TAJRAW
TIME'S
Traiteur & Organisateur d'événement

Tajraw créateurs de saveurs

BROCHURE TRAITEUR

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.

Anniversaire

Séminaire

Fiançailles

Réception à domicile

Soirée d'entreprise

Baptême

Mariage

Diner de Gala

Ils nous ont fait confiance… Les mariés parlent de nous !

PARTENAIRE 2018
mariages.net

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 Élégance

Salé :

Shrimp fried crevette

Croissant au saumon

Mini-choux saumon fromage ciboulette

Brochette tomate mozzarela 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 caco Venezuela
Brownie Noix de pécan
Croustillant chocolat coco
Carré pomme cassis

Cocktail Élégance 4 pièces / pers……	*13.00 € / pers.*
Cocktail Élégance 6 pièces / pers……	*15.00 € / pers.*
Cocktail Élégance 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

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.

57 €

--- 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

**Service à l'assiette*

MENU PRIVILEGE

--- 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 fraiche, 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 Beauf, poêlée de jeunes légumes, purée de poivrons épicés, pétale d'oignons caramélisé.

Ou

Saumon laqué

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

65 €

--- 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 + 4€

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. + 4€

40 €

--- 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*

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***
- ***Pain : Pain individuel, puis baguette tranchée en appoint***

Boisson, café et thé (Soft, eau plate, eau pétillante)

** 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

40 €

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

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 : 35 €/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 : 65 €

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

Composition florale pour table des mariées : 120 €

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 !

Brochure 2027