

Lars TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Pour une rentrée tranquille !



Notre Cocktail Repas spécial Rentrée Zen

Les petites pièces froides

Confit de saumon au yuzu - Bille de chèvre épicée et raisin
Pic bambou tomate mozzarella - Picador de grison aux figues et comté
Canapés jambon de pays abricot

Les pièces salées ½ tailles

Mini wraps de poulet curry - Mini navette rougail mangue crevette
Mini sandwich comté bresaola - Mini burger rillettes de saumon pickles
Verrine velouté de courgette feta - Verrine tartare de magret fumé au kiwi

Les mini saladiers

Bodega pâtes au saumon - Bodega lentilles et magret de canard

Les gourmandises

Verrine panacotta safran abricot rôti miel local - Verrine tiramisu griotte stracciatella
Mini brochette de fruits frais - Mini brochette fruit enrobée de chocolat
Tartelette aux fruits de saison - Coque macaron pistache framboise

(commande minimum 20 pers - Serviettes, mini-cuillères incluses)

Prix par pers 30€ HT (33€ TTC)

Offre exclusive du 1er au 30 septembre 2026 inclus

 marine.massard@larstraitteur.com

 07 82 26 75 31
01.30.52.89.21

Lars TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Pour une rentrée tranquille !



Notre Buffet Repas spécial Rentrée Zen

Les petites pièces froides

Confit de saumon au yuzu - Bûche de chèvre épicée et raisin
Pic bambou tomate mozzarella - Picador de grison aux figues et comté
Canapés jambon de pays abricot

Les salades

Salade de pastèque fêta tomate cerise et menthe
Salade de riz à l'espagnole
Salade de pommes de terre aux herbes, pignons et comté

Les plats froids

Pavé de saumon aux baies roses - Poulet à la persillade dressé

Le pain et les sauces

Les tartes

Tarte mirabelles
Tarte abricots

(commande minimum 20 pers - Serviettes, mini-cuillères incluses)

Prix par pers 20€ HT (22€ TTC)

Offre exclusive du 1er au 30 septembre 2026 inclus

 marine.massard@larstraitteur.com

 07 82 26 75 31
01.30.52.89.21

Lars TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Pour une rentrée tranquille !



Notre offre BBQ spécial Rentrée Zen

Les petites pièces froides

Confit de saumon au yuzu - Bille de chèvre épicée et raisin
Pic bambou tomate mozzarella - Picador de grison aux figues et comté
Canapés jambon de pays abricot

Les salades

Salade de pastèque fête tomate cerise et menthe
Salade de riz à l'espagnole
Salade de pommes de terre aux herbes, pignons et comté

Les brochettes

Brochette de bœuf 120 gr
Brochette de volaille marinée 120 gr
Brochette de crevette aux herbes 120 gr

Le pain et les sauces

Les tartes

Tarte mirabelles
Tarte abricots

(commande minimum 20 pers - Serviettes, mini-cuillères incluses)

Prix par pers 23.64€ HT (26€ TTC)

Offre exclusive du 1er au 30 septembre 2026 inclus

 marine.massard@larstraitteur.com

 07 82 26 75 31
01.30.52.89.21