



TRAITEUR PROFESSIONNELS

SOMMAIRE

Accueil / Pause	1
Cocktail	2
Buffet froid	3
Buffet chaud	4
Plateaux repas	5
Options	6



ACCUEIL | PAUSE



◆ ACCUEIL CAFÉ BOISSONS

Café et thé
Jus de fruit
Eau plate

◆ ACCUEIL CAFÉ VIENNOISERIES

Café et thé
Jus de fruit
Eau plate
Mini pains aux raisins
Mini pains au chocolat
Mini croissants

◆ PAUSE SUCRÉE

Café et thé
Jus de fruit
Eau plate
3 mignardises de saison

ACCUEIL CAFÉ BOISSONS	5.00 € HT /personne
ACCUEIL CAFÉ VIENNOISERIES	8.00 € HT /personne
PAUSE SUCRÉE	8.00 € HT /personne
SUPPLÉMENT FRUITS	2.00 € HT /personne

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 torrifiées
- 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 : 8.73€
- 9 pièces : 13.09€
- 15 pièces : 20.45€
- 20 pièces : 27.27€

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 : +3,64€ HT/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)

21,82€ HT
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 raviolis, 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 : +3,64€ HT/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)

25,45€ HT
PAR 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

18,09€ HT
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

19,55€ HT
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 dès 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

22,55€ HT
PAR PERSONNE

OPTIONS

◆ FORFAIT BOISSONS SOFTS 3.59€ HT

- 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) – 10.00€ HT / bouteille
- Vin rouge (Côte du Rhône) – 10.00€ HT / bouteille

◆ COCKTAILS

- Punch – 4.25€ HT / verre
- Sangria – 4.75€ HT / verre
- Mojito – 3.27€ HT / verre
- Kir vin blanc, crème de cassis – 2.50€ HT / verre
- Kir blanc de blanc – 3.50€ HT / verre
- Champagne – 25.00€ HT / bouteille
- Trou normand – 2.25€ HT / personne
- Virgin mojito – 3.00€ HT / verre
- Cocktail de jus de fruits sans alcool – 3.27€ HT / verre

◆ ART DE LA TABLE

- Vaisselle en dur :
 - Buffet – 2.65€ TTC / personne
 - Cocktail – 1.00€ / personne
- Flûte à champagne – 0.35€ TTC / unité

◆ SERVICE

- Le service comprend : trajet aller depuis notre laboratoire, installation, service, rangement et trajet retour.
40.91€ HT par heure supplémentaire par serveur.
- Cocktail (6h de vacation) – 204.55€ HT / serveur
- Buffet (7h de vacation) – 238.64€ HT / serveur

◆ LIVRAISON Dans la limite de 50km de notre laboratoire

- Livraison simple – 50.00€ HT
- Livraison / installation – 75.00€ HT
- Livraison / installation / reprise – 100.00€ HT



TRAITEUR EVENEMENTIEL

CONTACT

+33 (0) 4 78 56 58 26

contact@jacques-lafargue-traiteur.com

www.jacques-lafargue-traiteur.com