

L'envie de gourmandise ?



Pour votre
mariage...

LARS TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS DEPUIS 1976

La Performance au service de votre Réception

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.



L'unique



Votre Cocktail

Assortiment de pièces froides, chaudes et mini contenants

- Blinis de tarama d'oursin à la ciboulette
- Sushi de saumon fumé maison
- Tomate cerise en surprise de basilic
- Chlorophylle de girole
- Finger de foie gras de canard craquant de sésame
- Croque en sel de tartare de tomate
- Pincée du soleil en pipérade
- Crock chou désir
- Carré de magret fumé et abricot moelleux
- Classic de saumon fumé maison pointe de wasabi
- Pain polaire surprise parfums assortis
- Mini croque volaille graine de moutarde
- Mini hot dog
- Mini pita pipérade, mozzarella et basilic

Sphères (selon la saison)

- Soupe de melon à la menthe
- Tapenade d'asperges vertes
- Risso au gingembre
- Gaspacho andalou
- Houmous traditionnel
- Crème de foie gras de canard glaçage à la figue
- Tzatziki à la grecque
- Quinoa à la libanaise

Les Préludes

Mise en bouche pouvant remplacer l'entrée

- Cubik de risotto d'herbes et Saint-Jacques fumées
- Crevettes en habit vert parfums d'Asie
- Finger de saumon fumé maison
- Millefeuilles de foie gras de canard, pomme pruneau
- Velouté d'haricots Tarbais et dés de foie gras de canard (*chaud*)
- Tiramisu du potager, coulis d'herbes et sa vinaigrette d'hibiscus

Les Entrées

- Cannelloni de légumes et crevettes senteur d'Asie
- L'assiette tout canard
- Tiramisu du potager, coulis d'herbes et sa vinaigrette d'hibiscus

- Croque en sel de Saint-Jacques fumées coulis de coquelicot
- Tartare de saumon en superposition crème de yuzu, vinaigrette pomme curry
- Brochette de dos de cabillaud et viande des Grisons, lit d'épeautre au basilic (*chaud*)
- Tartine de pétales de cabillaud et caponata, salade mesclun
- Opéra de foie gras de canard glacé de tomate verte

Les Plats chauds

- Pavé de cœur de rumsteack Angus, sauce au poivre à queue
Gratin dauphinois et mini légumes
- Aiguillettes de canard aux senteurs d'Asie
Risotto rivière
- Rencontre de l'orient et l'occident autour de la volaille fermière
Wok de légumes, pommes grenailles
- Souris d'agneau aux zestes d'orange
Réglette de polenta, petits légumes confits
- Wellington de cœur de rumsteack Angus, sauce cardianale au vin californien
Printanière de légumes
- Filet de dorade en portefeuille jus acidulé
Écrasé de patate douce, puit de courgette et légumes
- Surprise de veau en charlotte, jus réduit
Quenelle de pomme de terre, asperges vertes et grenailles

Les Desserts

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

- L'astrid (*fruits exotiques et pétales de chocolat blanc*)
- Le Petit Ecureuil
- Carré de ricotta aux yuzu
- Le délice Andalou
- Le Prestige Chocolat et son craquant au praliné
- Le traditionnel Fraisier ou Framboisier
- Le millefeuille linzer douceur prune et noisette
- Le Saint Honoré
- Le Macaron framboise, et sa crème pistache
- Fleur de Cacao
- Madeleine en tarte de fruits rouges
- Entremet pomelos rose givré

L'idylle

Votre Cocktail

Assortiment de pièces froides, chaudes et mini contenants

- Stick de crevette papillon
- Glacé de canard sur pain polaire
- Sashimi de thon éclat de gingembre
- Réglette de pomme granny et saumon fumé
- Croque en sel du jardinier
- Blinis de Saint-Jacques fumées glacé de coquelicot
- Moelleux de bille surprise
- Crack chou niçois
- Mini bagel au saumon fumé
- Crakers de foie gras de canard
- Mini pain bagnat
- Samoussa de légumes
- Mini cheese burger

Les Verrines (selon la saison)

- Lentilles aux foie gras de canard
- Tajine de poulet au citron
- Tartare de magret de canard pomme kiwi
- Pétoncle fumé en glacis de kiwi
- Rouget en escalivade senteurs d'été
- Verrine de caponata
- Chair de tourteau crumble d'algues
- Panacotta de foie gras de canard

Les Préludes

Mise en bouche pouvant remplacer l'entrée

- Cubik de foie gras de canard et bresaola, pomme épicée
- Thon juste snacké, condiment de tomate en fraîcheur de basilic
- Risotto de crustacés et sa duxelle de champignons (chaud)
- Duo d'asperges vertes et raviole de panais graines de courges
- Mi-cuit de Saint-Jacques à la truffe jus épicé à la cardamome (chaud)
- Cécina aux figues, pointes d'asperges condiment de vinaigre de cassis

