

BOOK BUFFET
PRINTEMPS - ÉTÉ 2025

Janine

Traiteur



J.

À PROPOS
JANINE TRAITEUR

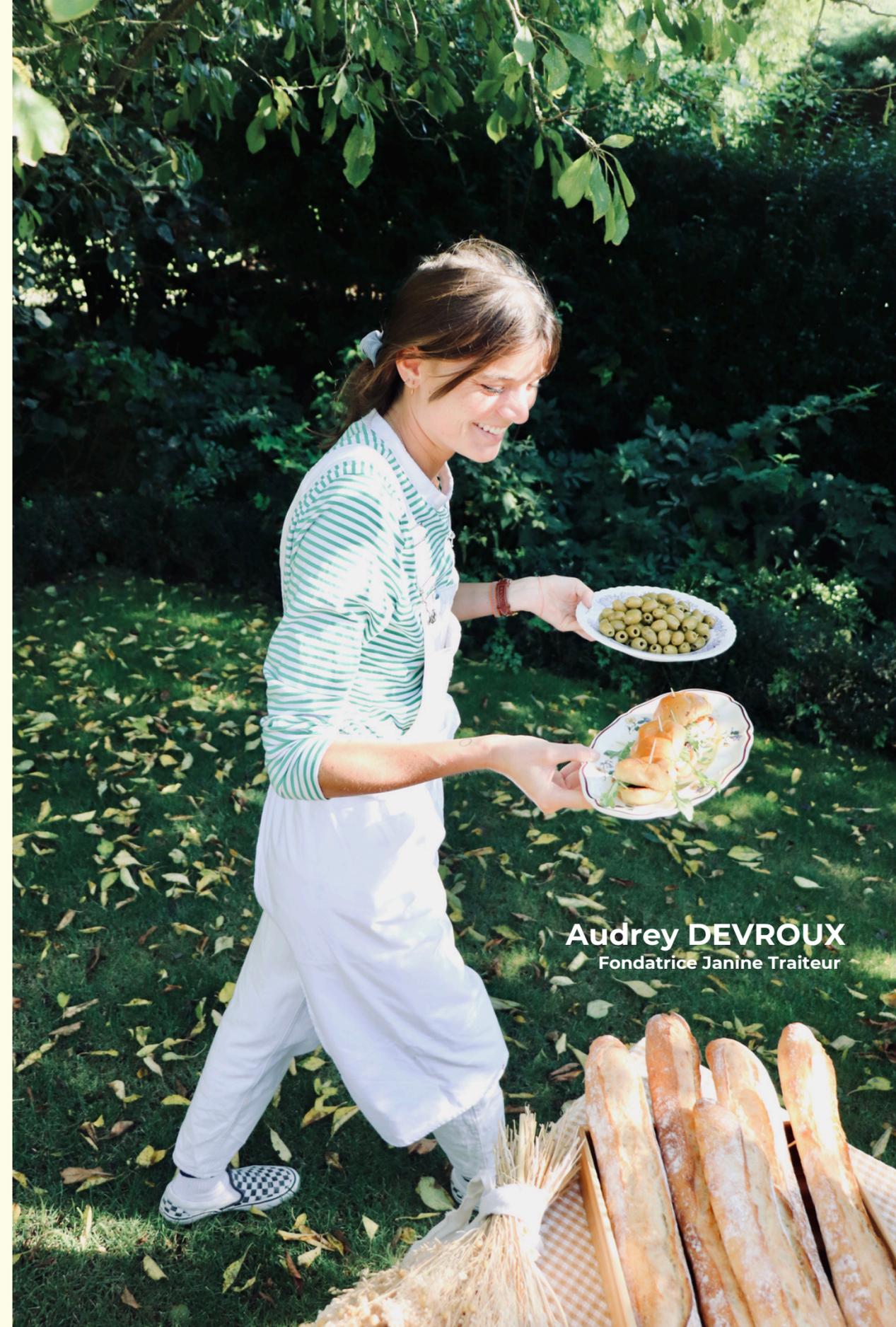
Qui se cache derrière Janine ?

Derrière Janine, il y a moi, Audrey. 27 ans, lilloise, **passionnée de gastronomie et d'art de recevoir.**

Janine Traiteur, c'est mon métier-passion. Une évidence née d'un héritage précieux : celui de ma grand-mère **Jeannine**, qui m'a transmis le goût du bon, du beau, et le plaisir de faire plaisir.

