



JB LOISEAUX

Traiteur d'Exception – Signature Chef

COLLECTION PRESTIGE 2026 / 2027

Quand la gastronomie devient émotion.

L'Art de Recevoir

Chaque réception signée JB Loiseaux est pensée comme une expérience sensorielle complète. Produits d'exception, gestes précis et esthétisme du dressage s'unissent pour créer des instants rares, élégants et profondément mémorables.



Saumon nacré, délicatement saisi, crème légère aux herbes fines et légumes de saison.



Ris de veau croustillant, jus corsé et garnitures fondantes.



Expérience braser : la flamme devient spectacle et émotion.



Cocktail signature : bouchées créatives et verrines gastronomiques.

Vin d'Honneur – L'Instant de Célébration

Un accueil élégant, pensé comme une promenade gourmande. Service en passage, verrerie soignée, rafraîchisseurs à champagne et glace alimentaire. Nos équipes orchestrent le rythme pour laisser place à la convivialité et à la découverte.

Sélections emblématiques (exemples) :

- Canapés gourmands (légumes, poissons, fromages)
- Mini brochettes cocktail, froides et chaudes
- Aumônières de saumon fumé sur blinis
- Verrines créatives et cuillères "saveurs"
- Pièces chaudes : Saint-Jacques, tartelettes fines, bouchées croustillantes
- Petits fours sucrés et fruits de saison

Options scénographiques : découpe de jambon de Parme, brasero de gambas et Saint-Jacques, buffets thématiques mer & terre, pizza gourmet au four.

Collections de Menus – Signature Chef

Menu 1 – Autour du Canard

Trilogie de saumon : gravlax, ceviche et mi-cuit fumé, crème de yuzu.

Déclinaison de canard : magret rôti sur coffre, cuisse confite lentement, écrasé de pommes de terre truffé.

Ardoise de fromages affinés, jeunes pousses.

Desserts de la maison, inspiration du moment.

Menu 2 – Terre & Mer Printanier

Dos de cabillaud au basilic, barigoule de légumes printaniers.

Sorbet fruit rouge, fraîcheur de saison.

Carré d'agneau à l'ail rose, tarte fine de légumes fondants.

Sélection de fromages et douceurs sucrées.

Menu 3 – Saveurs Ibériques

Dos de lieu au chorizo ibérique, risotto parmesan au citron vert.

Magret de canard aux fruits de saison, légumes croquants.

Fromages affinés et desserts signature.

Menu 4 – Éléance du Veau

Saumon fumé minute, pommes de terre nouvelles, crème de raifort.

Sorbet exotique.

Déclinaison de veau fermier : filet, épaule confite, ris de veau croustillant, sauce morilles.

Fromages et douceurs de la maison.

Menu 5 – Terroir Raffiné

Maigre de ligne, velours de petits pois et pancetta.

Sorbet aux notes de rhum.

Filet mignon doré, crumble de pommes et crème de cidre fermier.

Fromages et desserts du chef.

Menu 6 – Gastronomie Contemporaine

Crèmeux d'asperges vertes et blanches, Saint-Jacques snackées.

Sorbet agrumes.

Quasi de veau en croûte au thym et miel, garnitures de saison.

Fromages affinés et mignardises.

Menu 7 – Grande Tradition

Blanquette de saumon, cabillaud et gambas au champagne, jeunes légumes.

Sorbet poire.

Le canard en trois mouvements : foie gras poêlé, magret rôti, parmentier fondant.

Fromages affinés et desserts signature.

Menu 8 – Prestige

Demi-homard rôti aux épices douces et légumes croquants.

Sorbet fruit solaire.

Filet de bœuf Charolais façon Rossini, galette de ratte truffée et foie gras poêlé.

Fromages d'exception et créations sucrées.

Menu 9 – Authenticité

Tartare de truite rouge, vinaigrette passion.

Sorbet mirabelle.

Pintade fermière rôtie, jus corsé, écrasé de pommes de terre fumées.

Fromages affinés et douceurs de saison.

Menu Intemporel – L'Élégance Essentielle

Une collection intemporelle, pensée pour traverser les saisons avec justesse et raffinement.
Entrée, plat, dessert, accompagnés de pièces apéritives.

Entrées (sélection)

- Foie gras poêlé, déclinaison sur artichaut et cacao
- Vol-au-vent de ris de veau aux morilles
- Saumon confit à basse température, crème de raifort, salade croquante
- Œuf poché, poitrine grillée, esprit salade au lard
- Tourte de canard au vin jaune, tomates confites, épinards, jus balsamique

Plats (sélection)

- Maigre au champagne, jeunes légumes de saison
- Quasi de veau, jus corsé, polenta aux girolles
- Volaille fermière en deux cuissons, sauce champagne
- Pressé de cochon grillé, olives et légumes confits, purée de maïs
- Lapin façon royal, foie gras, farce fine et trompettes

Fromages

- Langres et Chaource, poire rôtie, crumble de noix
- Brie de Meaux, gelée de ratafia, cœur de sucrine
- Croustillant de maroilles, miel et poivre Timut

Desserts

- Ananas rôti, financier citron, mousse vanille mascarpone
- Royal chocolat grand cru, sauce café praliné
- Pomme confite, cassis, crumble et glace vanille
- Baby poire pochée au Médoc, millefeuille vanille

Signature

Chez JB Loiseaux, chaque événement est une signature. Nous imaginons des réceptions sur-mesure, où chaque détail raconte votre histoire, portée par l'excellence, l'émotion et l'élégance.

JB Loiseaux – Traiteur d'Exception Signature Chef | Collection Prestige 2026 / 2027