



TRAITEUR PARTICULIERS

SOMMAIRE

Cocktail _____	1
Buffet froid _____	2
Buffet chaud _____	3
Repas _____	4-5
Plateaux repas _____	6
Options _____	7



COCKTAIL

PIÈCES FROIDES

- Assortiment de wraps
- Assortiment de mini bagels
- Sablé crème de thon et piquillos
- Sablé crème de foie gras, demi-sphère betterave framboise
- Tartare de St Jacques, mangue et fruits de la passion
- Tartare de canard fumé aux abricots secs et éclats de pistache
- Tartare de tomates et crème aux herbes fraîches
- Duo de tartare de saumon à l'huile Crétoise
- Crème de câpres et oeuf de caille sur blini
- Tartelette de houmous et tomates séchées
- Tataki de thon, sauce asiatique et sésame
- Saumon fumé maison sur pic
- Velouté de petits pois et bille de wasabi
- Mini caviar d'Auvergne et échalotes confites
- Briochette à la rosette
- Mini pain pita, confit d'oignons et noisettes torréfiées
- Chou garni à la crème fromagère et huile de noix
- Demi-sphère panna cotta mozzarella sur son toast au basilic
- Dôme ananas, crème de gingembre sur son pain toasté
- Sucette de tomate cerise, caramel, sésame et bille de mozzarella

PIÈCES CHAUDES

- Assortiment de croustades
- Feuilleté d'escargot
- Samoussa au curry
- Cannelé chorizo et courgette
- Saint Jacques et chorizo sur pic
- Muffin au boudin noir et cœur aux pommes caramélisées
- Mini croque-monsieur à la truffe
- Pissaladière
- Ravioles, sauce foie gras
- Mini quenelles de brochet sauce Nantua
- Oeuf cocotte, lard et crème ciboulette

PIÈCES SUCRÉES

- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Tartelette à la praline
- Tartelette au chocolat
- Tartelette aux fruits
- Tartelette au citron
- Tartelette au caramel beurre salé
- Verrine de fruits de saison
- Muffin à la pistache
- Moelleux au chocolat
- Moelleux au citron
- Tiramisu
- Cannelé



- 6 pièces : 9.60€
- 9 pièces : 14.40€
- 15 pièces : 22.50€
- 20 pièces : 30.00€

2

BUFFET FROID

ENTRÉES 1 CHOIX PAR TRANCHE DE 20 PERSONNES -150g par personne

- Salade de lentilles vertes aux échalotes et magret de canard
- Salade de ravioles, noix et dés de comté
- Salade de quinoa aux agrumes et crevettes roses
- Terrine de légumes ou terrine de poisson ou terrine de campagne
- Plateau de charcuteries
- Salade de saison (piémontaise, coleslaw, tomates mozzarella...)

PLATS

- Viandes froides
- Poissons froids

ACCOMPAGNEMENTS 2 AU CHOIX

- Flan de légumes
- Salade de pommes de terre (garniture selon la saison)
- Salade de riz (garniture selon la saison)
- Salade de pâtes (garniture selon la saison)
- Légumes antipasti
- Ratatouille froide

MIGNARDISES 2 AU CHOIX

- Tartelette à la praline
- Tartelette à la pomme
- Tartelette au citron
- Moelleux au chocolat
- Brownie aux noix
- Muffin à la pistache
- Panna cotta, coulis de fruits rouges

Option fromage : +4,00€ TTC/personne

Inclus :

Pain

Boissons : eau plate et pétillante, jus d'orange, jus de pomme, coca cola

Vaisselle et verres jetables

(Vaisselle en dur en supplément)

24,00€ TTC
PAR PERSONNE



BUFFET CHAUD

ENTRÉES FROIDES 1 CHOIX PAR TRANCHE DE 20 PERSONNES - 150g par personne

- Salade de lentilles vertes aux échalotes et magret de canard
- Salade de raviolo, noix et dés de comté
- Salade de quinoa aux agrumes et crevettes roses
- Terrine de légumes et coulis de poivron
- Plateau de charcuteries
- Salade de saison (piemontese, coleslaw, tomate mozzarella...)

