERTS / DESSERTS

Tarte croustillant aux pommes



*Crispy Apple Tart*

Crumble d'ananas - *Pineapple Crumble*



# MONSIEUR JACQUES

## CATERING



## Menu buffet

**Mercredi décembre 2025**

### ENTRÉES / STARTERS

Salade de mâche, brocoli rôti, patate douce et graines de courges, vinaigrette Xérès

*Lamb's Lettuce Salad with Roasted Broccoli, Sweet Potato & Pumpkin Seeds, Sherry Vinaigrette*

Houmous de courge rôti, grenade et pain pita   
*Roasted Pumpkin Hummus with Pomegranate & Pita Bread*

### PLATS / MAINS

Suprême de volaille cuit en basse température laqué au miel, soja, gingembre et herbes

*Low-Temperature Cooked Chicken Supreme, Honey-Soy-Ginger Glaze, Fresh Herbs*

Gnocchi à la salsa rosata aux capres, mozzarella fior di latte et herbes fraîches roquette

*Gnocchi with Salsa Rosata, Capers, Fior di Latte Mozzarella & Fresh Herbs, Rocket*

### GARNITURES / SIDES

Wok de nouille aux légumes - *Vegetable Stir-Fried Noodles*

Assortiment des légumes rôti - *Assortment of Roasted Vegetables*

### FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

### DESSERTS / DESSERTS

Tarte au citron meringué - *Lemon Meringue Tart*

Salade de fruits de saison infusé - *Seasonal Fruit Salad, Lightly Infused*

# MONSIEUR JACQUES

## CATERING



## Menu buffet

Jeudi décembre 2025

### ENTRÉES / STARTERS

Salade de carottes râpée, herbes fraîches et vinaigrette aux agrumes

*Grated Carrot Salad with Fresh Herbs and Citrus Vinaigrette*

Emietté de thon aux capres, radis rouge et céleri branche

*Tuna Flakes with Capers, Red Radish & Celery*

### PLATS / MAINS

Dinde snacké au thym et champignon thym, sauce normande

*Pan-Seared Turkey with Thyme and Thyme-Sautéed Mushrooms, Normandy Sauce*

Risotto d'épeautre, crème de citrouille et potimarron rôti graine de courge

*Spelt Risotto, Pumpkin Cream & Roasted Red Kuri Squash with Pumpkin Seeds*

### GARNITURES / SIDES

Riz complet aux graines de tournesol et citron confit

*Whole Grain Rice with Sunflower Seeds & Preserved Lemon*

Navets et émincé de poireau



*Confit Turnips and Sliced Leeks*

### FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*



### DESSERTS / DESSERTS

Flan chocolat, crumble aux éclats de chocolat

*Chocolate Flan with Chocolate Crumble Topping*

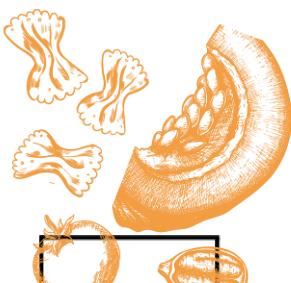


Crumble de kiwi – *Kiwi Crumble*



# MONSIEUR JACQUES

## CATERING



## Menu buffet

Vendredi décembre 2025

### ENTRÉES / STARTERS

Salade de quinoa, fenouil, orange, olives noires & basilic fraîche

*Quinoa Salad with Fennel, Orange, Black Olives & Fresh Basil*

Velouté de topinambour & pomme de terre, huile d'herbes

*Jerusalem Artichoke & Potato Velouté with Herb Oil*

### PLATS / MAINS

Sauté de bœuf aux légumes d'automne, sauce au gingembre et herbes fraîches

*Beef Sauté with Autumn Vegetables, Ginger Sauce & Fresh Herbs*

*Ginger Sauce*

Lasagne aux champignons et épinard

*Mushroom and Spinach Lasagna*

### GARNITURES / SIDES

Pomme de terre rôti à l'ail, thym et romarin

*Roasted Potatoes with Garlic, Thyme and Rosemary*

Tombé de choux rouge - *Wilted Red Cabbage*

### FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

### DESSERTS / DESSERTS

Tarte feuilleté, crème amande et poire

*Pear & Almond Cream Puff Pastry Tart*

Salade de fruits de saison infusé – *Seasonal Fruit Salad, Lightly Infused*

Vegan - Vegan

Végétarien - Vegetarian

Fruits à coque - Nuts

Gluten - Gluten

Lactose - Lactose