

Jenna's place



du labeur viens la saveur

























Nas Menus

JENNA'S PLACE



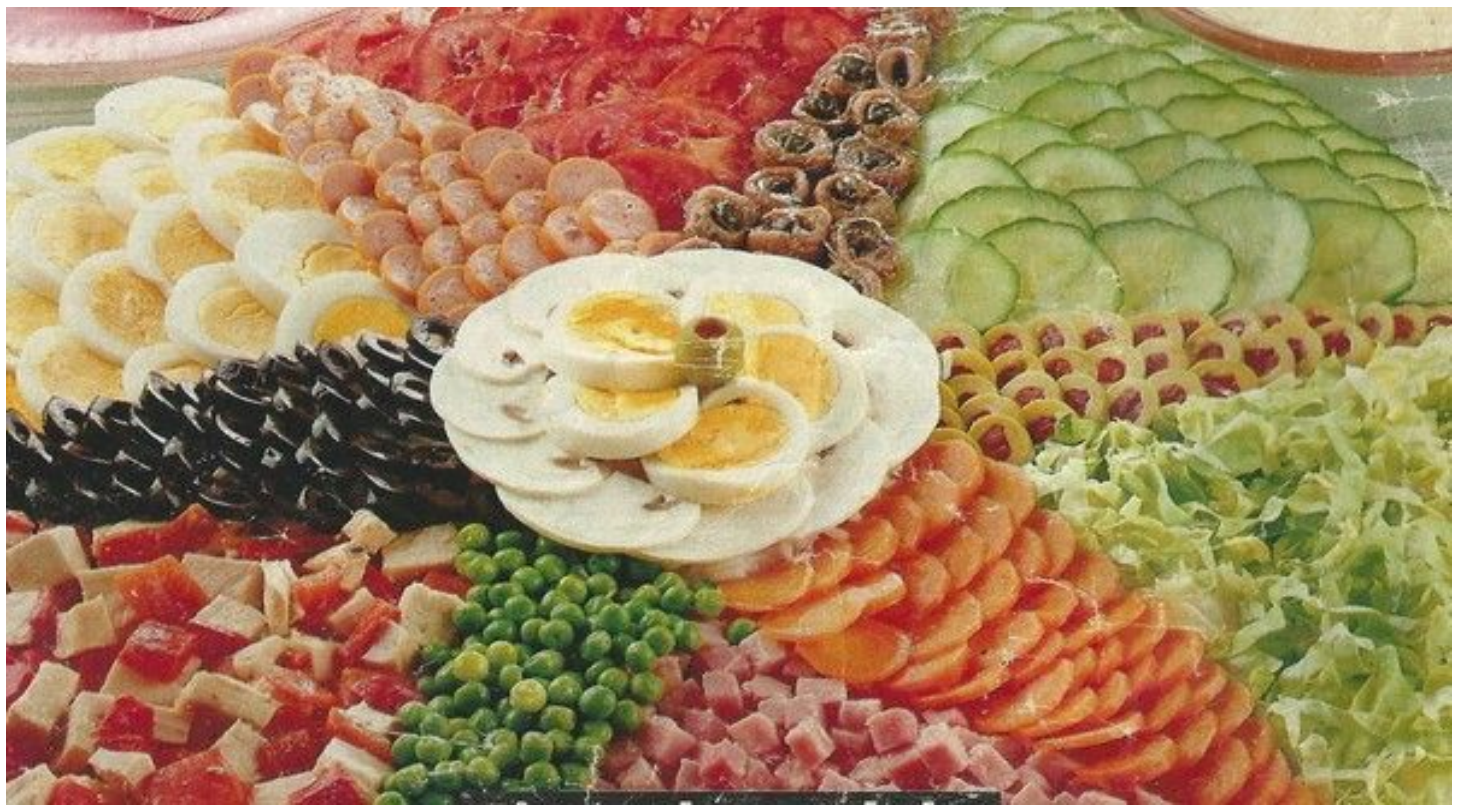
*Nos plateaux
de crudites*

2020













PLATEAU DE CRUDITE A COMPOSER

CAROTTE	0.50
RADIS	0.20
TOMATE CERISE	0.50
CHOU	1.00
CONCOMBRE	0.50
BETTERAVE	0.50
CELERI BLANC	0.70
SALADE	3.00
PETIT POIS	0.50
COURGETTE	1.00
AVOCAT	1.00
CITRON JAUNE	0.50
CITRON VERT	0.50
MAIS	1.00
CHAMPIGNON	0.50
PERSIL	0.50
PANAIS	1.00

