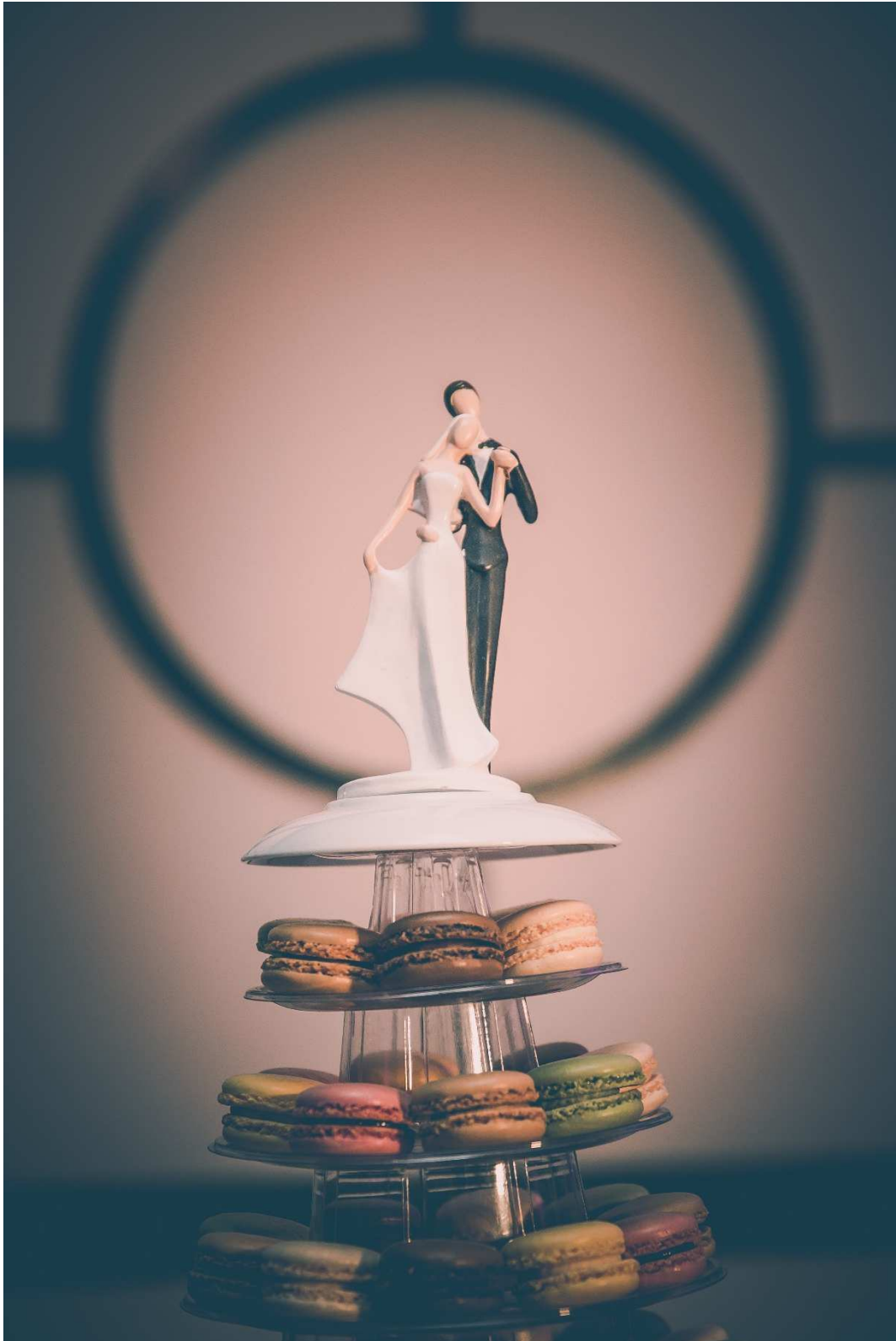


Les animations culinaires 2018



LARS TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS DEPUIS 1976

La Performance au service de votre Réception

Les animations du monde



- **L**e Coin oriental (150 pièces) 270,00 €

Subtil parfum de la gastronomie orientale : Fricassée de thon, pita d'agneau, houmous, et salade Marocaine

