

JUNA

TRAITEUR SOLAIRE



TARIFS 2026

CONCEPT

JUNA c'est le fruit du concept affirmé de sa créatrice Anne-Sophie : celui de concilier l'équilibre et la gourmandise. Opposée à l'idée reçue qu'un repas sain est un repas austère, elle sélectionne des produits frais pour vous concocter des recettes faites maison savoureuses, colorées et vitaminées, qui réconcilieront papilles et estomac.



CE QUI COMpte POUR JUNA

01. MANGER FRAIS ET DE SAISON



Les gourmand.e.s le savent bien : le secret d'un repas réussi, c'est un bon produit ! JUNA en goûte des nouveaux toutes les semaines pour satisfaire vos palais, et vous les proposer les plus frais possibles. Et qui dit frais, dit de saison. Les fruits et légumes qui ont l'honneur de rencontrer vos babines sont donc ceux du moment.

02. SE FOURNIR CHEZ SES VOISINS



La démarche n'est pas particulièrement originale, mais elle est essentielle pour JUNA : ses fournisseurs sont quasi exclusivement des producteurs et artisans locaux (malheureusement, aucun bananier n'a encore été aperçu sur les rives de la Garonne). Bières et pains artisanaux de Bègles, porc noir du Périgord, fruits et légumes de Gironde ou du Lot-et-Garonne... Une économie de kilomètres qui profite à tout le monde.

03. NE PAS LAISSER DE TRACE



Là encore, c'est dans l'air du temps, mais c'est important : pour vous servir, JUNA utilise des plateaux réutilisables et des contenants soit recyclables, soit compostables. Pour s'assurer que rien ne soit jeté dans la nature, elle vient même avec ses propres bacs à déchets. Et, glaçage sur le cake au citron, vous n'avez plus à vous soucier de la vaisselle !

PRESTATIONS

01

LE BUFFET PRÊT-À-DÉGUSTER



02

LE BUFFET MIS-EN-SCÈNE



03

LE FOOD-TRUCK



04



LE BUFFET PRÊT-À-DÉGUSTER

Vous célébrez un évènement et souhaitez proposer un repas sur le pouce, convivial et sans assises ? Le buffet prêt-à-déguster vous attend ! De jolies boîtes garnies vous sont livrées sur le lieu de votre choix, disposez-les à votre convenance.

Rien à préparer, tout à savourer !

COMPOSITION

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

BOISSONS FROIDES

OPTIONS

COMPRISE DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (assiettes, couverts, serviettes)

À FOURNIR PAR VOS SOINS

Table(s) pour disposer les plateaux traiteur

CONDITIONS

À PARTIR DE

- 15 personnes en semaine
- 30 personnes le week-end

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

- Livraison depuis notre local
- Personnel (cuisine et livraison)

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

Aucun



25€ HT
/PERS.

SUGGESTIONS

LUNCH

4 créations salées

1 création sucrée

Grazing board à partager

BRUNCH

1 boisson froide

3 créations salées

2 créations sucrées

FORMULE ENFANT

1 pièce salée + 2 pièces sucrées + 1 boisson fraîche

12€



LE BUFFET MIS-EN-SCÈNE

Ou le parfait entre-deux ! Un buffet gourmand composé avec vous, installé et mis en scène par nos soins. Tons sobres et clairs, matières naturelles, objets chinés, la décoration de JUNA met en lumière sa cuisine colorée, pour contenter les yeux autant que les appétits.

COMPOSITION

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

OPTIONS

COMPRISE DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (assiettes, couverts, serviettes)
Tables et nappes sur lesquelles dresser le buffet
Décoration / mise en scène du buffet
Poubelles de tri

CONDITIONS

À PARTIR DE

- 35 personnes en semaine
- 50 personnes le week-end

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

- Déplacement depuis notre local
- Personnel (cuisine et installation/ désinstallation du buffet)

PRÉ-RECQUIS TECHNIQUES

- Accès à une cuisine / un office traiteur
- Accès à une prise secteur



SUGGESTIONS

LUNCH

4 créations salées

1 création sucrée

Grazing board à partager

BRUNCH

1 boisson froide + 1 boisson chaude

3 créations salées

2 créations sucrées

FORMULE ENFANT

1 pièce salée + 2 pièces sucrées + 1 boisson fraîche

30€ HT
/PERS.

14€



LE FOOD-TRUCK

Une jolie petite remorque habillée de vert, qui s'ouvre sur une large variété de petits délices sucrés comme salés. Les créations froides disposées sur le buffet, vos invités n'auront qu'à s'approcher du comptoir pour se faire servir les préparations minutes par notre souriante équipe :)

COMPOSITION

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

OPTIONS

ATELIERS

COMPRISE DANS LA PRESTATION

- Vaisselle jetable (assiettes, couverts, serviettes)
- Tables et nappes sur lesquelles dresser le buffet
- Décoration / mise en scène du buffet
- Poubelles de tri
- Décoration et personnalisation du food truck

CONDITIONS

À PARTIR DE

- 80 pers. de Mai à Octobre
- 50 personnes hors saison

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

- Déplacement depuis notre local
- Personnel (cuisine, service et installation/désinstallation)
- Privatisation (en dessous de 80pers.)

