

WP EVENT
INITIALE

Une formule complète pour vos événements

LA FORMULE COMPREND

- Traiteur et repas
- Service à table
- Vaisselle et éléments de service
- DJ / animation, sonorisation et éclairages
- Accompagnement dans l'organisation

TARIF 2026 / 2027 : 59 € ADULTE • 19 € ENFANT

Adulte dès 11 ans • Enfant de moins de 11 ans

Tarifs évolutifs selon l'année de l'événement.

Mariages • Anniversaires • Associations • Entreprises • Événements privés

À vos côtés depuis 1988

Une formule pensée pour simplifier l’organisation de vos réceptions

L’ESSENTIEL DE VOTRE RÉCEPTION

WP EVENT INITIALE propose une formule globale pour vos événements, avec repas, service à table et prestations d’animation. Elle peut notamment convenir aux mariages, anniversaires, associations, entreprises et événements privés.

CE QUI EST INCLUS

Menu adulte unique pour les adultes présents à table, sauf cas particuliers validés en amont.

Pain inclus ; boissons non comprises.

Service à table inclus.

Vaisselle et éléments de service prévus dans la formule.

DJ / animation avec sonorisation et éclairages.

Accompagnement dans l’organisation de l’événement.

À PRÉVOIR / À PRÉCISER

Dessert en option selon votre choix.

La salle est louée et préparée par le client.

La salle doit être organisée la veille ; les tables doivent être prêtes pour la mise en place.

Boissons achetées par le client.

Allergies et régimes particuliers à signaler avant l’événement.

Formule soumise aux conditions de vente.

Un service pensé pour vos invités

Notre équipe assure le service prévu dans votre formule afin que vous profitiez pleinement de votre réception.



ENTRÉES FROIDES

- Assiette Campagnarde & Crudités — Terrine de Campagne et Pâté en croûte & diverses crudités.
- Salade de Gésiers de Canard & Foie de Volaille avec Croûtons à l'Ail.
- Salade Nordique (Saumon fumé).
- Œuf Mimosa.
- Tomate farcie Thon Mayonnaise.
- Salade Terre & Mer — Saumon, Pâté en croûte et Jambon Forêt Noire.
- Quiche Lorraine & sa Salade.

Pain

Boule de pain déposée sur table pour accompagner l'entrée.



La sélection et les modalités peuvent être adaptées sur devis selon votre événement.



PLATS À CHOISIR

- Bœuf Bourguignon.
- Blanquette de Veau.
- Émincé de Volaille — sauce Crème Champignons ou sauce Chorizo Olives.
- Crevettes Sauce Curry.
- Saumon ou filet de Merlu — Beurre Blanc ou sauce Béarnaise.
- Filet Mignon en croûte — sauce Champignons ou sauce Chasseur.
- Onglet de Bœuf à l'Echalote.
- Boulettes de Viande Maison.

Service

Plat chaud servi à table, avec pain et éléments de service prévus dans la formule.
Des demandes particulières peuvent être étudiées sur devis.





2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Spätzles au Fromage Blanc Maison.
- Tian Provençale.
- Riz Basmati.
- Gratin Dauphinois.
- Fagot de Haricots Verts.
- Piperade de Poivrons.
- Tagliatelles.
- Pommes de Terre en Robe des Champs — Ail & Persil.

Accompagnement supplémentaire

2,50 € / assiette

Une sélection différente peut être envisagée pour des besoins spécifiques, sur devis.



1 FROMAGE AU CHOIX

- Assiette de divers Fromages secs.
- Fromage Blanc à la Crème & trio Sucre / Sel / Poivre.

Option buffet 2 fromages

2 € / réservation



DESSERT EN OPTION

Vous souhaitez terminer votre repas sur une note gourmande ? Le dessert peut être ajouté à votre formule selon votre choix.

Options possibles

• Dessert fourni par le client
• Pack pâtisserie : 8 € / couvert



ÉLÉMENTS PRÉVUS

- Assiettes et couverts inox.
- Verres.
- Paniers à pain.
- Mise en place des tables et ustensiles de service.
- Lavage de la vaisselle à 70 °C.
- Service à table inclus.

