



TAJRAW  
TIME'S

**Traiteur & Organisateur d'événement**

*Tajraw créateurs de saveurs*

**BROCHURE TRAITEUR**

[www.tajraw.com](http://www.tajraw.com)

 PARTENAIRE 2018  
mariages.net

# Tajraw présentation



## Tajraw - Gastronomie orientale

Né d'une envie d'unir les cultures et de partager, Tajraw dépasse les frontières et symbolise le prestige culinaire oriental pour créer ses plats modernes et originaux.

Sous l'égide du chef en charge de la création culinaire, notre cuisine est inspirée par une vision jeune, créative et nouvelle des plats traditionnels orientaux, réinterprétés en mets gastronomiques raffinés.

À la fois conviviale et parfumée, cette cuisine ensoleillée réunit avec bonheur, amis et familles autour d'entrées et de plats uniques pour faire de vos réceptions des moments d'exception.

Notre brigade professionnelle, dévouée et passionnée sera au service de vos besoins pour offrir le meilleur de son savoir-faire artisanal.

L'équipe Time's a pour essence même son service haut de gamme. Fort de son expérience, elle met un point d'honneur à proposer des prestations où élégance et engagement sont de mise.

Réception à domicile

Soirée d'entreprise

Séminaire

Baptême

Fiançailles

Mariage

Diner de Gala

# Ils nous ont fait confiance... Les mariés parlent de nous !



## Une journée exceptionnelle

Je vous remercie grandement pour avoir fait de mon mariage le plus beau jour de ma vie. Tout été parfait !!! Merci pour votre professionnalisme et votre disponibilité toutes au long des préparations, vous m'avez beaucoup aidé et conseillé. Encore merci :)»

## Soirée magique

Nous avons passé une agréable soirée. Tous mes proches, familles et amis ont dit que du bien de vous, que ce soit au niveau repas, service et de votre accueil. Je recommande fortement. »

## Pour L'inauguration de notre société

Nous avons choisi Tajraw pour gérer l'inauguration de notre société. la soirée c'est superbement bien passé, le buffet été délicieux et d'une grande qualité, apprécié de tous. Très jolie déco, et le personnel été professionnel et aux petits soins. Encore merci !»

## Tout était parfait

Tout était parfait pour le baptême de mon fils. La décoration était vraiment magnifique, sans parler du plat délicieux, le personnel très professionnel et à l'écoute de nos envies. Organisation au top. Un grand merci à toute l'équipe.»

## Équipe pro

Des équipes très pro et une cuisine de premier choix. Ils ont parfaitement géré la réception et le déroulement du mariage. Je recommande fortement ! Et merci à eux !»

## Fiançailles inoubliable

« Notre fiançailles était vraiment superbe grâce à vous. Toute a été parfaitement comme nous l'avions programmé ! et même meilleur encore ! MERCI À VOUS »



# VIN D'HONNEUR

*La gastronomie est l'art d'utiliser les saveurs*



# Cocktail Tradition



## Salé :

Mini-choux saumon fumé fromage aneth

Mini Hamburger bœuf

Wrap roulé charcuterie

Brochette mozzarella, tomate cerise

Verrine taboulé oriental

Jalapenos cheese

## Show-cooking :

Brochette de poulet mariné à la plancha

## Sucré :

Assortiments de mignardise sucré du jour, Mini tartelette fruitée,

Carré opéra chocolat, Carré opéra à la pistache,

Financier à la framboise, Mini éclair au chocolat

Cocktail Tradition 4 pièces / pers..... 10.00 € / pers.

Cocktail Tradition 6 pièces / pers..... 12.00 € / pers.

Cocktail Tradition 8 pièces / pers..... 14.00 € / pers.

