

Philosophie

> Le produit

Notre parti pris : la mise en avant de la matière première et le travail du produit frais, sans le dénaturer. Une ligne composée en totalité avec des ingrédients BIO.

Notre but : garder l'authenticité du produit tout en l'introduisant dans un univers contemporain.

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

> Le savoir-faire

Plus de 40 ans d'expériences culinaires nous ont façonné une solide réputation et une exigence pour traverser la gastronomie, innover autour des tendances culinaires.

Notre savoir faire s'est enrichi dans le quotidien : optimiser le travail des équipes autour d'un outil de production sous agrément.

La transmission du savoir est une de nos valeurs. Nos équipes fidèles intègrent au fil des ans le respect du produit et sa valorisation. Pour cela, s'en cesse se perfectionner, se former à de nouvelles techniques, créer. Tel est le moteur de notre société.

> L'éco-responsabilité

Notre cadre de travail en pleine verdure, à Magny les Hameaux [78] au cœur de la vallée de Chevreuse, nous rappelle tous les jours que le respect de notre environnement est aussi une priorité.

Emissions de CO², empreinte carbone, approvisionnements, limitation des pertes, organisation des invendus par ECO sphère auprès d'associations, normes de qualité, tri sélectif, livraisons ..., autant d'aspects sur lesquels nous travaillons au quotidien afin d'augmenter notre éco implication.

Vos moments de plaisir



Les incontournables

Si vous souhaitez embellir votre menu de mariage, choisissez un plat d'exception, poisson de label ou viande de race française, faites votre choix.

- Filet de bœuf Rossini au jus de truffe
- Filet de veau aux langoustines
- Filet de turbot en tombée de salicornes
- Duo de lotte et homard à l'Arrabiata

À partager

Retrouvez la convivialité d'une ambiance familiale autour d'un plat au centre de la table.

- Gigot de 7 heures
- Osso Bucco de veau aux agrumes
- Marmite du pêcheur
- Fondant de bœuf au vin de Saint Emilion
- Canette à l'asiatique
- Volaille fermière et sa sauce forestière



Les fromages

Qu'ils soient au lait cru, lait pasteurisé, IGP, AOC, le fromage reste un instant privilégié du repas. La sélection Lars Traiteur issue de notre maître fromager se laissera déguster soit servie à l'assiette soit au buffet. Un véritable instant de gourmandise accompagné de pains variés et de salades.

La pièce montée

Le dessert traditionnel de votre réception de mariage, qui termine en beauté votre repas et cède la place à votre soirée dansante. En cro-quembouche sur socle de nougatine, accompagnée de ses fontaines de lumière. De 1 à 4 choux par personne selon vos envies. Nous réalisons vos pièces montées sur demande personnalisant la taille, la forme, le thème de votre choix. Nous vous proposons également le wedding cake, la pièce montée de macarons ...

Le décorum et l'univers de votre évènement

À travers un art de la table spécialement dessiné pour Vous, vous ferez de votre réception un moment unique. Nos équipes vous aideront sur notre show room, à faire le meilleur choix quant à vos envies parmi une large gamme de vaisselle, de nappage, d'assises et d'éléments de décoration. Laissez-vous à nous dévoiler vos émotions, nous leur donnerons un visage.

Création Bruno Bayot • Photos xxxxxxxx-Fotolia

LARS TRAITEUR



2, rue Amédée Gordini • ZA de Gomberville - BP 16 • 78114 MAGNY-LES-HAMEAUX
Tél. : +33 (0)1 30 52 61 65 - +33 (0)1 30 52 89 24 - Email : contact@larstraiteur.com



www.larstraiteur.com

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

anti-gaspi
BC
BILAN CARBONE

FR
78.356.002
CE

Le mariage by Lars Traiteur

LARS TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS DEPUIS 1976

La Performance au service de votre Réception

L'unique



Votre Cocktail

- Blinis assortis 2 variétés (saumon fumé - tarama d'oursin ciboulette)
- Brochette de foie gras de canard, pomme et pruneau
- Crock chou provençal
- Finger de saumon sur pain noir
- Croque en sel d'olive Kalamata
- Croustades assorties 2 variétés (légumes façon verte - guacamole arrabiata)
- Picadillos assortis (fromage cumin - noisette piment d'Espelette)
- Fraîcheur de tomate
- Pickles de girolle
- Pincée mexicaine
- Pain nordique assorti
- Croque volaille graine de moutarde
- Mini pita pipérade mozzarella basilic
- Accra de morue

- Délice de tourteau et crevettes en millefeuille*
- Relish de cabillaud au coulis safrané (chaud)
- Vegan pop* (sans produit d'origine animale ni gluten)