PLATS 2 AU CHOIX - EN CHAFFING

- Jambon à l'os, sauce Madère
- Sauté de volaille sauce curry
- Sauté de veau aux olives
- Fricassé de volaille à la crème
- Osso bucco de veau
- Quenelles de brochet, sauce Nantua
- Dos de lieu noir, sauce au beurre vanillée
- Cabillaud au pesto vert
- Risotto aux légumes

ACCOMPAGNEMENTS 2 AU CHOIX

- Riz
- Polenta crémeuse
- Gratin Dauphinois
- Poêlée de légumes de saison
- Mousseline de légumes
- Flan aux champignons

MIGNARDISES 2 AU CHOIX

- Tartelette à la praline
- Tartelette à la pomme
- Tartelette au citron
- Moelleux au chocolat
- Brownie aux noix
- Muffin à la pistache
- Panna cotta, coulis de fruits rouges

Option fromage : +4,00€ TTC/personne

Inclus :

Pain

Boissons : eau plate et pétillante, jus d'orange, jus de pomme, coca cola

Vaisselle et verres jetables

(Vaisselle en dur en supplément)

28,00€ TTC
PAR PERSONNE



REPAS

◆ ENTRÉES À PARTAGER 1 CHOIX PAR COMMANDE

- Planche Scandinave (10 personnes minimum) : saumon de Norvège fumé maison au bois de pommier, crevettes roses, salade de poulpes à l'échalote, tomates et herbes, salade de concombre à l'aneth et crème de citron _____ 13.00 €
- Antipasti à l'italienne (6 personnes minimum) : poivrons, aubergines, courgettes, tomates séchées et copeaux de parmesan, jambon de Parme, coppa, mozzarella di buffala au pesto Genovese, gressins _____ 13.00 €
- Planche mixte (6 personnes minimum) : assortiment de charcuteries (jambon blanc, jambon cru, coppa et chorizo) et assortiment de fromages (Comté, Saint Nectaire et Tomme de Savoie) _____ 13.00 €

◆ ENTRÉES 1 CHOIX PAR COMMANDE

- Tiramisu à la tomate, crumble de noisette et crème de basilic _____ 9.50 €
- Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert, salade de fèves à la menthe _____ 11.00 €
- Confiturier de tartare de saumon, caviar d'Auvergne et roquette _____ 11.50 €
- Cassolette de ravioles, crème légère aux cèpes _____ 11.50 €
- Pressé de foie gras et chutney de figue _____ 12.00 €
- Tatin de mangue et dés de foie gras, caramel de mangue au piment fumé _____ 13.00 €



◆ **PLATS - ACCOMPAGNÉS D'UN FÉCULENT ET D'UN LÉGUME À CHOISIR** 1 CHOIX PAR COMMANDE

- Cuisse de canard confite, sauce au miel/romarin ou sauce thym/orange _____ 16.50 €
- Suprême de volaille, sauce au vin jaune _____ 16.50 €
- 1/2 magret de canard, sauce aux fruits rouges _____ 17.00 €
- Dos de cabillaud doré au four en croûte d'amandes au pesto _____ 18.50 €
- Suprême de pintade aux pruneaux, sauce foie gras _____ 18.50 €
- Ballotine de rouget farce fine aux herbes, sauce Nantua _____ 19.50 €
- Fondant de veau cuit 9 heures, sauce forestière _____ 19.50 €
- Tournedos de boeuf, sauce au foie gras _____ 19.50 €
- Filet de boeuf rôti façon Rossini, jus réduit _____ 21.50 €

◆ **ACCOMPAGNEMENTS** 2 AU CHOIX

- Poêlée de légumes de saison
- Poêlée de champignons
- Flan de légumes

- Pommes de terre rôties au thym
- Purée de patates douces
- Gratin Dauphinois
- Polenta crémeuse

◆ **FROMAGES - assortiment de 3 fromages secs** _____ 4.00 €

◆ **DESSERTS** 1 CHOIX PAR COMMANDE

- Entremets : feuillantine au chocolat, framboisier, fruit de la passion _____ 3.50 €
- Tartes : pomme, praline, citron _____ 2.80 €
- Tartes : fruits rouges, chocolat _____ 3.50 €
- Salade de fruits de saison _____ 3.00 €
- Fontaine de chocolat (fruits ou chamallows) _____ 4.00 €
- Pièce montée 2 choux / personne _____ 4.80 €



Tous nos prix sont indiqués en TTC/personne

PLATEAUX REPAS

Nos plateaux repas sont livrés froids. La réchauffe des plats est à réaliser par vos soins.

FROID

ENTRÉE 1 CHOIX PAR COMMANDE

Quiche aux légumes
Salade de lentilles et échalotes
Terrine de campagne et salade verte
Terrine de poisson et salade verte
Salade de quinoa aux petits légumes

PLAT 1 CHOIX PAR COMMANDE

Flan courgette-chèvre
Quiche thon et tomate
Viande froide
Poisson froid

GARNITURES 2 CHOIX PAR COMMANDE

Flan de légumes
Salade de pommes de terre (garniture selon la saison)
Salade de riz (garniture selon la saison)
Salade de pâtes (garniture selon la saison)
Ratatouille froide

FROMAGE + PAIN

DESSERT 1 CHOIX PAR COMMANDE

Tartelette à la praline
Tartelette aux pommes
Moelleux au citron
Moelleux au chocolat
Salade de fruits
Panna cotta, coulis de fruits rouges