- **L**e Coin Asiatique (150 pièces) 300,00 €

Gastronomie du pays du Soleil levant : Maki de saumon et de concombre, maki californien, mini rouleaux de printemps

- **L**e Parfum d'Antilles (150 pièces) 150,00 €

Clin d'œil aux Antilles et ses saveurs exotiques : Cassolette de colombo de volaille – Accras de morue à la cive – Petits boudins antillais

- **L**e Carrousel des Mezze (200 pièces) 280,00 €

Saveurs tendances de la Grèce et du Liban : Houmous – Caviar d'aubergine – Tapenade aux poivrons – Tzatziki – Rillettes de poissons – Pains bruschetta et pains pita

- **L**e Coin Japon (200 pièces) 550,00 €
- Assortiments de maki, california Rolls, sushi à déguster avec ses sauces soja, wasabi et gingembre

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

Les animations de la mer



- **L**a petite marée (200 pièces) 310,00 €

Huîtres françaises N°4 Marennes d'Oléron, ouvertes devant les invités à déguster avec vinaigre, échalote, citron, pain de seigle et beurre

- **L**a Gillardeau (200 pièces) 435,00 €

Huîtres Gillardeau ouvertes devant les invités à déguster avec vinaigre, échalote, citron, pain de seigle et beurre

- **L**e Coin de l'Aquitaine (100 pièces) 900,00 €

Caviar d'Aquitaine accompagné de ses blinis tièdes et de sa crème

- **L**es Fjords (200 pièces) 225,00 €

Classique et incontournable saumon mariné au gingembre maison découpé devant les invités, accompagné de mini blinis et de crème aux herbes

- **L**es Fjords sauvage (200 pièces) 390,00 €

La découverte! Saumon sauvage à la chaire blanche et délicate, fumé et découpé devant les invités, accompagné de mini blinis et de crème aux herbes

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.

Risque d'allergie nous consulter.

Les animations au foie Gras



- **L**e marché au foie gras de canard (200 pièces) 350,00 €

Dégustation de notre Foie Gras de canard mi-cuit (3 types) accompagné de pain d'épices, et de pains spéciaux, confitures diverses, sel de Guérande, et poivre mignonnette

- **L**a poêlée de foie gras de canard (100 toasts) 290,00 €

Foie Gras de canard cru poêlé devant les invités à déguster chaud accompagné de toasts chauds, sel de Guérande et poivre mignonnette

- **L**e dégustation de foie gras de canard (300 pièces) 640,00 €

Dégustation de nos Foie Gras de canard mi-cuit (3 types) & cru poêlé devant les invités, accompagné de pain d'épices, de pains spéciaux, de toasts et de confitures diverses, sel de Guérande, et poivre mignonnette

- **L**e foie gras de canard flambé (100 pièces) 365,00 €

Foie gras de canard flambé à l'alcool de poivre à déguster avec son chutney mangue ou simplement au sel de truffe

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

Les animations de Jambon



- Le Jambon Serrano (150 pièces)

215,00 €

Jambon Serrano découpé sur sa griffe traditionnelle devant les invités à déguster nature ou accompagnés de gressins

- Le Jambon de Parme (150 pièces)

330,00 €

Jambon de Parme découpé sur sa griffe traditionnelle devant les invités à déguster nature ou accompagnés de gressins

- Le Jambon St Daniel (150 pièces)

410,00 €

Jambon San Daniel découpé sur sa griffe traditionnelle devant les invités à déguster nature ou accompagnés de gressins

- Le Pata Negra (150 pièces)

480,00 €

Jambon Pata Negra Cebo découpé sur sa griffe traditionnelle devant les invités à déguster nature ou accompagnés de gressins