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

- Accès à deux prises secteur
- Accès à un office traiteur
- Terrain plat et dur (pas de gazon)



SUGGESTIONS

**35€ HT
/PERS.**

BRUNCH

FORMULE BRUNCH UNIQUEMENT

1 boisson froide

boissons chauds illimitées

3 créations salées (DONT 1 ATELIER)

2 créations sucrées (DONT 1 ATELIER)

FORMULE ENFANT

1 pièce salée + 2 pièces sucrées + 1 boisson fraîche

16€

MENU

PIÈCES INDIVIDUELLES

Pour allier un maximum de saveurs diverses, JUNA propose ses créations sous forme de portions individuelles de taille moyenne, à associer selon vos envies. ATTENTION : 1 CRÉATION JUNA ÉQUIVAUT À 2 MIGNARDISES CLASSIQUES.

CRÉATIONS SALÉES

P'TIT WRAP

- Poulet pané, crudités et sauce blanche au raifort

TOAST

- Assortiment de toast au guacamole, crème de poivrons et houmous de betterave

PAIN BAO

- Pain cuision vapeur au thon, cream cheese, piment et ciboulette

CIABATTA

- Burrata crémeuse, mortadelle, pesto de roquette et pistaches torréfiées

BLINIS

- Truite fumé locale et crème à l'aneth, au citron et aux baies roses

CLUB SANDWICH

- Tsatsiki de concombre, yaourt grec, menthe, ail et huile d'olive

NY ROLL

- Aubergine rôtie, tomate confite, feta et pesto d'épinard

CORNET

- Charcuterie fine, fromages AOP, légume, olive et gressins

SALADE

- Tomate, feta, quinoa, pêche, menthe, basilic et vinaigrette citron-moutarde

PINTXO

- Tartine de mojo verde (spécialité des Canaries), bresaola, brebis et olive

VERRINE

- Gaspacho de courgette, chèvre et menthe

CRÉATIONS SUCRÉES

COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

BANANA BREAD À LA NOISETTE

MUFFIN AU CHOCOLAT

CAKE CITRON AVEC GLAÇAGE

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

GRANOLA BOWL

- Yaourt grec, granola maison, morceaux de fruits frais et miel

VIENNOISERIE PUR BEURRE

PANCAKES

- Sirop d'érable et coulis d'amande artisanal

BOISSONS

CHAUDES

THÉ EARL GREY PALAIS DES THÉS

CAFÉ ARABICA

FROIDES

JUS D'ORANGES FRAIS PRESSÉ

CITRONNADE MAISON

EAU INFUSÉE MAISON

ATELIERS MINUTE

(UNIQUEMENT AVEC LE FOOD TRUCK)

SALÉ

LE BRIOCHÉ

- Oeufs brouillés cuits à basse température, ciboulette et poitrine fumée

LE CROC TRUFFÉ

- Béchamel, pesto de roquette, noisettes concassées et huile de truffe

LE HOT DOG

- Saucisse de volaille, passata à l'origan, pickles de chou et mayonnaise

SUCRÉ

LA GAUFRE GARNIE

- Coulis artisanal d'amande et sucre glace

LES PANCAKES DODUS

- Coulis artisanal d'amande ou sirop d'érable et sucre glace

LA BRIOCHE PERDUE

- Coulis artisanal d'amande et sucre glace



MENU

OPTIONS À PARTAGER

Complétez votre formule avec nos options pour plus de gourmandise !



À PARTAGER POUR 10 PERSONNES

GRAZING BOARD SALÉ | 90€

- Plateau de charcuterie fine (porc noir de Cambes), fromages fermiers, tartinade maison, légumes de saison, pain et fleurs comestibles



GRAZING BOARD SUCRÉ | 60€

- Plateau de fruits de saison, mini financiers à la pistache et fleurs comestibles

GRAZING BOARD VÉGÉ | 50€

- Houmous de pois chiche OU crème poivrons/feta, légumes, pain et gressins

PLANCHE PETIT-DÉJ | 40€

- Pain de campagne, brioche artisanale, beurre, miel et confitures

SALADE DE SAISON | 50€

- Ex : quinoa, tomate, pêche jaune, feta, basilic menthe et vinaigrette au citron

BURRATA | 50€

- Trio de burrata, tomates cerises et focaccia artisanale à l'origan



ATELIERS

UNIQUEMENT AVEC LE FOOD TRUCK

SMOOTHIE PARTY | 5€HT/pers.

