

# Menu Buffet

Lundi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Salade coleslaw au raifort et aneth, mayonnaise vegan  
*Coleslaw salad with horseradish and dill, vegan mayo*



Patates douces rôties sur un lit de labneh  
*Roasted sweet potato on a bed of labneh*



## PLATS / MAINS

Poulet chasseur  
*Hunter's chicken*



Tortellini à la ricotta et épinards, crème de courgettes  
*Ricotta and spinach tortellini, zucchini cream sauce*

## GARNITURES / SIDES

Pommes de terre rôties à l'ail, thym et romarin  
*Roasted potatoes with garlic, thyme and rosemary*



Céleri-rave et choux de Bruxelles grillés au four  
*Oven-roasted celeriac and Brussels sprouts*



## FROMAGE / CHEESE

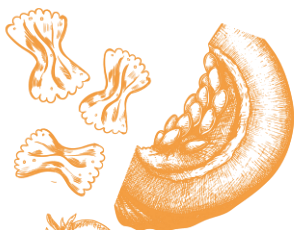
Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Tartelette au chocolat, crumble cacao  
*Chocolate tartlet, cocoa crumble*



Salade de fruits de saison infusée  
*Lightly infused seasonal fruit salad*



# Menu Buffet

Mardi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de chou, poireaux et pommes vertes, sauce yaourt



*White cabbage, leek and green apple salad, yogurt dressing*

Velouté de poireaux & pommes de terre



*Leek & potato velouté*

## PLATS / MAINS

Pavé de saumon rôti, velouté aux câpres



*Roasted salmon fillet, caper velouté*

Curry massaman au chou-fleur, pois chiches et lait de coco



*Massaman curry with cauliflower, chickpeas and coconut milk*

## GARNITURES / SIDES

Riz jasmin



*Jasmine rice*

Endives fondantes



*Braised endives*

## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur fondant au caramel

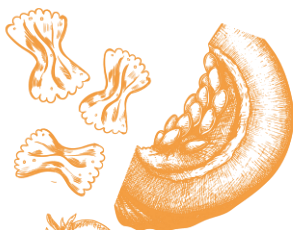


*Chocolate lava cake with caramel center*

Crumble d'ananas



*Pineapple crumble*



# Menu Buffet

Mercredi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de pommes de terre grenaille, cornichons aigres-doux et œuf dur

*Baby potato salad with gherkins and hard-boiled eggs*



Salade de quinoa, pousses d'épinards et pois chiches rôtis au zaatar, vinaigrette à la mélasse de grenade

*Quinoa salad with baby spinach and za'atar roasted chickpeas, pomegranate molasses dressing*



## PLATS / MAINS

Poitrine de poulet snackée, sauce barbecue

*Pan-seared chicken breast with barbecue sauce*

Arancini cacio e pepe, sauce à la truffe, scamorza fumée

*Arancini cacio e pepe, truffle sauce, smoked scamorza*



## GARNITURES / SIDES

Gratin de macaroni façon mac & cheese

*Macaroni gratin, mac & cheese style*



Poêlée de poireaux, épinards et pois cassés

*Sautéed leeks, spinach and split peas*



## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Tarte amandine

*Pear and almond tart*



Salade de fruits de saison infusée

*Lightly infused seasonal fruit salad*



# Menu Buffet

Jeudi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de lentilles, carottes rôties, émietté de chèvre, vinaigrette Xérès



*Lentil salad with roasted carrots, crumbled goat cheese, sherry vinaigrette*

Velouté de panais



*Parsnip velouté*

## PLATS / MAINS

Blanquette de veau à l'ancienne



*Traditional veal blanquette*

Tarte aux poireaux, courgettes et comté



*Leek, zucchini, and Comté cheese tart*

## GARNITURES / SIDES

Purée de Pomme de Terre



*Mashed potatoes*

Trio de choux caramélisés



*Trio of caramelized cabbages*

## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Tarte croustillante aux pommes



*Crispy apple tart*

Salade de fruits de saison infusée



*Lightly infused seasonal fruit salad*



# Menu Buffet

Vendredi Mars 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Trio de radis et carottes, vinaigrette au cidre

*Radish and carrot trio salad, cider vinaigrette*



Houmous de haricots blancs aux oignons confits et paprika fumé, pain pita

*White bean hummus with caramelized onions and smoked paprika, pita bread*



## PLATS / MAINS

Brochette de dinde à la mexicaine

*Mexican-style turkey skewers*

Patates douces rôties et farcies aux haricots rouges et maïs

*Roasted sweet potato stuffed with red beans and corn*



## GARNITURES / SIDES

Riz façon arroz rojo

*Arroz rojo-style rice*



Assortiment de légumes rôtis

*Assortment of roasted vegetables*



## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Flan chocolat, crumble aux éclats de chocolat

*Chocolate flan with chocolate crumble topping*



Crumble à la poire

*Pear crumble*

