

Évènementiel entreprise

par *Lahs*
TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Notre savoir-faire au cœur de votre réception !

De 2 à 2000 personnes



COCKTAIL

Exemple de vos cocktails 18 à 24 pièces

LES PIÈCES FROIDES



12 pièces

LES VÉGÉTARIENNES (2 pièces)

- Sablé dôme poivronnade
- Tête de moine façon verger
- Macaron salé

LES OCÉANES (2 pièces)

- Finger de saumon
- Tataki de thon rouge au sésame
- Sucrine de crevette et menthe

LES TERROIRS (2 pièces)

- Tartelette au foie gras de canard et noix grillée
- Ananas rôti au magret fumé
- Mini gaufre au veau et poivronnade



LES PLANCHES (4 pièces)

Planche mixte charcuteries, fromages et tartinades

Planche de saumon fumé, mini blinis et crème aux herbes

LES GÉNÉREUSES (2 pièces)

- Mini wraps au saumon fumé
- Mini burger bœuf barbecue oignons croustillants
- Mini navette crème de tomate, mozzarella et basilic



LES VERRINES (3 pièces) ou un PLAT CHAUD

- Poivronnade thon au citron confit
- Tartare de magret fumé et kiwi

COCKTAIL

Exemple de vos cocktails 18 à 24 pièces

LES PIÈCES CHAUDES



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

- Mignonette de carnad sauce cassis, purée
- Cabillaud, sauce pesto, pommes de terre fondantes
- Nouilles sautées aux crevettes façon thai



LES PIÈCES CHAUDES (3 pièces)

- Mini bouchée au canard au miel
- Cannelé aux légumes du soleil
- Jalapeno farci au cheddar

DESSERTS



LE FROMAGE (1 pièce)

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

LES DESSERTS (5 pièces)

- Truffe au chocolat, piment d'Espelette
- Sablé breton citron basilic
- Chou craquelin crème de framboise et fruits rouges
- Tatin ananas gingembre
- Opéra

BUFFET

Menu automne 2026

ENTREES



150 gr. par personne

GROUPE 15 à 80 personnes : 3 choix possible

GROUPE + 80 personnes : 5 choix possible

- Courge rôtie, dentelle de magret fumé, yaourt citron vert et huile de curry doux
- Lentilles vertes façon Dahl, vinaigrette soja sésame, pickle gingembre
- Carottes rôties pastrami new-yorkais, sauce berbère et graines de cumin
- Saumon gravlax flambé, salade de quinoa crème aneth et brisure de framboise
- Houmous betterave, crudités et sauce citron tahini

PLATS



200 gr. par personne

GROUPE 15 à 80 personnes : 2 choix possible

- Filet de daurade, riz noir et crème de butternut à la noisette
- Confit de volaille sauce poivre vert miso blanc, lentilles et courge butternut rôtie
- Le véritable veau Marengo de Napoléon, pommes de terre, carottes et champignons
- Dos de colin, sauce coco citronnelle, riz créole, fondue de poireaux
- Gyozas végétaux, sauce avocat citron vert, salade asiatique, graines torréfiées

Si végétarien pour moins de 10 pers, service à l'assiette pour ces quelques personnes

DESSERTS



LE FROMAGE (40 gr. /personne) option

Assortiment de fromages affinés de notre sélection

Accompagnés de pains tranchés, fruits secs et confitures

3 pièces en format demi taille par personne

GROUPE 15 à 80 personnes : 3 choix possible

GROUPE + 80 personnes : 4 choix possible

- Tartelette amandine aux poires
- Crumble aux pommes
- Crémeux citron
- Eclair chocolat
- Bavares vanille chocolat

BARBECUE

Exemple pour vos événements estivaux

SALAD' BAR



LES SALADES (110 gr. / personne)

Fusili au saumon, crème citronnée et aneth

Salade césar

Taboulé oriental

Salade grecque

Salade de riz à l'espagnole

Salade de crevette, avocat et ananas

Lentilles de magret fumé et moutarde à l'ancienne

Salade tout vert (haricot vert, petit pois, pois gourmands, herbes fraîches)

Libanaise (pois chiche, concombre, feta)

Pommes grenailles aux lardons et moutarde à l'ancienne

omate mozzarella 'Di Buffala" (saisonnière)

Pastèque feta tomates cerise et menthe (saisonnière)

GRILLADES



3 pièces de 90 gr. par personne, au choix

- Brochette de bœuf
- Brochette de volaille
- Saumon en papillote ou plancha

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) OPTION

Assortiment de fromages affinés de notre sélection

Accompagnés de pains tranchés, fruits secs et confitures

LES DESSERTS (3 pièces en format demi taille)

Chou pistache ou chocolat

Panacotta chocolat ou caramel beurre salé

Crumble aux fruits rouges

Bavarois vanille et chocolat

Tartelette ananas au poivre de Sichuan

Prestige chocolat revisité

Tarte aux pommes et spéculos

Le petit écureuil

Financier safrané

Pavlova aux fruits de saison

MENU BUSINESS

Automne 2026

Lars
TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

ENTRÉES



Courge rôtie, dentelle de magret fumé, yaourt citron vert et huile de curry doux

Lentilles vertes façon Dahl, vinaigrette soja sésame, pickle gingembre

Carottes rôties pastrami new-yorkais, sauce berbère et graines de cumin

Saumon gravlax flambé, salade de quinoa crème aneth et brisure de framboise

Houmous betterave, crudités et sauce citron tahini

PLATS



Filet de daurade

Accompagné de riz noir et crème de butternut à la noisette

Confit de volaille sauce poivre vert miso blanc

Servi avec des lentilles et courge butternut rôtie

Le véritable veau Marengo de Napoléon

Avec des pommes de terre, carottes et champignons

Dos de colin, sauce coco citronnelle

Accompagné de riz créole, fondue de poireaux

Gyoza végétaux, sauce avocat citron vert

Accompagné de sa salade asiatique, graines torréfiées

DESSERTS



Poire pôchée, sirop épices thaï

Cookie tarte ganache gianduja

Crème café légère et crumble cacao

Tarte fine aux figues, miel local et fleur de thym

Savarin, compotée poire cardamome

Images non contractuelles

MENU PRIVILÈGE

ENTRÉES



Foie gras de canard Français maison

Gelée de porto et brioche toastée

Tataki de thon, avocat

Et condiment citron vert et sésame

Pressé de crabe et avocat

Emulsion froide japonaise

Involitini de bresaola au chèvre frais et miel local de saison

Fraicheur de pousses vertes

Tarte fine de tomates cerises confites à l'huile d'olive

Burrata crémeuse et pesto de basilic

PLATS



Effeillé de veau, sauce vierge tomate séchée noisette

Accompagné de légumes glacés

Filet de bar

Risotto signature citron et parmesan

Suprême de volaille Label Rouge, sauce cidre brut

Avec une mousseline de céleri

Coeur de rumsteak Simmental, sauce bordelaise

Accompagné de pommes grenailles et asperges rôties à la fleur de sel

Risotto de petit épeautre crémeux, asperges vertes

Citron confit et pecorino affiné

DESSERTS



Finger chocolat Gianduja et praliné

Sablé breton, crémeux citron et fruits rouges

Le Malina (autour de la framboise)

Pavlova aux fruits de saison

Le Casse-noisette

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-crédation 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 (sobre, qualitatif, couleurs et tendances actuels).

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