OPTIONS VAISSELLE

- Verre apéritif : 0,30 € / pièce.
- Pack vaisselle enfant.
- Vaisselle type adulte pour enfant : 3 € / couvert.

Caution matériel

10 € / couvert. Exemple : 500 € pour 50 couverts. La caution est restituée selon les conditions prévues ; la casse ou le vol peuvent être facturés.



APÉRO — VIN D'HONNEUR

À partir de 18 € / personne

Nappage du buffet + éléments de service inclus.

Une sélection conviviale à composer selon votre réception.

Formule sous conditions de vente.

AMUSE-BOUCHES MAISON

Choisissez 6 types dans les propositions froides

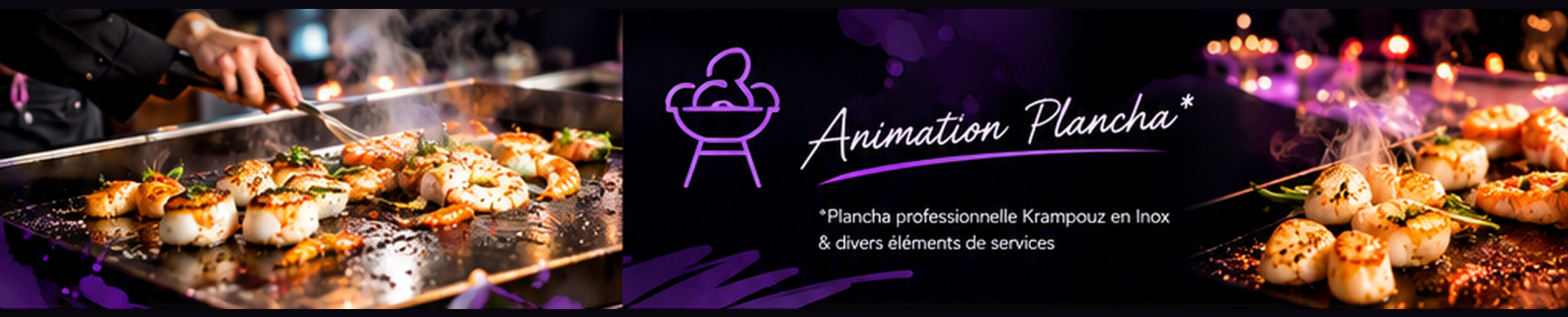








- Verrines de Saumon Fumé à l’Aneth.
- Gaspacho de Tomates, Tzatzíki & Légumes Croquants.
- Terrine de Poissons & Son Coulis de Mangue.
- Wraps de Saumon & Fromage Frais Aux Herbes.
- Mini Cake Salé Jambon & Olives.
- Mini Cake Salé Thon & Tomates Séchées.
- Brochettes Tomates & Mozzarella.
- Toasts de Houmous (Pois Chiches).
- Feuilles de Vignes Farcies au Riz.
- Verrines de Guacamole au Piment d’Espelette.
- Brochettes de Perles de Melon & Jambon Cru.
- Toasts Saumon Fumé & Câpres.
- Toasts de Foie Gras de Canard & Figues.



AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Prix à la pièce — animation plancha

Escargots « Petits Gris » — persillade en croûte feuilletée	2,40 €
Saint-Jacques & sa fondue de poireaux	2,80 €
Mini Boulette de Bœuf Maison	2,50 €
Magret de Canard mariné sur Pain d'Épice toasté	3,10 €
Foie Gras cuit à la Plancha sur Pain d'Épice avec Compotée	3,20 €



PRESTATION DJ

JDJC assure le DJ / animateur avec sonorisation et éclairages.

- Sonorisation professionnelle et éclairages de soirée.
- Ambiance lounge pendant l'accueil et le repas.
- Musique générale dansante pour la soirée.
- Début généralement autour de 18 h 30.
- Pas d'heure de fin imposée et pas de supplément horaire dans ce cadre.

OPTIONS D'ANIMATION

- Sonorisation extérieure Vin d'Honneur : 129 € / événement.
- Pack vidéoprojection : 139 € / événement.
- Organisation d'un jeu : 29 € / unité.
- Mixage musical : à partir de 22 €.

