

# Évènementiel entreprise

par *Lars*  
**TRAITEUR**

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Notre savoir-faire au cœur de votre réception !

De 2 à 2000 personnes



# COCKTAIL

## Exemple 24 pièces

### LES PIÈCES FROIDES



#### 12 pièces

##### LES VÉGÉTARIENNES (2 pièces)

- Dôme poivronnade
- Millefeuille fromager confiture de piment d'Espelette
- Cheesecake au chèvre et abricot

##### LES OCÉANES (2 pièces)

- Finger de saumon
- Réglette de pomme granny et pétoncle
- Sucrine de crevette et menthe

##### LES TERROIRS (2 pièces)

- Brochette landaise
- Paleron confit, pickels et moutarde
- Croquant de foie gras de canard au chocolat



##### LES PLANCHES (4 pièces)

Planche de foie gras de canard, pains variés, confiture

Planche de saumon fumé, mini blinis et crème aux herbes



##### LES GÉNÉREUSES (2 pièces)

- Navette tomate mozzarella basilic
- Fusette volaille cream cheese et câpres
- Mini burger bœuf barbecue oignons croustillants



##### LES VERRINES (3 pièces) ou un PLAT CHAUD

- Coulis de petits pois et mousse de chèvre
- Tartare de saumon gingembre et citron

# COCKTAIL

## Exemple 24 pièces

### LES PIÈCES CHAUDES



#### LE PLAT CHAUD en boîte en bois Epicéa (3 pièces)

- Crevettes snackées paprika mini ratatouille
- Magret de canard aux figues, purée de patates douces



#### LES PIÈCES CHAUDES (3 pièces)

- Mini croquemonsieur comté truffe
- Vol au vent poulet champignons
- Samoussa de légumes
- Croustillant escargot de Bourgogne

### DESSERTS



#### LE FROMAGE (1 pièce)

Plateau de fromages affinés de notre sélection  
Accompagnés de pains tranchés, fruits secs et confitures

#### LES DESSERTS (5 pièces)

- Eclair au chocolat
- Crumble aux fruits
- Financier pistache
- Coque chocolat citron meringuée
- Carré exotique

# BUFFET

## Exemple pour vos événements conviviaux

### PRÉLUDE



#### PIÈCES COCKTAILS (5 pièces)

- Tartelette caviar de tomates
- Macaron salé
- Tataki de thon rouge au sésame
- Blinis poivronnade et magret fumé
- Opéra foie gras de canard, pomme, pruneau

### SALAD' BAR



#### LES SALADES (200 gr. / personne)

- Pommes grenailles aux lardons et moutarde à l'ancienne
- Dahl de lentilles, noix coco et coriandre
- Salade César
- Salade tout vert (haricot vert, petit pois, pois gourmands, herbes fraîches)

### LE CHAUD



#### LES PLATS CHAUDS (110 gr. / personne)

- Cabillaud sauce pesto pommes de terre fondantes
- Pull beef, sauce barbecue et polenta
- Pâte Soba shiitake noix de cajou mangue sucrine

### DESSERTS



#### LE FROMAGE (40 gr. / personne)

Assortiment de fromages affinés de notre sélection  
Accompagnés de pains tranchés, fruits secs et confitures

#### LES DESSERTS (3 pièces en format demi taille)

- Prestige chocolat
- Tartelette aux fruits de saison
- Paris brest

# BARBECUE

Exemple pour vos événements estivaux

PRÉLUDE



## LES GÉNÉREUSES (3 pièces)

- Saumon, crème aux herbes
- Briochin crème d'artichaut
- Fusette volaille, cream cheese et câpres

SALAD' BAR



## LES SALADES (100 gr. / personne)

- Fusilli au saumon, crème citronnée et aneth
- Tomate mozzarella 'Di Buffala'
- Pastèque feta tomates cerise et menthe
- Salade de riz à l'espagnole

GRILLADES



## 3 pièces de 90 gr. par personne, au choix

- Pièce de boeuf du boucher
- Morceau de volaille tikka
- Brochette de crevettes marinées ail et persil
- Côtelette d'agneau aux herbes

## Formule Végétarienne

Assortiment de légumes grillés et protéine végétale

### Nos accompagnements :

Pommes de terre en robe des champs (1 par personne) et pipérade (60 gr/personne)

Crème aux herbes

Moutarde, béarnaise, sauce tomatée épicée

DESSERTS



## LE FROMAGE (40 gr. /personne)

Assortiment de fromages affinés de notre sélection

Accompagnés de pains tranchés, fruits secs et confitures

## LES DESSERTS (3 pièces en format demi taille)

- Bavaois vanille et chocolat
- Tarte aux fraises
- Chou pistache ou chocolat

# MENU BUSINESS

Hiver 2024 / 2025

## ENTRÉES



**Tartare de saumon à l'aneth et citron vert, parfumé au poivre Timut**  
Accompagné d'une salade de roquette, vinaigrette au sésame grillé

**Carpaccio de betterave et chèvre frais, agrémenté de sumac (épice à l'arôme citronnée)**  
Arrosé d'un filet d'huile de noix et parsemé de noix grillées

**Velouté de courge butternut et éclats de châtaigne, au ras-el-hanout**  
Servi avec une chantilly salée infusée au cumin

**Salade de crevettes et avocat, avec une touche de zaatar**  
Agrémentée de segments d'agrumes et d'une vinaigrette au miel et gingembre