Aujourd'hui, j'imagine des propositions traiteur pour les entreprises et les particuliers : petits déjeuners, déjeuners, plateaux à partager, buffets... Toujours faits maison, toujours pensés pour rassembler.

Bienvenue chez Janine, où chaque détail compte pour créer des moments sincères, conviviaux et inspirés.



Audrey DEVROUX
Fondatrice Janine Traiteur



TRAITEUR

Pour vos événements professionnels et privés, Janine Traiteur vous propose un service de catering sur mesure, alliant gourmandise et élégance.



PLATEAUX

Janine Traiteur vous propose des plateaux, à l'unité ou en buffet. Un service clé en main, simple et gourmand, avec ou sans option stylistique.



DA & SUR-MESURE

Buffet sur mesure, aux couleurs de votre marque ou de votre événement. Pour nous, la food et l'art de la table sont indissociables. Laissez-nous carte blanche ou définissez vos envies, nous personnalisons votre événement.

J. NOS OFFRES

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025





NOS OFFRES

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025



BUFFET DE PLATEAUX

Solution clé en main.
Une sélection de plateaux salés et sucrés, de saison et élégants, à ravitailler au fil de l'événement en toute autonomie. Une mise en place simple, une dégustation facile, sans vaisselle. Avec ou sans option stylistique.



BUFFET DÉSTRUCTURÉ

Une approche raffinée où la vaisselle en verre et la scénographie transforment votre buffet en une véritable expérience visuelle et gourmande.
Pour un petit déjeuner, goûter, cocktail ou cocktail déjeunatoire/dinatoire.



LE DEJ' JANINE

Un déjeuner de saison, rapide, frais et fait maison !
Entrée plat et dessert avec des recettes changeantes en fonction des saisons.
À partir de 15 personnes, serviettes et couverts inclus.

J. BUFFETS DÉSTRUCTURÉS

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025



J. BUFFET DÉSTRUCTURÉ

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

Janine Traiteur vous propose des buffets sur mesure pour rendre vos événements prestigieux et créer des moments inoubliables avec vos convives.

Cette prestation est disponible **à partir de 20 personnes minimum**. Pour assurer le bon déroulement du buffet, nous aurons besoin d'une table dont la longueur correspond au nombre de convives présents.

Veillez noter que **la vaisselle pour les convives n'est pas incluse dans notre prestation**. Nous pouvons cependant fournir de la vaisselle moyennant des frais supplémentaires, ou utiliser la vôtre. Le nappage est également disponible moyennant des frais supplémentaires.

Service non inclus : seule la mise en place et la récupération des plats de présentation propres sont compris après la prestation.

La mise en place du buffet doit être réalisée **1 à 2 heures avant l'arrivée de vos invités**, afin de garantir un service optimal. Ce délai est à adapter en fonction du nombre de convives.

Décoration florale et vaisselle incluses dans la prestation : cela comprend la mise en place de la structure du buffet, la réalisation de la décoration florale, ainsi que la fourniture des plats et supports de présentation.

Le buffet déstructuré est disponible en quatre formats, selon le moment de la journée : **petit déjeuner, goûter, cocktail, ou cocktail déjeunatoire / dînatoire.**



FORMULE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

15 PIÈCES PAR PERSONNE

44€/pers

Dip feta, ail confit et poivre noir – Légumes à croquer de saison

-

Toasts ricotta abricot & jambon cru

-

Mini sandwiches au saumon fumé

-

Mini buns au choix :

Mozzarella, tomates rôties, roquette & basilic

Stracciatella, mortadelle, pesto de pistache & pousses d'épinards

Thon au curry & jeunes pousses

-

Salade de sarrasin & légumes rôtis de saison

-

Salade italienne

-

3 variétés de charcuteries italiennes finement tranchées

-

2 variétés de fromages fermiers AOP

-

Assiette de stracciatella, huile d'olive et basilic frais

-

Assortiment de pains traditionnels

-

Brownies moelleux à la fleur de sel

-

Cookies au choix : chocolat, pistache ou peanut butter

-

Fruits frais

Scénographie sur mesure, très fleurie

FORMULE PETIT DEJ'

