

Le Mariage

par

Lars
TRAITEUR

Notre savoir-faire au coeur de votre réception



COCKTAIL

L'Unique

Pièces froides (8 variétés) :

- Brochette pomme pruneau foie gras de canard
- Bavarois tomate et fêta
- Dôme de poivron sur petit sablé
- Finger de saumon aux sésames
- Dôme fromage de chèvre et noix
- Fondant de boeuf pickles graines de moutarde
- Ananas rôti au magret de canard fumé
- Sucrine de crevette

Pièces chaudes (3 variétés) :

- Samoussa de légumes confits
- Jalapeno farci au cheddar
- Empanada au bœuf

Les contenants (3 variétés) :

- Gaspacho de saison
- Cassolette chaude de crème de maïs
- Verrine poivronnade thon au citron confit



L'Idylle

Pièces froides (8 variétés) :

- Abricot foie gras de canard, éclat de pistache
- Mini gaufre veau mariné et poivronnade
- Rouleau de printemps aux légumes colorés
- Cheesecake chèvre abricoté
- Millefeuille arôme truffe
- Tête de moine façon verger
- Tartelette foie gras de canard, figues et noisette grillée
- Tataki de thon aux graines de sésame

Pièces chaudes (3 variétés) :

- Vol au vent de canard au miel
- Cannelé aux légumes du soleil
- Mini brochette crevette marinée au paprika

Les contenants (3 variétés) :

- Verrine de piperade et œuf de caille
- Cassolette de ris de veau aux morilles
- Verrine tartare de saumon



Les Entrées & Préludes

L'Unique

- Involtini de bresaola au chèvre frais miel local de saison, fraîcheur de pousses vertes
- Marbré de foie gras de canard, chutney de figues et pain Gua Bao
- Ceviche de daurade royale au lait de coco et citron vert, pickles d'oignon rouge
- Tarte fine de tomates cerises confites à l'huile d'olive, burrata crémeuse et pesto de basilic
- Pressé de crabe et avocat, émulsion froide japonaise

L'Idylle

- Foie gras de canard poêlé, poires caramélisées et jus de porto brioche à tête (chaud)
- Croustillant d'agneau confit au red curry, sauce verte indienne (chaud)
- Carpaccio de thon rouge et Saint-Jacques, huile à la truffe, assaisonné de fleurs comestibles
- Panna cotta de bisque à l'armoricaine, homard nacré citron caviar *
- Sablé provençal, tartare de magret de canard fumé, caponata à la sicilienne



Les Plats

L'Unique

- Cœur de rumsteack Simmental, sauce bordelaise, pommes grenailles et asperges rôties à la fleur de sel
- Quasi de veau, sauce aux cèpes, écrasé de pommes de terre
- Suprême de volaille Label Rouge, sauce cidre brut, mousseline de céleri
- Dos de cabillaud, sauce aux œufs de truite, crème renversée aux légumes du moment
- Filet de daurade, coulis de poivron, riz vénéré sauvage aux oignons caramélisés
- Souris d'agneau confite à l'ail noir et gruë de cacao, et légumes confits

L'Idylle

- Wellington de filet de veau, sauce aux morilles, tian de légumes de saison au parmesan
- Canon d'agneau, jus au thym, puits de courgettes au caviar d'aubergines fumées
- Magret de canard à l'orange, écrasé de patate douce au gingembre racine
- Filet de bœuf Rossini et sauce truffe, pomme darphin aux champignons de Paris
- Lotte rôtie, émulsion de champagne rosé, polenta crémeuse au citron confit
- Turbot nacré bisque de homard, piperade basque au piment d'Espelette

Le Fromage

L'Unique

Votre fromage présenté au buffet ou à l'assiette

L'Idylle

Votre fromage présenté au plateau

DESSERT

Votre pièce symbolique

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

et son Buffet de desserts

L'Unique

Format entremet

L'Idylle

Format ½ taille

Les Variétés

Entremets et demi-tailles

- Fraîcheur des îles mangue-passion
- Douceur chocolat au lait, praliné cacahuète
- L'éclair au chocolat revisité
- Le Malina (autour de la framboise)
- Cheesecake aux fruits de saison
- Fraisier, crème pistache
- Le Casse-noisette
- Palet prestigieux
- Pavlova aux fruits de saison
- Tartelette Mille et une nuits (fleur d'oranger et pistache)



Vos MOMENTS DE PLAISIRS

Les Animations

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

- Le foie gras de canard flambé
- Le risotto dans sa roue de parmesan
- L'os à moëlle
- Le bar à ceviche
- Les pains Bao
- Les raviolis de Royans
- Le foie gras en barbe à papa
- Le burratas' bar
- La plancha de poulpe et couteaux

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 !

2, rue Amédée Gordini, ZA de Gomberville - BP 16 - 78114 MAGNY-LES-HAMEAUX

Tél. : +33 (0)1 30 52 61 65

Email : contact@larstraiteur.com

www.larstraiteur.com



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

Avec nos 50 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.

Et le plus

L'accompagnement, le soin personnalisé avec une conseillère dédiée à votre projet dans son intégralité.

Chez nous, vous êtes plus qu'un client !

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 CO₂, 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.