19,90€ TTC
PAR PERSONNE

CLASSIQUE

ENTRÉE 1 CHOIX PAR COMMANDE

Quiche lorraine
Terrine de campagne et salade verte
Terrine de poisson et salade verte
Terrine de légumes et coulis de poivrons
Salade de quinoa aux petits légumes

PLAT 1 CHOIX PAR COMMANDE

Sauté de veau aux olives
Fricassée de volaille à la crème
Cabillaud, sauce au pesto
Quenelle de brochet, sauce Nantua
Galette végétale

GARNITURES 2 CHOIX PAR COMMANDE

Riz
Polenta crémeuse
Gratin Dauphinois
Flan de champignons
Poêlée de légumes de saison
Purée de carottes

FROMAGE + PAIN

DESSERT 1 CHOIX PAR COMMANDE

Tartelette à la praline
Tartelette aux pommes
Moelleux au citron
Moelleux au chocolat
Salade de fruits
Panna cotta, coulis de fruits rouges

21,50€ TTC
PAR PERSONNE

PRESTIGE

ENTRÉE 1 CHOIX PAR COMMANDE

Salade de fèves et oignons rouges
Salade scandinave : mesclun, saumon fumé maison, crevettes, croûtons à l'ail, pignon, tomates cerises
Salade de ravioles, noix et dës de comté
Duo de terrines légumes et poisson

PLAT 1 CHOIX PAR COMMANDE

Pavé de saumon et sauce à l'aneth
Tataki de boeuf aux éclats de pistache et citron vert
Magret de canard, sauce thym/orange
Suprême de volaille au curry

GARNITURES 2 CHOIX PAR COMMANDE

Polenta crémeuse
Gratin Dauphinois
Risotto
Mousseline de légumes
Poêlée de légumes
Ratatouille

FROMAGE + PAIN

DESSERT 1 CHOIX PAR COMMANDE

Tartelette à la praline
Tartelette aux pommes
Moelleux au citron
Moelleux au chocolat
Salade de fruits
Panna cotta, coulis de fruits rouges

24,80€ TTC
PAR PERSONNE

OPTIONS

◆ MENU ENFANT 17,50€ TTC

- Plat chaud : Fricassée de volaille et gratin Dauphinois
- Dessert des adultes

◆ FORFAIT BOISSONS SOFTS 3.95€ TTC

- Eau plate (1,5 L) – 1 bouteille pour 5 personnes
- Eau gazeuse (1.5L) – 1 bouteille pour 5 personnes
- Jus d'orange (1L) – 1 bouteille pour 10 personnes
- Jus de pomme (1L) – 1 bouteille pour 10 personnes
- Coca Cola (1.25L) – 1 bouteille pour 10 personnes

◆ FORFAIT BOISSONS ALCOOLISÉES

1 bouteille pour 5 personnes

- Vin blanc (Chardonnay) – 12.00€ TTC / bouteille
- Vin rouge (Côte du Rhône) – 12.00€ TTC / bouteille

◆ COCKTAILS

- Punch – 5.10€ TTC / verre
- Sangria – 5.70€ TTC / verre
- Mojito – 7.20€ TTC / verre
- Kir vin blanc, crème de cassis – 3.00€ TTC / verre
- Kir blanc de blanc – 4.20€ TTC / verre
- Champagne – 30.00€ TTC / bouteille
- Trou normand – 2.70€ TTC / personne
- Virgin mojito – 3.60€ TTC / verre
- Cocktail de jus de fruits sans alcool – 3.60€ TTC / verre

◆ ART DE LA TABLE

- Vaisselle en dur :
 - Repas – 3.30€ TTC / personne
 - Buffet – 2.65€ TTC / personne
 - Cocktail – 1.00€ / personne
- Flûte à champagne – 0.35€ TTC / unité
- Nappe tissu – 15.00€ TTC / unité
- Serviette tissu – 1.50€ TTC / unité

◆ SERVICE

Le service comprend : trajet aller depuis notre laboratoire, installation, service, rangement et trajet retour.

45.00 € TTC par heure supplémentaire par serveur.

- Cocktail (6h de vacation) – 225€ TTC / serveur
- Buffet (7h de vacation) – 262.50€ TTC / serveur
- Repas (8h de vacation) – 300€ TTC / serveur

◆ LIVRAISON Dans la limite de 50km de notre laboratoire

- Livraison simple – 55€ TTC
- Livraison / installation – 82,50€ TTC
- Livraison / installation / reprise – 110€ TTC



TRAITEUR EVENEMENTIEL

CONTACT

+33 (0) 4 78 56 58 26

contact@jacques-lafargue-traiteur.com

www.jacques-lafargue-traiteur.com