



MONSIEUR JACQUES

CATERING



# Menu buffet

Lundi décembre 2025

## ENTRÉES / STARTERS

Salade au potimarron, feta et raisin rôtis, 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, pousse 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 choux 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 Crumbl*





MONSIEUR JACQUES

CATERING



## Menu buffet

**Mercredi décembre 2025**

### ENTRÉES / STARTERS

Salade de mâche, brocoli rôti, patate douce et graines de courges, vinaigrette Xérés  
*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 rôtie 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 feuilletée, crème amande et poire



*Pear & Almond Cream Puff Pastry Tart*

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