5 PIÈCES PAR PERSONNE

25€/pers

Fluffy pancake

-

Brioche perdue

-

Part de cake citron fleur d'oranger

-

Brownie moelleux fleur de sel

-

Fruits frais

-

Confitures et Pâte à tartiner sans huile de palme

-

Café

ou

Thé vert et noir Dammann Frères

-

Jus d'orange frais

Scénographie fleurie





FORMULE GOÛTER

6 PIÈCES PAR PERSONNE

25€/pers

Cookie au choix (x2)

Chocolat, pistache, peanut butter ou speculoos

-
Part de cake marbré

OU

Part de quatre-quart

-
Brownie moelleux fleur de sel

-
Crêpe roulée vergeoise

-
Fruits frais de saison

-
Eau infusée citron/concombre

OU

Thé glacé pêche fait maison

Scénographie fleurie

J. BUFFETS DE PLATEAUX

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025



J. BUFFET DE PLATEAUX

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

LA SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Une formule élégante et autonome – Une sélection de plateaux salés et sucrés, de saison, à déguster en toute simplicité.

Pensé pour les événements longue durée, ce buffet reste frais et peut être ravitaillé tout au long de la journée, sans besoin de service.

Installation simple, dégustation facile, sans vaisselle.

Disponible en plusieurs formats selon le moment de la journée :

Petit déjeuner

Goûter

Cocktail (pour un apéritif ou une pause gourmande)

Cocktail déjeunatoire / dînatoire (pour un repas complet)

Mise en place simplifiée, effet garanti – Nous installons la décoration florale (si option) et les premiers plateaux fermés. À l'arrivée de vos convives, il ne vous reste qu'à les ouvrir pour créer un effet "wahou".

OPTION STYLISTIQUE

À partir de 120€ – le tarif varie selon le nombre de convives ou de plateaux.

Nous imaginons une scénographie florale autour du buffet, avec des supports pour valoriser les plateaux et mettre en relief votre buffet. Des fleurs fraîches, des fruits ou légumes de saison peuvent être intégrés à la composition, selon vos envies. Chaque décoration est pensée sur mesure, en accord avec les couleurs ou le thème de votre événement.

Disponible à partir de 5 plateaux minimum

FRAIS DE LIVRAISON & FRAIS DE RÉCUPÉRATION DE CONSIGNES SI BOISSONS ET OPTION STYLISTIQUE SUR DEVIS



BUFFET DE PLATEAUX

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

FORMULE COCKTAIL

A PARTIR DE

22€/pers

Plateaux mixtes & végé de saison – *un plateau pour 10 personnes*

-

2 finger food salés

-

Plateaux sucrés – *un plateau pour 12 personnes*

DÉTAILS ET PRIX
DÉFINITIFS SUR DEVIS

FORMULE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

A PARTIR DE

30€/pers

Plateaux mixtes & végé de saison – *un plateau pour 8 personnes*

-

5 finger food salés

-

Plateaux sucrés – *un plateau pour 10 personnes*

DÉTAILS ET PRIX
DÉFINITIFS SUR DEVIS

A PARTIR DE 15
PERSONNES

-

PRIX SANS OPTIONS



BUFFET DE PLATEAUX

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

FORMULE PETIT DEJ'

6 PIÈCES PAR PERSONNE

16€/pers

Plateau sucré signature – *un plateau pour 14 personnes*

-

Fluffy pancake et ses accompagnements (confiture, pâte à tartiner sans huile de palme et quelques fruits frais) x1

-

Brioche perdue et ses accompagnements (confiture, pâte à tartiner sans huile de palme et quelques fruits frais) x1

-

Part de banana bread

ou

Part de cake citron fleur d'oranger

-

Café

ou

Thé vert et noir Dammann Frères

-

Jus d'orange frais

FORMULE GOÛTER

6 PIÈCES PAR PERSONNE

12€/pers

Plateau sucré signature – *un plateau pour 8 personnes*

-

Eau infusée

ou

Thé glacé pêche fait maison

A PARTIR DE 15
PERSONNES

-

PRIX SANS OPTIONS

J. DEJ' JANINE
PRINTEMPS - ÉTÉ 2025





DEJ' JANINE

MENU DE PRINTEMPS 2025

DEJ' JANINE DWICH'

18€/pers

Burrata box

Huile d'olive et basilic frais avec son pain à l'ail.

