Propositions pour vos évènements

Automne 2025

1.

Filets de perches sur sa saladine

*****

Filets mignons de porc aux herbes

Jus Corsé

Pommes paillasson

Légumes de saison

45.-

2.

Tataki de thon rouge et salade de nouilles Thaïe

*****

Entrecôte double

Sauce Echalottes

Gratin dauphinois

Julienne de légumes

47.-

3.

Carpaccio de saumon, canneberge et noisette

*****

Duo de mignons et ses sauces (porc et bœuf)

Pomme grenailles sautées au romarin

Fagots de haricots

54.-

4.

Salade d’automne (chanterelles, lardons, oignons)

*****

Le velouté de courge curry vert et coco

*****

Filet de bœuf sauce à choix

Gratin dauphinois

Légumes

65.-

5.

Terrine de foie gras, pain d’épice et kiwi

*****

Œuf mollet et ses girolles

*****

Médaillon de chevreuil, sauce vin rouge

Garniture chasse

Spaetzli maison

75.-

Salade mêlée et sa terrine

*****

Purée de butternut et magret de canard mariné au curry

*****

Ballotine de cabillaud

Sauce au chorizo

Risotto safrané

Légumes

65.-

Tous nos plats sont interchangeables, entrées et plats.

Nous restons à disposition pour tout changement ou autres envies.

Nous proposons également un chariot de fromages avant votre dessert, au prix de 6 francs /pers.

Nous nous ferons un plaisir de vous proposer également un dessert sur mesure si vous le souhaitez.

Nos conditions :

En passant commande chez JeCo Cooking, vous acceptez les conditions suivantes :

La TVA n'est pas comprise dans le prix

Les commandes doivent être passées minimum 5 jours à l'avance. Et les éventuelles modifications doivent être transmises le plus rapidement possible.

Toute annulation à moins de 48 heures de la date prévue, entraîne la facturation totale.

Dès une facture totale de plus de 500.-, un acompte de 30% est demandé. Le reste de la facture doit être réglé dans les 15 jours suivants l'événement. Toute facture non acquittée dans ce délai sera suivi d'un rappel payable à 15 jours puis un second faisant office de sommation et accompagné de frais de rappel de 20.- Si la sommation n'est pas acquittée, la facture sera remise à l'office des poursuites.

Les frais de transport sont de 20.- jusqu'à 50 kms aller et retour. Dès 50 kms, nous facturons 80ct par km.

Le personnel nécessaire sur place est facturé ainsi :

Cuisinière : 45.-/heure

Cheffe de service : 35.-/heure

Personnel de service : 30.-/heure