Une prestation pensée pour votre soirée

DJ, sonorisation et lumières : une installation adaptée au format et à l'ambiance de votre événement, avec accompagnement dans la préparation.





GOURMAND

- Trou Bourguignon : 2,80 €.
- Second plat chaud avec Trou Bourguignon : à partir de 17 €.
- Pack pâtisserie : 8 € / couvert.
- Pack café 100 tasses : 39 € / événement.
- Pack café & thé 100 tasses : 59 € / événement.
- Déjeuner du lendemain : à partir de 15 € / adulte, minimum 25 adultes.

RÉCEPTION

- Décoration de table : à partir de 59 € / table de 6.
- Sonorisation extérieure : 129 € / événement.
- Vidéoprojection : 139 € / événement.
- Organisation d’un jeu : 29 € / jeu.
- EXPRESSE : 759 € / événement.

Autres possibilités

Photobooth • jeux en bois • candy bar • tente • chaises • tables • food truck • arche de ballons • pizzaiolo • flammekueches • photographe • fleuriste • artistes cabaret • event planner.

MENU ENFANT

Tarif enfant / couvert : 19 € (2026/2027) • 25 € (2028/2029) • 29 € (2030/2031)

- Crudités & Charcuterie (ou Blanc de Poulet).
- Nuggets & Frites avec sauces.
- Option fromage : 3 € / assiette.

ALLERGIES & RÉGIMES

Les allergies, intolérances et besoins particuliers doivent être signalés avant la réception afin d'étudier les adaptations possibles.

DEMANDES SPÉCIFIQUES

Des demandes particulières peuvent être étudiées et faire l'objet d'un devis personnalisé selon les possibilités de l'événement.

Rappel

Menu adulte unique pour tous les adultes à table, sauf cas particuliers validés en amont.

QUI FAIT QUOI ?

- Le client prend en charge la location de la salle ainsi que son rangement / nettoyage.
- JDJC assure le traiteur, le service à table, la vaisselle et les éléments de service prévus.
- JDJC assure la prestation DJ.
- L’organisation événementielle et les options sont étudiées selon votre réception.

VALIDATION & PAIEMENT

- Environ 30 % d’acompte pour valider la réservation.
- Solde à régler 21 jours avant l’événement.
- Paiement en plusieurs fois possible.
- Factures, déclarations et paiements gérés selon les conditions prévues.
- Taxes sociales et fiscales incluses selon le cadre de la prestation.
- Conditions générales de vente jointes au devis / contrat.

- La salle doit être organisée la veille.
- Les tables doivent être prêtes pour la mise en place de la vaisselle.
- Déplacement gratuit dans un rayon de 25 km autour de Montceau-les-Mines ; au-delà, nous consulter.

REPÈRES TARIFAIRES

Les principaux prix de la formule et des options

TARIFS SELON L'ANNÉE DE L'ÉVÉNEMENT

2026 / 2027	2028 / 2029	2030 / 2031
59 € / adulte	**69 € / adulte**	**79 € / adulte**
19 € / enfant	25 € / enfant	29 € / enfant

Dès 50 couverts adultes en Saône-et-Loire (71), ou sur devis personnalisé.

Autres repères

Enfant moins de 11 ans	**19 € / 25 € / 29 € selon l'année de l'événement**
Accompagnement supplémentaire	**2,50 € / assiette**
2 fromages en buffet	**2 € / réservation**
Vin d'honneur / apéro	**à partir de 18 € / personne**
Trou Bourguignon	**2,80 €**
Second plat + Trou	**à partir de 17 €**
Pack pâtisserie	**8 € / couvert**
Café 100 tasses	**39 € / événement**
Café & thé 100 tasses	**59 € / événement**

À NOTER

Les tarifs de la formule évoluent selon l'année de l'événement.

Le tarif applicable sera confirmé sur le devis.



VOTRE PROJET ?

Parlons de votre réception.

06 36 41 02 49

jdjcanimations@gmail.com

www.jdjcanimations.sitew.fr

SIRET : 521 298 836 00011

À vos côtés depuis 1988

Formule WP EVENT INITIALE sous conditions de vente.
Les disponibilités, options et adaptations sont confirmées sur devis.

DEMANDER UN DEVIS