**Terrine de Houdan maison, relevée d'une pincée de piment d'Espelette**  
Servie avec un chutney de figues et toasts de pain d'épices

## PLATS



**Filet de dorade grillé, sauce vierge aux baies de Sancho**  
Accompagné de légumes rôtis au four et d'un riz sauvage parfumé au curcuma

**Suprême de volaille fermière sauce aux morilles**  
Servi avec des pommes de terre grenailles et une poêlée de légumes de saison

**Filet mignon de porc au miel et thym, rehaussé de gingembre confit**  
Avec une purée de patate douce au curcuma et des haricots verts croquants

**Risotto crémeux aux champignons de saison, parfumé à la cardamome noir**  
Parsemé de copeaux de parmesan et d'un filet d'huile de truffe

**Pavé de boeuf, sauce au poivre vert et baie de timut**  
Accompagné de gratin dauphinois et de jeunes pousses d'épinards

## DESSERTS



**Tiramisu revisité au Limoncello, confit d'agrumes**  
Une touche acidulée pour rehausser la douceur du mascarpone

**Moelleux au chocolat cœur fondant à la banane confite**  
Servi avec une crème légère à la vanille

**Sablé ananas flambé au vieux rhum, agrémenté de gingembre confit**  
Accompagné d'une crème légère à la vanille

**Crème brûlée à la fève de tonka**  
Avec une fine couche de sucre caramélisé croustillante

**Soupe de mangue aux perles de tapioca, brunoise de litchi au poivre jamaïcain**  
Un dessert exotique et raffiné

**Option menu végétarien sur demande**

# MENU PRIVILÈGE

## ENTRÉES



### Millefeuille de cabillaud senteurs de Provence

Coulis verde

### Saumon gravlax

Et 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 toppings asiatiques

### Houmous de betterave au zaatar

Sur son lit d'artichaut

### Cheesecake au chèvre frais et saumon fumé

## PLATS



### Quasi de veau aux girolles, jus réduit

Mousseline de haricots blancs, petits légumes du moment

### Cuisse de canard farcie, sauce au poivre de Sichuan

Accompagnée d'un gratin dauphinois

### Rumsteak Angus façon Wellington, sauce californienne

Avec des 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,

Accompagnée d'une mousseline de céleri et une tombée de légumes de saison

## DESSERTS



### LES GÉNÉREUSES

- Prestige chocolat
- Tiramisu griotte stracciatella
- Paris-Brest revisité

### LES FRUITIERS

- Tarte bavaroise vanille framboise
- Panacotta safran, abricot rôti au miel et au thym
- Salade de fruits de saison infusion verveine

Option menu végétarien sur demande

# MENU GALA

## ENTRÉES



**Raviole de gambas et son bouillon thai (chaud)**

**Tatin de foie gras de canard**

Sur pain d'épices et chutney de mangue

**Carpaccio de Saint-Jacques exotique**

**Velouté de lentilles et son escalope de foie gras de canard (chaud)**

**Tataki de boeuf sauce soja**

## PLATS



**Filet de veau façon Wellington, jus réduit**

Accompagné d'un écrasé de pomme de terre truffé et légumes provençaux

**Magret de canard marsala et griottes**

Avec des carottes originelles et duo de patate douce

**Poêlée de Saint Jacques**

Et risotto safrané

**Filet de bœuf sauce au poivre malabar**

Accompagné de pomme de terre en 3 façons

**Carré d'agneau rôti à l'ail des Ours**

avec gratin dauphinois et poêlée de champignons forestiers

**Rôti de lotte sauce coco**

Et risotto aux éclats d'haricots rouges

## DESSERTS



### LES GÉNÉREUSES

- Le tout chocolat
- Saint-Honoré
- Opéra

### LES FRUITIERS

- Cheesecake aux fruits de saison
- Macaron framboise pistache
- Tartelette aux fruits de saison
- Pavlova aux fruits
- Réglette aux pommes

**Option menu végétarien sur demande**

# Les pauses gourmandes

## Exemple pour vos petits déjeuners et journée d'études

### PETIT DEJEUNER



#### LES VIENNOISERIES :

- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins
- Chouquette
- Chausson aux pommes
- Brownie
- Brioche individuelle
- Torsade au chocolat
- Tartelette aux fruits de saison

#### LES BOISSONS :

Thermos de café et thé

Jus de fruits artisanaux A. Milliat (orange, pomme ou abricot)

Vaisselle en dur

### PAUSE GOURMANDE



#### LES GOURMANDISES :

- Crumble aux fruits rouges
- Brochette de fruits frais
- Cannelé au grand marnier
- Eclair au chocolat
- Macaron assorti
- Tartelette aux fraises
- Muffin chocolat
- Madeleine
- Crumble poire et chocolat
- Mini cookie
- Rocher coco
- Financier chocolat ou pistache



#### LES BOISSONS :

Thermos de café et thé

Jus de fruits artisanaux A. Milliat (orange, pomme ou abricot)

Vaisselle en dur

# SCÉNOGRAPHIE



Lars Traiteur vous accompagne pour la création du concept décoratif de votre événement.

## CHOIX 1

Nous travaillons en co-création sur la déclinaison spatiale et sensorielle d'un thème que vous avez préalablement défini.

## CHOIX 2

Vous n'avez pas de thème, nous vous proposons nos 3 scénarii d'ambiances (sobres, qualitatifs, couleurs et tendances actuelles).

Nous pouvons également concevoir un scénario personnalisé aux codes, valeurs de votre entreprise.