\* Les tarifs sont calculés sur une base de 100/pers

# Cocktail Éléance



## Salé :

Shrimp fried crevette

Croissant au saumon

Mini-choux saumon fromage ciboulette

Brochette tomate mozzarella basilic

Jalapeños cheese

Verrine saumon avocat cheese

Mini Hamburger

Verrine de taboulé oriental

## Show-cooking:

Brochette de poulet mariné à la plancha

## Sucré :

Pyramide de macarons vanille, framboise, chocolat, pistache et café

Tiramisu spéculos

Financier au chocolat et cacao Venezuela

Brownie Noix de pécan

Croustillant chocolat coco

Carré pomme cassis

Cocktail Éléance 4 pièces / pers..... *13.00 € / pers.*

Cocktail Éléance 6 pièces / pers..... *15.00 € / pers.*

Cocktail Éléance 8 pièces / pers..... *17.00 € / pers.*

# Cocktail Privilège



## Salé :

Ceviche de St-Jacques

Humus libanais

Mini-choux saumon fumé fromage aneth

Brochette mozzarella, tomate cerise

Verrine avocat crevette

Vol-au-vent poivron

Stick mozza frie

Samossa aux légumes

## Show-cooking :

- Chiffonnade charcuterie, fromage - Brochette de poulet mariné à la plancha

## Sucré :

Pyramide à macaron, vanille, framboise, chocolat, pistache et café

Assortiment de mignardise du jour, Mini tartelette fruitée,

Carré opéra chocolat, Carré opéra à la pistache,

Financier à la framboise, Mini éclair au chocolat

## Show-cooking :

Bar à fruit frais

Cocktail Privilège 8 pièces / pers..... 20.00 € / pers.

Cocktail Privilège 10 pièces / pers..... 22.00 € / pers.

Cocktail Privilège 12 pièces / pers..... 24.00 € / pers.

# Informations supplémentaires



- **Boisson inclus dans toutes nos formules cocktails :** Cocktail de jus de fruit, Virgin Mojito, Soft
- Les mets confectionnés sont faits maison et élaborés avec soins.
- Nos formules comprennent la déco. et les différents présentoirs
- Durée du cocktail : 2 heures en moyenne
- Des manges debout peuvent être mis à disposition
- Service et installation offerte pour toutes prestations comprenant vin d'honneur + Menu

vin d'honneur + Menu



# MENU

*La gastronomie est l'art d'utiliser les saveurs*





MENU ELEGANCE

--- Entrée ---

**Pastilla individuel revisité**

*Pastilla, poulet, amandes grillées, gel de grenade, fromage fumé...*

Ou

**Salade saumon avocat**

*Mâche, saumon fumé, avocat, concombre libanais, graines de sésame.*

Ou

**Salade Gourmande**

*Salade, blanc de poulet, tomate, fromage frais, oignon frit, pignons de pin, sauce ail et ciboulette Florette.*

--- Plat Principal ---

**Suprême de volaille à la forestière, écrasé de pomme de terre**

*Poulet, sauce forestière, champignon, écrasé de pomme de terre.*

Ou

**Carré d'agneau en croute d'herbe**

*Carré d'agneau en croute d'herbe, poêlé de légume, Jus au thym*

Ou

**Dos de cabillaud**

*Dos de cabillaud, sauce au beurre, julienne de légume de saison.*

--- Dessert ---

**Dôme fondant au chocolat**

*Dôme fondant chocolat, coulant vanille et chocolat blanc.*

Ou

**Gold Création**

*Noisette, caramel, praline et feuille d'or*

Ou

**Entremet**

*Framboisier, trois chocolat ou coco passion*

55 €

\*Service à l'assiette



PRIVILEGE

MENU

--- *Entrée* ---

***Le Colisée***

*Trio de tomate coloré, anneau de mozzarella, sur son lit de gelé de tomate, gelé de grenade et balsamique*

Ou

***Symphonie de saumon aux prairies de légumes***

*Tunnel de saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, tourbillon de légume, crème de citron, sauce balsamique.*

Ou

***Langoustine sauce crémeuse***

*Langoustine fraîche, crème, échalote, pensée, tuile d'encre de seiche*

--- *Plat Principal* ---

***Souris d'agneau, gratin dauphinois***

*Souris d'agneau caramélisée, sauce forestière et gratin dauphinois*

Ou

***Faux-Filet de Bœuf et poêlée de jeunes légumes***

*Faux-Filet de Bœuf, poêlée de jeunes légumes, purée de poivrons épicés, pétale d'oignons caramélisé.*

Ou

***Saumon laqué***

*Saumon laqué, légumes de saison, sauce hollandaise, herbes fraîches.*

--- *Dessert* ---

***Gold Création***

*Noisette, caramel, praline et feuille d'or*

Ou

***Passionnément coco***

*Coco, passion et mangue*

Ou

***Pink ball gourmandises***

*\*Service à l'assiette*





MENU TRADITION

--- Entrée ---

**Salade Royale**

*Salade, feta, tomate tranchée, mozzarella, taboulé, carotte, maïs, olives, basilic, joliment présenté*