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

Les animations plancha



- **L**a plancha de St Jacques (100 pièces) 200,00 €

Noix de St Jacques cuites devant les invités à déguster accompagnées de sauces diverses

- **L**a plancha œuf de caille (100 pièces) 180,00 €

Œufs de caille cuits devant les invités, et accompagnés de garnitures diverses (pipérade, champignons)

- **L**a plancha du boucher (100 pièces) 150,00 €

Petits filets Cœur de rumsteak, canard, poulet, cuits devant les invités à déguster accompagnées de sauces diverses

- **L**a plancha fruits de mer & crustacés (200 pièces) 340,00 €

Noix de St Jacques et crevettes cuites devant les invités, à déguster nature ou accompagnés de sauces diverses

- **L**a plancha de calamars (100 pièces) 150,00 €

Petits calamars (ou petites seiches selon arrivage) coupés en fines lamelles, cuites devant les invités, à déguster à la provençale!

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

Les animations

Wok



- **L**a fondue Océane (200 pièces) 320,00 €

Brochettes de poissons et crevettes cuites devant les invités à déguster accompagnées de leurs sauces

- **L**e Wok de crevettes à l'asiatique (100 pièces) 145,00 €

Crevettes cuites avec gingembre, cumin, sauce huître

- **L**e Wok de risotto vegan (50 pièces) 165,00 €

Risotto maison (oignons rouges, pak choï, tofu fumé, sauce soja) confectionné devant les invités à déguster chaud en mini timbalines

- **L**e Wok de risotto forestier (50 pièces) 135,00 €

Risotto maison (cèpes, champignons des sous-bois...) confectionné devant les invités à déguster chaud en mini timbaline

- **L**e Wok de risotto au parmesan (50 pièces) 105,00 €

Risotto maison confectionné devant les invités à déguster chaud en mini timbalines

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

Les animations Bio



- **L**e bar à gazpacho bio (100 pièces) 300,00 €

Gaspacho de saison (3 variétés de soupe froide et son salade bar : croûtons, copeaux de parmesan...)

- **L**e bar à soupe bio (100 pièces) 300,00 €

Velouté de saison (2 variétés de soupe chaude et son salade bar : croûtons, copeaux de parmesan...)



Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

Les animations Burgers & Bagels



- Les mini burgers de canard (50 pièces) 160,00 €

Mini burgers aux filets de canards cuits devant les invités

- Les mini bagels au saumon (50 pièces) 150,00 €

Mini bagels au saumon fumé garnis avec salade, wasabi et snackés devant les invités



Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

Les animations sucrées



- Les crêpes suzettes (200 pièces) 195,00 €

200 mini crêpes confectionnées à la demande! Flambée au grand Marnier

- La fontaine à chocolat (200 pièces) 290,00 €

2 kilos de chocolat à déguster avec brochettes de fruits et de bonbons

- Le Pain perdu (100 pièces) 415,00 €

Pain perdu brioché confectionné devant les invités et accompagné de chocolat, caramel beurre salé, noisettes concassées

- La barbe à papa (50 pièces) 99,00 €



Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

Les cocktails



- La soupe angevine (25 € / litre)

Crémant, Cointreau et jus de citron

- La soupe champenoise (38 € / litre)

Champagne, citron, Cointreau

- La sangria (16,50 € / litre)

- Le cocktail sans alcool (3,50 € / verre)

Orange, ananas, pamplemousse, grenadine

- Le bar a smoothies (4,50 € / verre) (*hors location de matériel*)

- Le punch planteur (18,35 € / litre)

- Les bombonnes d'eau fruitées (8,00 € / litre) (*hors location de matériel*)

- Le mojito (4,50 € / verre) (*hors location de matériel*)



Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2018. pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition.
Risque d'allergie nous consulter.

TVA actuelle : 10 % pour les softs et 20 % pour les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Lars Traiteur – 2 rue Amédée Gordini – 78114 Magny les Hameaux
01 30 52 61 65