-

Bagel saumon fumé

Bagel saumon fumé, cream cheese, concombres, oignons rouges et roquette.

ou

Sandwich tradition jambon cuit aux herbes

Baguette tradition, stracciatella, jambon cuit aux herbes, roquette et pickles de graines de moutarde

-

Dessert au choix

Mini cookie pistache

ou

Mi-cuit au chocolat

DEJ' JANINE SALADE

19€/pers

Burrata box

Huile d'olive et basilic frais avec son pain à l'ail.

-

Salade sarrasin et légumes rôtis de saison

Sarrasin grillé, roquette, petits pois frais, courgettes, betteraves jaunes, carottes jaunes, asperges vertes, oignons nouveaux, feta, vinaigrette citron-menthe.

ou

Salade d'orecchiettes à l'italienne

Orecchiettes, Roquette, mozzarella di bufala, speck, tomates séchées & cerises, artichauts confits, croûtons à l'ail maison, basilic frais, pignons de pin.

-

Dessert au choix

Mini cookie pistache

ou

Mi-cuit au chocolat

A PARTIR DE 15 PERSONNES
SERVIETTES ET COUVERTS INCLUS
LIVRAISON RÉGION LILLOISE 15 EUROS

J. EVENEMENTS

PELE-MELE





EVENEMENTS PROFESSIONNELS

PELE-MELE



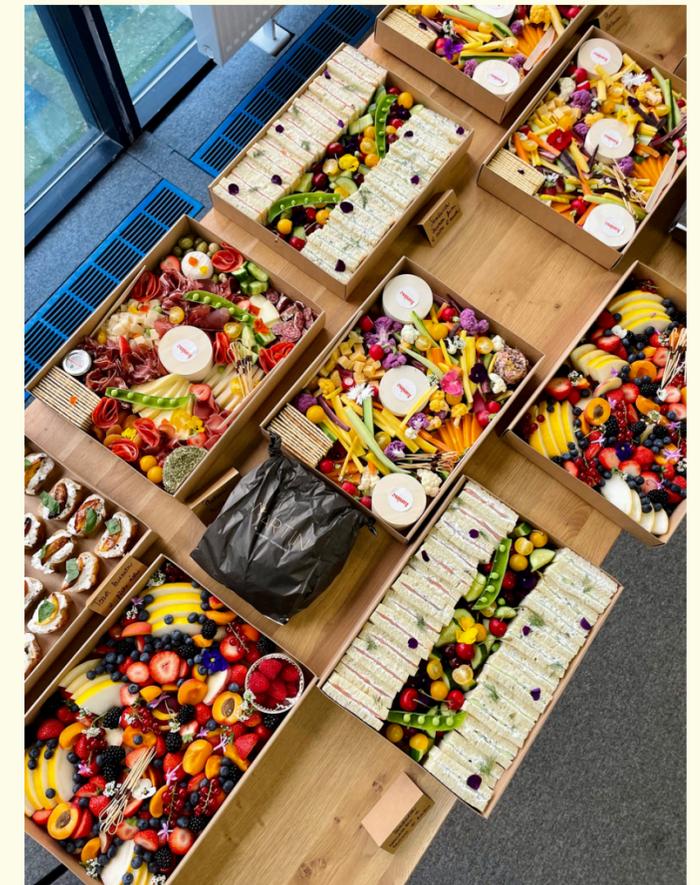
DÉJEUNER D'ÉQUIPE
-
BPCE



LANCEMENT COLLECTION
-
ERES



ÉVÈNEMENT
MEILLEURES CLIENTES
-
APACHES COLLECTION



JOURNÉE MONDIALE DE LA SÉCURITÉ ET
DE LA SANTÉ AU TRAVAIL
-
LA REDOUTE



EVENEMENTS PARTICULIERS

PELE-MELE



MARIAGE INTIMISTE

VERT & BLANC



ANNIVERSAIRE

MONOCHROME VERT



BRUNCH

ARGENTERIE



DESSERT MARIAGE

PLATEAUX SUCRÉS

J

CONTACT
JANINE TRAITEUR

 17 Allée de la Laiterie, 59650 Villeneuve d'Ascq

 contact@janinetraiteur.fr

 janinetraiteur.fr

 [janinetraiteur](https://www.instagram.com/janinetraiteur)