Ou

**Mezzé à la libanaise**

*Hummus, salade Fettouche, falafel et Fatayers*

Ou

**Pastilla au poulet**

*Pastilla, poulet, amandes grillées.*

+ 8€

--- Plat Principal ---

**Roti de veau entier, gratin dauphinois**

*Roti de veau, sauce forestière, gratin dauphinois.*

Ou

**Poulet aux olives**

*Poulet entier ou en cuisse, olives, sauce à la marocaine, accompagnement pomme de terre possible.*

Ou

**Suprême de volaille à la forestière, légumes**

*Suprême de volaille, sauce forestière champignon, légumes.*

Ou

**Tajine agneau/veau/bœuf aux pruneaux et amendes**

*Viande agneau, bœuf ou veau, pruneaux ou légumes.*

+ 8€

--- Dessert ---

**Découpe de fruit de saison**

*Assortiments de fruits de saison*

Ou

**Superposition d'entremet ou assortiments de mignardises**

*Framboisier, trois chocolat ou coco passion.*

\*Service au plat

40 €

# Informations supplémentaires

*Plateau de fromage traditionnel*  
*Comté, brie, camembert et chèvre*  
*Le Plateau du Berger*  
*Trio de fromages, brie, Péladron et*  
*roquefort*  
*+ 4,5 € par personnes*

*--- Nos offres comprennent ---*

- *Menu unique pour l'ensemble des convives*
- *Menu alternatif (végan, sans gluten, sans lactose...)*
  - *Menu enfant (à 15 € jusqu'à 10 ans)*
  - *Mise en place (couvert, assiette, verrerie)*
    - *Le Service*
    - *Le Débarrassage*
  - *Kit vaisselle : Assiettes, Couverts, verreries*
- *Pain : Pain individuel, puis baguette tranchée en appoint*

\* Les tarifs sont calculés sur une base de 100/pers, frais de déplacement non compris



# BRUNCH



## --- Entrée ---

*Mini viennoiserie, confitures, beurre doux, Miel & Pâte à tartiner*

*Assortiment de 3 salades du traiteur*

*Mezzé à la libanaise*

## --- Plat Principal ---

*Assortiment de viandes à cuire à la plancha*

*Buffet de fromages*

*Plateaux charcuterie*

## --- Dessert ---

*Bar à fruit*

*Tarte aux fruits de saison*

- *Cocktail de fruit, café et thé (Soft, eau plate, eau*

*pétillante)*

40 €

# Pièce montée



## Gâteaux des mariés

--- Pièce montée traditionnel ---

Superposition d'entremet

Framboisier, fraisier, trois chocolat ou coco passion...

+ 6,00€/pers

--- Wedding cake ou Naked cake ---

Parfum à définir

+ 9 €/pers

A savoir : Si vous choisissez un prestataire extérieur pour la pièce montée, l'équipe Time's s'occupe tout de même de la gestion et du service de celle-ci.

# MATÉRIEL & DECO

Mange debout : 20 €

Serviette en tissu : 3 €

Housse de chaise : 3 €

Nappe *blanche/noir/bleu roi* table rectangulaire : 15 €

Nappe *blanche/rose/bleu roi* table ronde : 15 €

## DECO

Centre de table cercle rose gold D80 avec composition florale : 40 €/table

Trio de mini vases floraux, photophore avec bougies sur rondin de bois : 45 €

Centre de table : Flute haute en verre ornées d'une composition florale : 60 €

Vase centre de tables, avec couronne de fleur : 65 €

Composition florale pour table des mariées : 110 €

Cerisier artificiel blanc 2 mètres : 55 €

Arche floral 3 ,50x3 mètres : 140 €

Arche ronde fleurie 2 mètres : 140 €

Tapis rouge/blanc : 75 €



# Le Personnel

## *L'équipe :*

- *Un responsable réception*
  - Interlocuteur unique suivant le dossier
  - Réalisation du devis et modifications
  - Réalisation de plan d'implantation du cocktail
  - Réalisation d'un déroulé chronologique du jour J
  - Présence le jour J pour l'installation et la coordination
- *Une équipe de serveur professionnel*
  - Un serveur pour 15/20 convives
- *Le Chef de cuisine et sa brigade*

## *La tenue :*

- Pantalon noir
- Chemise blanche
- Cravate Tajraw
- Chaussure noire





TAJRAW  
TIME'S

**Traiteur & Organisateur d'événement**

*Tajraw créateur de saveur*

Whatsapp :

*07.81.09.97.01*

*www.tajraw.com*

*Merci !*