NOS APERITIFS DINATOIRE

MINI BURGER FOIE GRAS/FIGUE

MINI BURGER JAMBON/STEAK

MINI CHEESE-BURGER

MINI BATBOUT *

MINI CHOUX SALEE *

MINI CROISSANT*

MINI CROUSTILLANT D'AUTOMNE*

MINI CANAPE*

VERINES : 4.00

MINI PIZZA *

MIGNARDISE : 3.50

MINI BRICK *

MINI PASTILLA FRUIT DE MER

MINI PASTILLA POULET

MINI VOL AU VENT

MINI CLUB SANDWICH *

MINI BROCHETTE *

MINI QUICHE *

LES CUILLERES DU CHEF

MINI VERINE *

MINI TRIANON SALEE

*Toute les astérisques représentent un choix de farce personnalisée par le demandeur, incluant les demandes particulières

NOS SUPPLEMENTS

CHORIZO	2.00
MORTADELLE	2.50
SALAMI	3.00
JAMBON	3.50
DES DE FROMAGE	4.00
MOZZARELLA	4.00
BURRATTA	4.50
FRUITS	2.00
NOIX	1.00
CACAHUETTE	1.00
NOIX DE CAJOUX	1.50

* TOUTE NOS CHARCUTERIES & VIANDES SONT 100% HALLAL

Jenna's place

Nos plateaux de fruits de mer

SUR RESERVATION















PLATEAU A COMPOSER

LANGOUSTINE	9.00
HOMARD Les 100 g	11.00
MOULES	4.00
LHUITRE	7.00
CREVETTE	6.00
PALOURDE	4.00
AMANDE	4.00
BULOTS	3.50
CITRON	1.00
VINAIGRE D'ECHALOTTE	1.00
BEURRE DEMI SEL	1.00
AIOLI MAISON	1.00

* Les lots de fruits de mer sont equivalents a 7 de chaque sorte hors homard et langoustines

NOS ENTREES

TARTARE DE SAUMON	13.00
BRICK A LA VIANDE	10.00
BRICK VEGGIE	10.00
SALADE DE CHEVRE CHAUD	10.00
SALADE DE CREVETTE AVOCAT	13.00
SALADE DE POULPE	9.00
VERINE DU CHEF	10.00
HARIRA	9.00
CHORBA	9.00
FOIE GRAS SUR TOAST ET SALADE	13.00



LES PLATS

JENNA'S PLACE

2020











NOS PLATS

DAURADE ROYALE	20.00
DOS DE SAUMON PAPILLOTTE	20.00
SOURIS D'AGNEAU	23.00
TAGLIATTELLE AUX 2 SAUMONS	20.00
MEDAILLON DE ST JAKUES	25.00
MAFE AU POULET	18.00
YASSA AU POULET	18.00
THIEBOUDIENNE	25.00
COQUELET AUX AMANDE	25.00
TAJINE DE PRUNEAU AMANDE	22.00
TAJINE OLIVE MHAMAR	22.00
COUSCOUS ROYALE	25.00
ROUGAG	25.00
LASAGNE	18.00
TAJINE DE SAISON	20.00



NOS
DESSERTS

JENNA'S PLACE

2020









NOS DESSERTS

TIRAMISU	7.00
PANNA COTTA	6.50
CREME BRULEE	7.00
MOUSSE AU CHOCOLAT	6.50
FONDANT AU CHOCOLAT	7.00
CRUMBLE POMME CARAMEL BEURRE SALE	7.00
TARTE DU CHEF	7.00

GATEAU PERSONNALISER : 8.50 LA PART

MIGNARDISE SUCREE * : 4.00







NOS BOISSONS

COCKTAIL SANS ALCOOL *	9.00
SMOOTHIE *	7.00
JUS DE FRUIT	3.00
COCA	2.50
FANTA ORANGE	2.50
ICE TEA	2.50
RED BUL	3.50
OASIS TROPICAL	2.50
FONTAINE	30.00





*NOS TARIFS
EVENEMENTIELS*

JENNA'S PLACE

2020

FORMULES EVENT A PARTIR DE 30 PERSONNES

ENTREE + PLAT	35.00
PLAT + DESSERT	35.00
ENTREE + PLAT + DESSERT	45.00
APERITIF + PLAT	40.00
APERITIF + DESSERT	40.00
APERITIF + ENTREE	40.00
APERITIF + PLAT + DESSERT	65.00
APERITIF + ENTREE + PLAT	65.00
APERITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT	75.00
FONTAINE A BOISSON 3 L (cocktail inclut)	25.00

POUR CREER VOTRE EVENTS

INGREDIENTS:

- 1 feuilletez notre catalogue
- 2 passez nous un coup de téléphone!
- 3 réaliser votre devis
- 4 faites nous part de vos besoins
- 5 Parlez nous de vos envies
- 6 Laissez vous guider
- 7 Plus qu'un coup de baguette magique
- 8 clignez des yeux tout est fin prêt