Les Plats chauds

- Boeuf Wellington Angus chips de vitelotte, gratin dauphinois fraîcheur de légumes
- Souris d'agneau et son jus épicié, tian de légumes du soleil
- Rencontre de l'Orient et l'Occident autour de la volaille fermière, wok de légumes de saison
- Noix de veau braisée aux trois condiments, polenta provençale
- Cuisse de canette au poivre Sichuan, écrasé de patate douce, mini légumes
- Daurade royale sur riz venere, brunoise de condiments
- Poke Bowl veggie

Les Desserts

Composez votre buffet de desserts grâce à nos entremets et tartes pouvant être présentés en cascade

- Le Caraïbes
- Le Petit Ecureuil
- Le traditionnel Fraisier OU Framboisier selon saison
- Le Macaron framboise, et sa crème pistache OU fraise selon saison
- Le Prestige Chocolat et son craquant au praliné
- Le Flat Sand
- Le Cheesecake aux fruits de saison
- Le Saint Honoré
- Les tartes aux fruits : Bourdaloue aux poires - Pommes parisiennes ou normandes - Citron meringuée ou chocolat - Fraises - Framboises

Les entrées

Certaines pourront être déclinées en prélude considéré comme une «demi-entrée»

- Opéra de foie gras de canard glacé de tomate verte*
- Cannelloni de viande des grisons aux pleurotes et flan de panais*
- Tiramisu du potager et son coulis de pesto*
- Cœur de saumon mariné à la betterave et son tarama au wasabi*

*Déclinable en prélude

L'idylle

Votre Cocktail

- Thon juste snacké
- Conchiglie de légumes crème truffée
- Gambas en verdure
- Tomato litchi aux grenades
- Crakers de foie gras de canard
- Pincée de grison, figue et Comté
- Réglette de courge infusion de crevette
- Tête de Moine façon verger
- Blinis de Saint-Jacques en carpaccio au citron vert
- Polenta verte bresaola aux câpres
- Mini cheese burger
- Samossa légumes
- Gigolette de caille

Assortiment 2 à 3 variétés de sphères selon la saison :

- Pana cotta au foie gras de canard
- Tiramisu d'avocat
- Ceviche de poisson
- Mini rouleau de printemps végétal
- Tartare de magret au kiwi
- Pipérade de thon au citron confit

Les entrées

Certaines pourront être déclinées en prélude considéré comme une «demi-entrée»

- Macaron de foie gras de canard chutney de mangue
- Ceviche de bar aux poires coulis de yuzu*
- Polenta de saint jacques coulis d'herbes basilic* (chaud)
- Fraîcheur de thon mariné senteurs de Méditerranée*
- Finger de homard aux agrumes (supplément 3€ TTC/pers)*
- Saveurs de rouget miel et basilic* (chaud)
- Asia Vegan* (sans produit d'origine animale ni gluten)

Les Plats chauds

- Filet de boeuf jus corsé, trilogie de flans du moment
- Quadrige de filets de cailles sucré salé, chartreuse multicolore
- Quasi de veau à la vanille, légumes rôtis
- Duo d'agneau réduction au thym, pissaladière provençale
- Filet de canette aux agrumes, riviera de légumes du moment
- Filet de bar sauce Pad Thai, Wok de légumes graines de coriandre
- Vegan Top (Craquant de lentilles corail patchwork de légumes) (sans produit d'origine animale ni gluten)

*Déclinable en prélude



Les Desserts

Assortiments de desserts en demi-tailles au buffet ou «à partager» à table

- Carpaccio d'ananas au citron vert
- Pop choux assortis
- Le traditionnel Fraisier OU Framboisier selon saison
- Le Macaron framboise, et sa crème pistache OU fraise selon saison
- Le Prestige Chocolat et son craquant au praliné (mousse chocolat, crunch, dacquoise)
- Le Paris-Brest revisité
- Le Cheesecake passion
- La Madeleine en tarte aux fruits rouges
- La Tartelette citron meringuée
- Le Duo de pana cotta
- La Salade de fruits frais et menthe fraîche
- Le Fondant chocolat

Les animations

Les animations salées "star"

- Foie gras de canard (mi-cuit/poêlé)
- Saumon mariné aux saveurs du moment
- Jambon (Serrano/Pata Negra/Parme)
- Wok de crevettes à l'asiatique
- Plancha de St-Jacques
- Animation ceviche
- Animation roue de parmesan
- Animation "poke bowl"
- Animation "bob bun"

Les animations sucrées "star"

- Mini crêpes (sucrées, suzette)
- Mini gaufres (Nutella, sucre glace)
- Fontaine chocolat
- Fruits en sabayon

Les animations de la nuit

- Mini hot dog
- Mini panini

Les mises en bouche

À la fin de votre cocktail, après la dégustation des pièces salées froides et chaudes, des animations culinaires, les convives passent à table.

Avant le service du plat chaud, pour mettre son palais en appétit, quoi de mieux qu'une mise en bouche.

Découvrez notre sélection de douceurs salées :

- Velouté de Potimarron (chaud)
- Mousse de chou fleur au caviar de saumon
- Fraîcheur d'été
- Emulsion de chèvre au basilic et ses graines

