

L

# Le Mariage

par LARS TRAITEUR

Notre savoir-faire au coeur de votre réception





# Notre PHILOSOPHIE

## Le Produit

Notre parti pris : La mise en avant de la matière première tout en gardant l'authenticité du produit.

Nos critères de choix : La qualité, les produits de nos régions, les spécificités gustatives, la traçabilité.

## Le Savoir-Faire

Plus de 47 ans d'expériences et d'innovations culinaires. Notre savoir faire s'est enrichi grâce à l'optimisation du travail autour d'un outil de production sous agrément.

Nos équipes fidèles, intègrent au fil des ans le respect du produit et sa valorisation.

## L'Éco-Responsabilité

Notre cadre de travail à Magny les Hameaux [78] au coeur de la Vallée de Chevreuse, nous rappelle la nécessité de respecter notre environnement.

Emissions de CO<sub>2</sub>, empreinte carbone, approvisionnements, limitation des pertes, normes de qualité, tri sélectif, livraisons... autant d'aspects sur lesquels nous travaillons au quotidien afin d'augmenter notre éco implication.



# COCKTAIL

## L'Unique

### Pièces froides (8 variétés) :

- Macaron salé
- Dôme de courgette pesto
- Stick de saumon et fromage frais
- Opéra de foie gras de canard, pomme pruneau
- Pétoncle sur polenta façon verte
- Blinis poivronnade et magret fumé
- Bun de saumon crème aux herbes
- Crackers tomate olive

### Pièces chaudes (3 variétés) :

- Bruschetta méditerranéenne
- Croustillant au fromage
- Kébé au boeuf

### Les contenants (3 variétés) :

- Gaspacho en fraîcheur
- Cassolette chaude de crème de maïs
- Carrousel de mezze (Houmous, poivronnade, caviar d'aubergine)



## L'Idylle

### Pièces froides (8 variétés) :

- Croquant de foie gras de canard au chocolat
- Pincée végétale, menthe petit pois
- Sucrine crevette menthe fraîche
- Millefeuille arôme truffé
- Blini forestier
- Tonnelet de concombre crevette ananas
- Bille de chèvre glacée
- Banderille de Saint-Jacques et pomme verte

### Pièces chaudes (3 variétés) :

- Samoussa de légumes
- Falafel
- Mini brochette crevette marinée au paprika

### Les contenants (3 variétés) :

- Verrine de crabe, mousseline de petit pois
- Cassolette chaude de volaille aux morilles
- Ardoise de saumon fumé et mini-blinis

# DINER

## Les Entrées & préludes

### L'Unique

- Millefeuille de cabillaud senteurs de Provence coulis verde
- Saumon gravlax, condiment d'agrumes et avocat
- Noix de pétoncle sur sa mousse de petits pois à la menthe
- Entremet de patate douce aux légumes fumés, croquant de cajou et topping asiatique
- Houmous de betterave au zaatar sur son lit d'artichaut
- Cheesecake au chèvre frais et saumon fumé

### L'Idylle

- Raviole de gambas et son bouillon thaï (chaud)
- Tatin de foie gras de canard, pain d'épices et chutney de mangue
- Carpaccio de Saint-Jacques exotique
- Velouté de lentille et son escalope de foie gras de canard (chaud)\*
- Tataki de boeuf sauce soja

\*Non déclinable en prélude



## Les plats

### L'Unique

- Quasi de veau aux girolles, jus réduit, mousseline de haricot blanc, petits légumes du moment
- Cuisse de canette farcie, sauce au poivre de Sichuan et gratin dauphinois
- Wellington de boeuf Angus sauce californienne, chips de patate douce, parfait de pommes de terre et mini légumes
- Pavé de loup de mer sauce combawa, mousseline de patate douce et légumes glacés
- Le traditionnel koulibiak de saumon, sauce citronnée
- Dodeline de volaille au foie gras de canard et noisettes, mousseline de céleri et tombée de légumes de saison

### L'Idylle

- Wellington de filet de veau, jus réduit, écrasé de pomme de terre truffé et légumes provençaux
- Magret de canard marsala et griottes, carotte originelle et duo de patate douce
- Poêlée de Saint-Jacques et risotto safrané
- Filet de boeuf sauce au poivre malabar, pomme de terre en 3 façons
- Carré d'agneau rôti à l'ail des ours, gratin dauphinois et poêlée de champignons forestiers
- Rôti de lotte sauce coco, risotto aux éclats d'haricots rouges

## Le Fromage

### L'Unique

Votre fromage présenté au buffet ou à l'assiette

### L'Idylle

Votre fromage présenté au plateau ou en format chèvre pané au panko et miel de la vallée de Chevreuse



# DESSERT

## Votre pièce symbolique

- Pièce montée sur son socle de nougatine
- Wedding cake
- Naked cake
- Cascade d'entremets (sur réhausse)

## Accompagnée & son buffet de desserts

L'Unique

Format entremet

L'Idylle

Format ½ taille

## Les Variétés

Déclinable dans les deux formats

- Souvenir de Provence citron abricot\*
- Prestige chocolat (chocolat crunch)
- Tarte bavaroise vanille framboise
- Panacotta safran, abricot rôti au miel et au thym
- Salade de fruits de saison infusion verveine
- Cheesecake aux fruits de saison
- Tiramisu griotte straciatella (contenant)
- Macaron framboise pistache
- Fraisier ou Framboisier selon saison
- Paris-Brest revisité
- Tartelette aux fruits de saison (citron meringuée - Fraises...)
- Pavlova aux fruits\*
- Le tout chocolat
- Réglette aux pommes\*
- Saint-Honoré
- Opéra

\*Sauf exception, uniquement possible en ½ taille





# Vos MOMENTS DE PLAISIRS

## Les Animations

Pour dynamiser votre cocktail, choisissez vos animations coup de coeur !

- Les saumons Fjords
- La Plancha de Saint Jacques
- Le bar à huîtres
- La poêlée de foie gras de canard
- Le jambon Serrano
- Les ravioles de Royan
- Les woks de risotto (vegan, parmesan, forestier...)
- Le Burratas' bar
- Les mini-burgers
- Le coin oriental

Et bien d'autres !



## La Scénographie de votre mariage

Lars Traiteur ne s'occupe pas uniquement de la gastronomie ! En tant qu'organisateur de réception, nous vous accompagnons dans le choix de la décoration, de l'art de la table et du mobilier de votre mariage. Nous vous proposons plusieurs thèmes qui se marieront à l'ambiance de votre réception.

Il n'y a plus qu'à faire votre choix !