Les Entrées

- Cubik de foie gras de canard et bresaola, pomme épicée
- Bouillon thai acidulé de chair de tourteau, méli-mélo d'avocat et tomate concassés sur coulis de kiwi
- Thon juste snacké, condiment de tomate en fraîcheur de basilic
- Mi-cuit de Saint-Jacques à la truffe jus épicé à la cardamome
- Risotto de crustacés et sa duxelle de champignons (chaud)
- Cannelloni de langoustine et Saint-Jacques, jus de roquette (chaud)
- Thai fish coconut (chaud)



- Cécina aux figues, pointes d'asperges condiment de vinaigre de cassis

Les Plats chauds

- Tournedos de filet de bœuf (origine France) rossini, jus de truffe
Cubik de polenta, minis légumes du potager
- Quadrige de filets de caille au Beaufort de Venise
Risotto de quinoa aux baies de goji, légumes du soleil
- Pavé de quasi de veau en croûte de kalamata
Flan de patate douce, bayala de légumes
- Filet de pintade fermière au poivre Malabar
Purée d'amandines, artichauts poivrade
- Filet de maigre de Méditerranée au pistou
Méli-mélo de légumes (fenouil, pommes de terre, carottes, poireaux)
- Filet de turbot au vin de Saint-Émilion (suppl. 3€ttc/pers.)
Pommes de terre fondantes, poêlée de champignons des bois
- Carré d'agneau rôti au thym et sa crème d'ail
Légumes aux senteurs de Provence
- Effeillé de filet de canette en réduction balsamique
Parménienne et petits légumes confits

Les Desserts

Assortiment de desserts en 1/2 tailles :

8 à 13 variétés selon le nombre d'invités

- L'astrid (fruits exotiques et pétales de chocolat blanc)
- Macaron framboise et crème pistache
- Le Petit Ecureuil
- Riz au lait de coco coulis mango
- Magic sponge au gingembre
- Cup-cake party
- Le Paris-Brest revisité
- Salade de fruits frais et menthe fraîche
- Cheese cake aux fruits
- Financier aux fruits de saison
- Macaron chocolat pétillant
- Duo de panacotta
- Fleur de cacao
- Tarte aux fruits rouges

L'eden (bio)

Votre Cocktail

Assortiment de pièces froides, chaudes et mini contenants

- Puit de carotte au confit d'échalotes
- Puit de carotte à l'ail d'ours
- Courgette en pistille et tartare de champignons
- Toast de chèvre au poivre de timut
- Toast de fromage frais épicé au Sansho
- Crakers de poivronnade et tomate séchée
- Verrine de gaspacho andalou
- Verrine de jus de carotte au gingembre
- Salad'Bar de crudités
- Mini croque du potager
- Dal de lentilles
- Club végétal riz basmati
- Méli-mélo de coquillettes au pesto

Les Quadras

- Quadra d'amarante aux herbes du moment
- Quadra de quinoa aux éclats de courges
- Quadra de risotto aux scampis
- Quadra de taboulé aux baies de goji
- Le traditionnel coleslaw

Les Entrées

- Dorade en tartare de crumble aux fruits, coulis d'herbes
- Méli-mélo de crevettes, Granny Smith sur flan de courgettes
- Jardin d'été condiment de poivronnade pesto verde
- Couscous tout végétal aux fruits secs
- Salade de wok de tofu, tamari aux sésames

Les Plats chauds

- Bar de Méditerranée, risotto de légumes du moment, sauce citron et gingembre
- Picadillos de crevettes, escalivade de légumes du moment aux piments d'Espelette
- Pavé de quasi de veau (origine France), jus réduit au vin du Luberon, garnitures du moment
- Pavé de cœur de rumsteak (origine France), garnitures du moment
- Filet de volaille fermière Vallée d'Auge, riz aux baies de goji
- Entrelacé végétal comme un burger
- Steak de lentilles corail au chou, noix de cajou et riz mode burger

Les Desserts

Assortiments de desserts (3 desserts au choix)

- Panacotta exotique
- Salade de fruits du moment
- Rose des sables
- Quartz choco
- Choux tout chocolat
- Tartelette madeleine aux fruits
- Finger aux fruits rouges



Vos moments de plaisir



Le cocktail Dinatoire

Découvrez notre formule cocktail dinatoire, sur une base de 24 pièces par personne, pour vous restaurer tout au long de votre soirée.

Il se décline en 3 temps :

- Le cocktail salé, proposé à partir d'un large choix de nos produits cocktail L'UNIQUE et L'IDYLLE, auquel s'ajoutent des animations froides et/ou chaudes pour agrémenter votre cocktail
- L'animation plat chaud, souvent servie à partir de cassolettes chaudes ou de nos animations (plancha, wok ou même barbecue ...)

- Le buffet de fromages, et pour finir le buffet dessert, agrémenté de desserts 1/2 tailles sucrés, et d'animations sucrées, ou de nos traditionnels pièces montées et wedding cake...

Notre équipe commerciale, vous présentera une carte de nos animations salées, sucrées, chaudes, pour composer votre cocktail dinatoire.



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 croque-bouche 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 événement

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.

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

