

Propositions pour vos événements ÉTÉ 2025



Filets de perches sur sa saladine

Filets mignons de porc aux herbes

Jus Corsé

Pommes paillason

Légumes de saison

45.-



Tataki de thon rouge et salade de nouilles Thaïe

Entrecôte double

Sauce Echalottes

Gratin dauphinois

Julienne de légumes

47.-





Le tartare de saumon

Duo de mignons et ses sauces (porc et bœuf)

Pomme galette

Légumes de saison

54.-



Salade tomate, pesto et mozzarella de buffala

Soupe de melon au porto

Filet de bœuf sauce à choix

Pommes grenaille rôties

Légumes

65.-





Carpaccio de courgettes et pêches grillées

Poulpe grillé à l'ail

Médailles de Wapiti

Réduction échalotes

Pommes de terre garnie

72.-



Tartine houmous de betterave à la feta

Tatin de légumes du soleil

Ballotine de cabillaud

Sauce au chorizo

Risotto safrané

Légumes

54.-

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 5 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 10 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.

Le prêt de vaisselle est de 50ct par assiette. La vaisselle doit être retournée lavée. En cas de perte ou de dégâts, la valeur à neuf est facturée.

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 : 40.-/heure

Cheffe de service : 35.-/heure

Personnel de service : 30.-/heure