- Banane, fraise, orange et menthe

MILKSHAKE VIBE | 5€HT/pers.

- Vanille ou Oréo

GLACE ARTISANALE | 5€HT/pers.

- Deux boules, au choix parmi 3 parfums

BAR À COCKTAILS

UNIQUEMENT AVEC LE FOOD TRUCK

MIMOSA | 5€HT/pers.

- Crémant et jus d'oranges pressé

BLOODY MARY | 5€HT/pers.

- Jus de tomate, vodka, épices et céleri

BAR À TOPPINGS

UNIQUEMENT POUR LES ATELIERS SUCRÉS

ASSORTIMENT DE 3 TOPPINGS AU CHOIX | 1€HT/pers.

- Noix de coco râpée
- Pistache concassée
- Spéculos
- Mini chamallow
- Éclat de caramel

CONDITIONS DE VENTE

LA DURÉE D'UNE PRESTATION DÉPEND DU NOMBRE DE CONVIVES (Base 2h pour 80 à 100 personnes)

LA DATE EST BLOQUÉE LORSQUE LE DEVIS EST DATÉ ET SIGNÉ

UN ACOMPTE DE 30% EST À VERSER LE JOUR DE LA SIGNATURE DU DEVIS

LA PRESTATION EST VALIDÉE À LA RÉCEPTION DE L'ACOMPTE

LE SOLDE EST À RÉGLER ENTRE J-15 ET LE JOUR DE LA PRESTATION AU PLUS TARD

LE NOMBRE DE FORMULES PEUT ÊTRE REVU JUSQU'À 30 JOURS AVANT LA PRESTATION. ATTENTION : LE MONTANT DU DEVIS SIGNÉ NE POURRA TOUTEFOIS PAS ÊTRE DIMINUÉ DE PLUS DE 10%

L'ANNULATION D'UNE PRESTATION DOIT ÊTRE FORMULÉE PAR ÉCRIT

L'ACOMPTE VERSÉ NE POURRA ÊTRE REMBOURSÉ

LES ÉQUIPES DE JUNA NE S'OCCUPENT EN AUCUN CAS DE DÉBARASSER LES TABLES À MANGER, DES POUBELLES DE TRI SONT MISES À DISPOSITION DE VOS CONVIVES

LE SERVICE NE FAIT PAS PARTIE DE NOS PRESTATIONS, NOS BUFFETS SONT EN LIBRE SERVICE



PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

ACCESSIBILITÉ ET RELIEF

Le food truck mesure 4m20 (timon inclus) en longueur sur 2m en largeur pour 2m50 en hauteur.

S'agissant d'une remorque, des manœuvres parfois complexes sont à effectuer. Le terrain doit donc être spacieux d'une part (8m sur 4m min.), plat et dur d'autre part.

ÉLECTRICITÉ ET EAU

Le food truck doit être branché sur secteur. Nous disposons de 2 rallonges de 25 mètres.

Pour fonctionner correctement et sans risques de surcharge, la puissance requise est de 9000 w.

Une source d'eau potable à proximité est nécessaire.

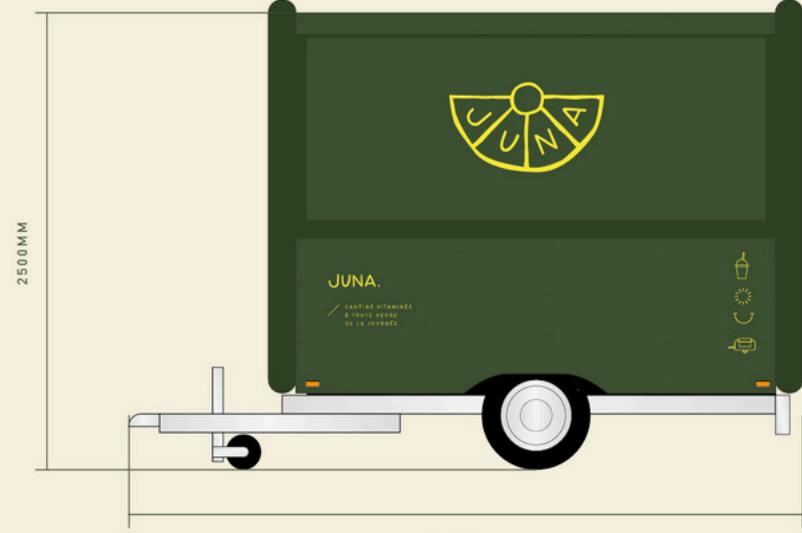
MISE EN PLACE

Compter 2h d'installation avant le début du service.

Compter 1h de rangement avant notre départ.

DURÉE DE PRESTATION

2h pour un brunch entre 80 et 150 personnes



HAUTEUR / LONGUEUR



LARGEUR

