



Prestation culinaire et scénographique

sur-mesure pour tous vos événements.

À destination des professionnels et des particuliers.

JOY Event propose une **cuisine saine, bio, locale, de saison et végétarienne ou végétalienne.**

Par :

Camille : cheffe et fondatrice du restaurant JOY healthy food.

Julie : naturopathe et fondatrice de Goodju.

Mariage, cocktail, baptême, réception, petit déjeuner, événement presse, anniversaire...

avec JOY event, offrez un service traiteur frais, sain et original à vos invités !

BOISSONS

JUS DETOX PRESSÉS À FROID @GOODJU

réalisés en fonction de la saison à partir de fruits et légumes frais, crus, locaux et bio

VITAMIN WATER

infusion à froid de fruits, légumes et aromates frais

INFUSION, THÉ, CAFÉ

latte, capuccino, chai ...

COCKTAIL SANS ALCOOL

CHAMPAGNE & VIN

domaines viticoles locaux & biologique

EAU PLATE & PÉTILLANTE

PIÈCES SALÉES POUR BUFFET FROID

CUP CAKE de légumes, aux herbes et aromates

Topping fromage frais

PRIMAVERA ROLLS

& sauce au beurre de cacahuète

AVOCADO TOAST

pain 100% petit épeautre

* option feta (lactose)

VERRINE FLEURIE du moment

- ceviche mangue - avocat - fenouil
- tartare de betterave - noix
- tzatziki conombre - menthe
- tomate - grenade
- patate douce au citron confit

SOUPE FROIDE (selon saison)

- crème petit pois - menthe - citron
- gaspacho traditionnel
- poivron - pastèque

TRIO DE TOAST

Au choix parmi nos propositions de DIPS servit sur un pain 100% petit épeautre

BROCHETTE DE TOFU

tofu curry mangue & pickles

MINI PIZZA

Base courgette ou chou fleur (selon saison)

Fromage frais (option vegan possible), légumes grillés & graines germées

DIPS

Dips maison servis sur pain 100% petit épeautre.

À partager ou pièces individuelles

(cf. trio buffet froid)

HOUMOUS TRADITIONNEL

HOUMOUS carotte - cacahuète

RED HOUMOUS

betterave

GREEN HOUMOUS

petits pois - menthe

CAVIAR D'AUBERGINE

(selon saison)

DIP D'HARICOT BLANC

au Zaatar

PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST BOWL

- crème de chia de saison
- yaourt végétal, gronala, fruits frais
- smoothie bowl

CAKE

- carrot cake
- banana bread
- citron pavot
- chocolat

GOOD MORNING TOAST

purée d'amande ou beurre de cacahuète & fruits

GAUFRE

banane - chocolat

PIÈCES SALÉES POUR BUFFET CHAUD

(selon les installations disponibles sur place)

FALAFEL

Sauce au yaourt

TEMPURA DE LÉGUMES

NUGGETS DE TOFU

FRITES DE PATATE DOUCE

& sa veganaise

TARTE & QUICHE vegan

garniture selon saison & humeur du chef

VELOUTÉ

- Courge butternut au lait de coco & épices douces
- Crème de chou fleur à la vanille
- Velouté de panais

...

PLAT CHAUD SUR MESURE

BUFFET SUCRÉ

* GROSSES PIÈCES :

voir pâtisserie sur mesure

* PIÈCES INDIVIDUELLES :

CUP CAKE

- citron pavot
- vanille
- chocolat
- carrot cake
- fruits rouges

COOKIES chocolat - noisette

TARTELETTE LEMON CURD à la verveine base croquante & coeur fondant acidulé

TARTELETTE CRUE

chocolat - coco

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

(selon saison)

RAW CRUMBLE

compoté de fruit de saison, épices douces & chantilly vegan

PANNA COTTA

crème végétale vanillée (amande ou coco) & coulis de fruits

MOUSSE AU CHOCOLAT

à l'aquafaba

FORMULE 1: 5 pièces 18€/ personne

FORMULE 2: 6 pièces 20€/ personne

FORMULE 3: 8 pièces 25€/ personne

FORMULE 4: 10 pièces 30€/ personne

FORMULE 5: 12 pièces 35€/ personne

Livraison, montage, scénographie, service ...

PRIX SUR DEMANDE

CONTACT :

joyeventmontpellier@gmail.com

06 19 46 49 70

#JoyEventMontpellier