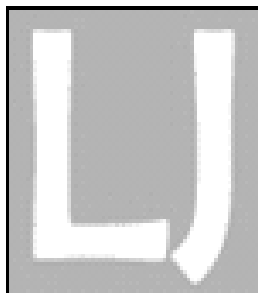


Traiteur à domicile

TARIFS 2010-2011

MENUS DE TRAVAIL



Livraison de
Saint-Tropez à Monaco

À consulter

www.lj-traiteur.com

Passez vos commandes par

- fax au 04 93 26 57 48
- Email : contact@lj-traiteur.com

Consultez-nous pour toutes demandes spécifiques

Contactez Marie Bergé au :

04 93 26 57 48

Ou

06 14 74 38 91

DEVIS GRATUIT

Notre site :

www.lj-traiteur.com

Notre siège social :

8, rue du Dr Pierre Richelmi

06300 NICE

Tarifs hors taxes + TVA 5.5%

+ Frais de livraison selon la distance et commande

Sous réserve des disponibilités

Conditions générales de vente :

50% à la commande
et le solde à la livraison



Organisateur de réceptions

Secteur entre
Saint-Tropez et Monaco

Ainsi que

Pause café, Séminaire,
Mariages, Baptêmes - communions,
Crémaillères ou autres

Personnel de service
Location de matériel, de tentes
Animation musicale et autre

DEVIS PERSONNALISE

Paiements acceptés :
tickets restaurant (seulement les midis)
et cartes bancaires

www.lj-traiteur.com

NOS PLATEAUX REPAS

PLATEAU CAMPAGNARD A 15 € HT

Pizza ou pissaladière ou quiche lorraine

Salade verte + pâté encroûte

Charcuterie assortie

fromage, pain

Tarte aux fruits ou fruit frais du jour

PLATEAU DELFINO A 16.80 € HT

Salade de pommes de terre aux petits légumes

Rôti de porc ou poulet fermier aux herbes de Provence,

Fromage et salade mesclun , pain,

crème caramel ou tarte aux pommes

PLATEAU ASIE A 19 € HT

Salade exotique aux crevettes et pain

Ailerons de poulet tandoori

Nouilles sautées aux légumes

Lychees en sirop ou gâteau de soja

PLATEAU NICOIS A 23 € HT

Salade Niçoise

Filet de bœuf tranché, ratatouille et petits farcis

Fromage et petit pain

Gâteau du jour ou tiramisu

PLATEAU MARINA A 24€ HT

saladine aux crevettes ou avocat aux crabes

Darne de saumon, tomates à la macédoine

fromage + petit pain

Gâteau trois chocolats, ou tarte aux fruits

Minimum 6 plateaux

Exemple de formules de cocktail

à sélectionner :

Apéritif avec petites pièces classique

(canapés, feuilletés, Pizza, pissaladière) :

5-6 pièces / pers. à 6.80 € HT

Apéritif original (verrine, coupelles, canapés, etc..) :

6 pièces / pers. à 7.50 € HT

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire:

- 14 € pour 9 pièces par personne

- 21.50 € pour 16 pièces par personne

- 30 € entre 20-25 pièces par pers

Le Service :

Forfait par personne de service : 180 € ht pour minimum 6 h de travail au départ de nos locaux à Nice

Au de là des heures, 35€ ou 45 €HT / facturé par heure entamée

+TVA 5.50%

les boissons : 3 formules au choix

- **Forfait cocktail unique et soft + gobelets**

Tarif HT : 3.50 € par personne

- **Forfait champagne (1 bouteille pour 5),**

glace et soft + verres

Tarif HT : 7.50 € par personne

- **Forfait vins et soft + verres**

Tarif HT : 6 € par personne

Ou facturées à la bouteille commandée.

- Le matériel : tables et chaises, verres, etc. à définir (+ perte ou casse facturée au prix coûtant)

- **TVA 19.60 %**

www.lj-traiteur.com

FORMULE COCKTAIL

Des petites pièces se mangent debout, nécessitant aucun couvert, un buffet pratique pour des réunions de travail,
Exemple Formule 16 pièces / personne : 21.50€ HT

Canapés variés

Assortiment de Cali et maki et sushi (supplément 1€)

En brochettes ou pics :

Tomate bille mozzarella au basilic
Gambas marinés et ananas
jambon et melon (en saison)

Rouleaux de printemps en cocktail + sauce coupelles et cuillères :

carpaccio de bœuf et parmesan
ou salade exotique
Mini "ratatouille" Niçoise
ou Taboulé provençal
potiron au bacon

verrines variées :

Gazpacho et ses croutons
Avocat aux crabes
Concombre yaourt à la menthe

Mini sandwiches :

« les triangles »Nordique (saumon), Ou roastbeef, ou poulet mayonnaise

mini Pan bagna Niçois Ou Mini burger

« **navettes** » au porc laqué Ou Canard fumé et chèvre

Pièces chaudes / froides au choix :

Damier Pizza & Pissaladière
Mini cakes aux olives
Feuilletés et mini croque assortis
Mini farcis variés
Mini nems , ou Mini Samossa
Brochettes de poulet mariné
ou ailerons tandoori, sauce yaourt

DESSERTS AUX CHOIX :

Assortiment de mignardises
Verrine de tiramisu Ou Mini mousse au chocolat
Ou Verrine crème de coco à la banane et sésame
Ou Verrine Schuss (fromage blanc, gelé de framboise)
Verrine salade de fruits ou Brochette de fruits

Minimum 20 convives

EXEMPLES EN IMAGE



PIECES COCKTAIL



Mini sandwiches—gambas mariné et ananas sur pic



Verrines sucrées

www.lj-traiteur.com

Exemple de buffet froid

pour 20 personnes

À l'apéritif : 5 pièces par convive

Mini Cake aux olives

Ou damier Pizza, pissaladière ou feuilletés apéritifs

Canapés assortis

Au buffet :

Quiche aux asperges au parmesan coupée

Œufs pochés au saumon fumé sur son nid de mesclun,

Cœurs d'artichauts au basilic

Poivrons grillés ou tomates séchées à l'huile

saladier Taboulé provençal

Terrine Océane,

Poulet et roastbeef sur plat

Assortiment de Fromage de la ferme, petits pains

mesclun aux pignons grillés

Desserts au choix :

Tartes aux fruits en saison

Mignardises assorties

PRIX pour 20 convives : 600 €TTC

(soit 30 € TTC par pers.)

Autres suggestions nous consulter

Exemple de menu à partir de 10 personnes :

À l'apéritif

Les saveurs de l'écaillers (chaud)

Mini Toast au saumon et foie gras

Ou Verrines, cuillères, ou coupelles assorties

En entrée au choix :

Salade landaise au foie gras

Salade exotique (ananas, concombre, et gambas)

Velours de Saint-Jacques et écrevisses en cassolette (chaud)

Salade au langouste et agrumes

Plat principal au choix :

Gigot farcis au pistou,

Poulet au saté ou curry,

Gambas géantes grillés à l'ail et citronnelle,

Loup grillé à sauce chablis,

accompagnement au choix :

fagots d'haricots verts, gratin dauphinois aux morilles

Ou riz Thaï et petits légumes, etc..

Trio de fromage de la ferme, petits pains

mesclun aux pignons grillés

DESSERT AU CHOIX

Entremet au choix

Gâteau d'évènement

Pêches farcis (en saison)

Prix par pers. selon votre sélection